ГБПОУ РО ПУ 85

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся по выполнению аудиторной самостоятельной работы по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Средний Егорлык

2020 год

Методические указания по выполнению аудиторной самостоятельной работы разработаны для студентов ГБПОУ РО ПУ 85 в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

# Содержание:

1. Введение 4
2. Пояснительная записка 5
3. Распределение часов, виды и тематика аудиторной самостоятельной работы по ПМ. 02 7
4. Общие методические рекомендации по выполнению аудиторной самостоятельной работы 13
5. Методические рекомендации при подготовке мультимедийных презентаций 14
6. Методические рекомендации при подготовке докладов 17
7. Методические рекомендации при работе с текстом учебника 18
8. Методические рекомендации при составлении таблиц 20
9. Методические рекомендации при составлении схем 22
10. Методические рекомендации при работе с Интернет – ресурсами 23
11. Критерии оценки самостоятельной работы студентов 25
12. Список литературы 26

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый студент!

Данные методические указания разработаны Вам в помощь для выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Методические указания помогут Вам правильно организовать аудиторную самостоятельную работу и рационально использовать свое время при овладении содержанием профессионального модуля.

К современному специалисту общество предъявляет достаточно широкий перечень требований, среди которых немаловажное значение имеет наличие у выпускников определенных способностей и умения самостоятельно добывать знания из различных источников, систематизировать полученную информацию, давать оценку конкретной ситуации и деятельности в целом.

Формирование такого умения происходит в течение всего периода Вашего обучения в колледже через работу на теоретических и практических занятиях, выполнение контрольных заданий и тестов, решение задач, написание курсовых и выпускных квалификационных работ.

Аудиторная самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом. Наличие положительной оценки по аудиторной самостоятельной работе необходимо Вам для получения зачета по учебной дисциплине. Поэтому своевременно выполняйте и предоставляйте на проверку преподавателю выполненные задания.

Если в процессе выполнения заданий для аудиторной самостоятельной работы у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удается, то Вы можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни проведения консультаций.

Знания, которые Вы приобретаете в ходе самостоятельной работы, значительно прочнее тех, которые вы получаете во время аудиторного занятия. Самостоятельно можно ликвидировать пробелы в знаниях, расширять временные границы для усвоения знания, творчески подходить к решению практических задач.

Желаем Вам успехов!

## Пояснительная записка.

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Независимо от полученной профессии и характера работы любой начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности своего профиля, опытом творческой и исследовательской деятельности по решению новых проблем, опытом социально-оценочной деятельности.

Все эти составляющие образования формируются именно в процессе самостоятельной работы студентов, так как она предполагает максимальную индивидуализацию деятельности каждого студента и может рассматриваться одновременно и как средство совершенствования творческой индивидуальности.

Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, на консультациях и домашней подготовке.

**Целью** самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, умениями и навыками деятельности по предмету. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

## Задачами самостоятельной работы студентов являются:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
	+ углубление и расширение теоретических знаний;
	+ формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
	+ развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
	+ формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
	+ развитие исследовательских умений;
	+ овладение практическими навыками применения информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

Объем времени на внеаудиторную самостоятельную работу отображается в рабочем учебном плане, в рабочей программе дисциплины с распределением по разделам и темам.

## Самостоятельная работа может реализовываться:

1. непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, практических и семинарских занятиях, при выполнении контрольных и лабораторных работ и др.;
2. в контакте с преподавателем вне рамок аудиторных занятий – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.;
3. в библиотеке,дома,в общежитии и других местах при выполнении студентом учебных и творческих заданий.

## Основные виды аудиторной самостоятельной работы студентов при изучении ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

* работа с учебником, со справочниками и др. справочной литературой;
* составление таблиц и схем;
* подготовка докладов;
* подготовка мультимедийной презентации;
* работа с Интернет-ресурсами.

## Критерии оценки:

* + **«отлично»** - полностью правильное выполнение задания, работа оформлена в соответствии с требованиями, **студент** показал полный объем, высокий уровень и качество знаний по данным вопросам, владеет культурой общения и навыками научного изложения материала, ясно, точно и логично отвечает на заданные вопросы.
	+ **«хорошо»** - выполнена большая часть заданий, но есть недочеты; **студент** логично изложил материал, но не высказывает своей точки зрения по данному вопросу, не смог дать достаточно полного ответа на поставленные вопросы
	+ **«удовлетворительно»** - половина заданий вызвала затруднения, много неточностей; **студент** показал слабые теоретические знания, допустил грубые ошибки при раскрытии вопроса, не смог ответить на заданные вопросы

## Распределение часов, виды и тематика аудиторной самостоятельной работы по ПМ.

**02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название разделов, тем самостоятельной работы** | **Количество часов** | **Вид деятельности** | **Форма контроля** |
| **Раздел 1. ПМ. 02.****Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
* Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
* Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых

информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 2. ПМ. 02.****Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
* Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
* Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых

информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |
| **Раздел 3. ПМ. 02.****Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с но рмативной и
 |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| технологической документацией, справочной литературой.* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
* Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
* Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых

информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  |  |  |
| **Раздел 4. ПМ. 02.****Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы,

нормативных документов. |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
* Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых

информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  |  |  |
| **Раздел 5. ПМ. 02.****Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
* Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее

анализ, систематизация о новых |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.* Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых

информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  |  |  |
| **Раздел 6. ПМ. 02.****Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
* Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
* Освоение учебного мат ериала
 |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  |  |  |
| **Раздел 7. ПМ. 02.****Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
* Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
* Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
* Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
* Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
* Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых

информационно-образовательных ресурсов.* Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 |  | Работа с плакатами, буклетами, учебной литературой и Интернет- ресурсами. | Проверка выполнения задания. |

## ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ АУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

* Внимательно выслушайте или прочитайте тему и цели аудиторной самостоятельной работы.
* Обсудите текст задания с преподавателем и группой, задавайте вопросы – нельзя оставлять невыясненными или непонятыми ни одного слова или вопроса.
* Внимательно прослушайте рекомендации преподавателя по выполнению аудиторной самостоятельной работы.
* Уточните время, отводимое на выполнение задания, сроки сдачи и форму отчета у преподавателя.
* Внимательно изучите письменные методические рекомендации по выполнению аудиторной самостоятельной работы.
* Ознакомьтесь со списком литературы и источников по заданной теме аудиторной самостоятельной работы.
* Повторите необходимый для выполнения самостоятельной работы теоретический материал по конспектам лекций и другим источникам, ответьте на вопросы самоконтроля по изученному материалу.
* Подготовьте все необходимое для выполнения задания, рационально (удобно и правильно) расположите на рабочем столе. Не следует браться за работу, пока не подготовлено рабочее место.
* Продумайте ход выполнения работы, составьте план, если это необходимо.
* Если вы делаете сообщение, то обязательно прочтите текст медленно вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию.
* Если ваша работа связана с использованием компьютера и интернета, проверьте наличие и работоспособность программного обеспечения, необходимого для выполнения задания.
* Не отвлекайтесь во время выполнения задания на посторонние, не относящиеся к работе, дела.
* При выполнении самостоятельного практического задания соблюдайте правила техники безопасности и охраны труда.
* Если при выполнении самостоятельной работы применяется групповое или коллективное выполнение задания, старайтесь поддерживать в коллективе нормальный психологический климат, грамотно распределить обязанности. Вместе проводите анализ и самоконтроль организации самостоятельной работы группы.
* В процессе выполнения самостоятельной работы обращайтесь за консультациями к преподавателю, чтобы вовремя скорректировать свою деятельность, проверить правильность выполнения задания.
* По окончании выполнения самостоятельной работы составьте письменный или устный отчет в соответствии с теми методическими указаниями по оформлению отчета, которые вы получили от преподавателя или в методических указаниях.
* Сдайте готовую работу преподавателю для проверки точно в срок.
* Участвуйте в обсуждении и оценке полученных результатов самостоятельной работы.

## Методические рекомендации при подготовке мультимедийных презентаций.

1. Оптимальный объем.

Наиболее эффективен зрительный ряд объемом не более 8 – 20 слайдов. Презентация из большего числа слайдов вызывает утомление, отвлекает от сути изучаемых явлений.

1. Доступность.

Обязателен учет возрастных особенностей и уровня подготовки студентов. Нужно обеспечивать понимание смысла каждого слова, предложения, понятия, раскрывать их, опираясь на знания и опыт студентов, использовать образные сравнения.

1. Разнообразие форм.

Реализация индивидуального подхода к обучаемому, учет его возможностей восприятия предложенного учебного материала по сложности, объему, содержанию.

1. Учет особенности восприятия информации с экрана

Понятия и абстрактные положения до сознания студентов доходят легче, когда они подкрепляются конкретными фактами, примерами и образами; поэтому необходимо использовать различные виды наглядности. Необходимо чередовать статичные изображения, анимацию и видеофрагменты.

1. Занимательность.

Включение (без ущерба научному содержанию) в презентации смешных сюжетов, мультипликационных героев оживляет занятие, создает положительный настрой, что способствует усвоению материала и более прочному запоминанию.

1. Красота и эстетичность.

Немаловажную роль играют цветовые сочетания и выдержанность стиля в оформлении слайдов, музыкальное сопровождение. Наглядное обучение строится не на отвлеченных понятиях и словах, а на конкретных образах, непосредственно воспринимаемых зрителями.

1. Динамичность.

Необходимо подобрать оптимальный для восприятия темп смены слайдов, анимационных эффектов.

Создание презентации состоит из трех этапов:

1. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала.
2. Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.
3. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

## Требования к оформлению презентаций.

1. Оформление слайдов:

а) соблюдайте единый стиль оформления.

б) избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.

в) вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).

г) для фона предпочтительны холодные тона

1. Использование цвета:

а) на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.

б) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). 3.Анимационные эффекты:

а) используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.

б) не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

1. Содержание информации:

а) используйте короткие слова и предложения.

б) заголовки должны привлекать внимание аудитории. в) расположение информации на странице

г) предпочтительно горизонтальное расположение информации.

д) наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

е) если на слайде имеется картинка, надпись должна располагаться под ней.

ж) избегайте сплошной текст. Лучше использовать маркированный и нумерованный списки.

1. Шрифты:

а) для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18.

б) шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.

в) нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.

г) для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.

д) нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных). 7.Способы выделения информации:

Следует использовать рамки; границы, заливку, штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.

1. Объем информации:

а) не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут единовременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Не полностью заполненный слайд лучше,чем переполненный.

б) наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

в) делайте слайд проще, у аудитории всего около минуты на его восприятие.

## Методические рекомендации по подготовке докладов.

Доклад – публичное сообщение, представляющее собой развёрнутое изложение определённой темы.

*Этапы подготовки доклада:*

* 1. Определение цели доклада.
	2. Подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада.
	3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
	4. Общее знакомство с литературой и выделение среди источников главного.
	5. Уточнение плана, отбор материала к каждому пункту плана.
	6. Композиционное оформление доклада.
	7. Заучивание, запоминание текста доклада, подготовки тезисов выступления.
	8. Выступление с докладом.
	9. Обсуждение доклада.
	10. Оценивание доклада.

Композиционное оформление доклада – это его реальная речевая внешняя структура, в ней отражается соотношение частей выступления по их цели, стилистическим особенностям, по объёму, сочетанию рациональных и эмоциональных моментов, как правило, элементами композиции доклада являются: вступление, определение предмета выступления, изложение (опровержение), заключение.

**Вступление** помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать:

* + - название доклада;
		- сообщение основной идеи;
		- современную оценку предмета изложения;
		- краткое перечисление рассматриваемых вопросов;
		- интересную для слушателей форму изложения;
		- акцентирование оригинальности подхода.

**Выступление** состоит из следующих частей:

*Основная часть,* в которой выступающий должен раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами.

*Заключение* - это чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

## Методические рекомендации при работе с текстом учебника.

Работа с учебником является неотъемлемой частью всего образовательного процесса. И от того, насколько грамотно будет построена эта работа, во многом зависит и эффективность обучения. Если говорить о работе с учебником, как о виде внеаудиторной самостоятельной работы, то прежде всего, нужно знать, какую тему Вы изучаете и какие цели ставите перед собой. Если это простое ознакомление с материалом, изучение темы в целом, нужно систематизировать процесс изучения, поставив перед собой ряд вопросов:

* Какова главная мысль темы (главы, параграфа, пункта и т. д.)?
* Какие события, факты изучаются в данной теме, где и когда они происходят?

–Кто являются действующими лицами и какие цели они преследуют?

* Какова причинно-следственная связь между событиями?
* Какие выводы можно сделать на основании изученного материала?
* Если изучаются события, факты, связанные с отдельно взятыми городом, регионом, страной, вспомните, какие события в этот период происходили в стране, в мире?

Такие вопросы нужно ставить как для всей темы в целом, так и для каждой главы

(параграфа, пункта).

После прочтения материала, перескажите его и ответьте на вопросы в учебнике.

Вне зависимости от их наличия и постановки, ответьте на вопросы, указанные выше. Если это составление плана-конспекта, необходимо после прочтения материала:

* выделить основную мысль;
* разбить материал на пункты (простой план), на пункты и подпункты (сложный план) в зависимости от рассматриваемых в них событий, фактов, озаглавить их (в учебниках они обычно выделены) и определить главное;
* письменно записать план изучаемого материала, делая для каждого пункта, подпункта тезисы (кратко сформулированные основные положения);
* письменно сделать выводы по существу материала для каждого пункта, подпункта и для всей темы в целом.

Для выделения главного руководствуйтесь схемой вопросов, указанных выше: кто

(что), где и когда? Каковы цели, причины, следствия?

Для выполнения других видов самостоятельных работ по учебнику смотрите соответствующие разделы рекомендаций.

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения.Мысли автора книги следует излагать кратко,заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Овладение навыками конспектирования требует от студента целеустремленности, повседневной самостоятельной работы.

## Методические рекомендации при составлении таблиц.

Для заполнения таблицы используйте основы конспектирования.

Этот творческий вид работы был введён в учебную деятельность Шаталовым В. Ф. - известным педагогом-новатором и получил название "опорный сигнал". В опорном сигнале содержание информации "кодируется" с помощью сочетания графических символов, знаков, рисунков, ключевых слов, цифр и т. п.

При работе с заполнением таблицы используем формализованный конспект, где записи вносятся в заранее подготовленные таблицы.

Это удобно при подготовке единого конспекта по нескольким источникам.

Особенно если есть необходимость сравнения данных. Разновидностью формализованного конспекта является запись, составленная в форме ответов на заранее подготовленные вопросы, обеспечивающие исчерпывающие характеристики однотипных объектов, явлений, процессов и т.д.

Составление схем, таблиц служит не только для запоминания материала.

Такая работа становится средством развития способности выделять самое главное, существенное в учебном материале, классифицировать информацию.

Выделяют основные составляющие более сложного понятия, ключевые слова и т. п. и располагаются в последовательности - от общего понятия к его частным составляющим.

Нужно продумать, какие из входящих в тему понятий являются основными и записать их в схеме так, чтобы они образовали основу. Далее присоединить частные составляющие (ключевые слова, фразы, определения), которые служат опорой для памяти и логически дополняют основное общее понятие.

## Рекомендации по составлению таблиц:

Определите цель составления таблицы.

Читая изучаемый материал в первый раз, разделите его на основные смысловые части, выделите главные мысли, сформулируйте выводы.

Если составляете план - конспект, сформулируйте названия пунктов и определите информацию, которую следует включить в план-конспект для раскрытия пунктов плана.

Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы)

последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

Включайте не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).

Составляя записи в таблице, записывайте отдельные слова сокращённо, выписывайте только ключевые слова, делайте ссылки на страницы конспектируемой работы, применяйте условные обозначения.

Чтобы форма записи отражала его содержание, располагайте абзацы

«ступеньками», подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

Отмечайте непонятные места, новые слова, имена, даты.

Наведите справки о лицах, событиях, упомянутых в тексте. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля

При конспектировании надо стараться выразить авторскую мысль своими словами.

Стремитесь к тому, чтобы один абзац авторского текста был передан при конспектировании одним, максимум двумя предложениями.

Запись учебного материала в виде таблицы позволяет быстро и без труда его запомнить, мгновенно восстановить в памяти в нужный момент.

## Методические рекомендации при составлении схем.

Действия при составлении схемы могут быть такими:

* + Подберите факты для составления схемы.
	+ Выделите среди них основные, обще понятия.
	+ Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
	+ Сгруппируйте факты в логической последовательности.
	+ Дайте название выделенным группам.
	+ Заполните схему данными.

## Методические рекомендации при работе с Интернет-ресурсами.

Среди Интернет-ресурсов, наиболее часто используемых студентами в самостоятельной работе, следует отметить электронные библиотеки, образовательные порталы, тематические сайты, библиографические базы данных, сайты периодических изданий. Для эффективного поиска в WWW студент должен уметь и знать:

* + чётко определять свои информационные потребности, необходимую ретроспективу информации, круг поисковых серверов, более качественно индексирующих нужную информацию,
	+ правильно формулировать критерии поиска;
	+ определять и разделять размещённую в сети Интернет информацию на три основные группы: справочная (электронные библиотеки и энциклопедии), научная (тексты книг, материалы газет и журналов) и учебная (методические разработки, рефераты);

-давать оценку качества представленной информации, отделить действительно важные сведения от информационного шума;

* + давать оценки достоверности информации на основе различных признаков, по внешнему виду сайта, характеру подачи информации, её организации;
	+ студентам необходимо уметь её анализировать, определять её внутреннюю непротиворечивость.

Запрещена передача другим пользователям информации, представляющей коммерческую или государственную тайну, распространять информацию, порочащую честь и достоинство граждан. Правовые отношения регулируются Законом «Об информации, информатизации и защите информации», Законом «О государственной тайне», Законом «Об авторском праве и смежных правах», статьями Конституции об охране личной тайны, статьями Гражданского кодекса и статьями Уголовного кодекса о преступлениях в сфере компьютерной информации.

**При работе с Интернет-ресурсами** обращайте внимание на источник: оригинальный авторский материал, реферативное сообщение по материалам других публикаций, студенческая учебная работа (реферат, курсовая, дипломная и др.).

Оригинальные авторские материалы, как правило, публикуются на специализированных тематических сайтах или в библиотеках, у них указывается автор, его данные. Выполнены такие работы последовательно в научном или научно-популярном стиле. Это могут быть научные статьи, тезисы, учебники, монографии, диссертации, тексты лекций. На основе таких работ на некоторых сайтах размещаются рефераты или обзоры. Обычно они не имеют автора, редко указываются источники реферирования. Сами сайты посвящены

разнообразной тематике. К таким работам стоит относиться критически, как и к сайтам, где размещаются учебные студенческие работы. Качество этих работ очень низкое, поэтому сначала подумайте, оцените ресурс, а уже потом им пользуйтесь. В остальном с интернет-источниками можно работать как с обычной печатной литературой. Интернет – это ещё и огромная библиотека, где вы можете найти практически любой художественный текст. В интернете огромное количество словарей и энциклопедий, использование которых приветствуется.

## Критерии оценки самостоятельной работы студентов.

Критериями оценки результатов самостоятельной работы обучающихся являются:

-уровень усвоения учебного материала;

-уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

-уровень сформированности общеучебных умений;

-уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;

-обоснованность и четкость изложения материала;

-уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

-уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;

-уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

*Требования к выполнению самостоятельной работы:*

Студент должен выполнить работу к определенному времени.

Каждый студент после выполнения работы должен представить отчет о проделанной работе либо в виде конспекта, либо в виде готовой презентации, составленной таблицы, решенных задач.

Оценку по самостоятельной работе студент получает, с учетом срока выполнения работы, если отчет выполнен в соответствии с требованиями к выполнению самостоятельной работы.

## Список литературы

ФЗ-29

Нормативная документация:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2005 – 619 с. Сборник технологических нормативов.

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть. – М.: Хлебпродинформ, 2006 – 760 с.
2. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, - М.: Хлебпродинформ, 2006 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть М.: «Хлебпродинформ», 2005 – 560с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах, - М.: Хлебпродинформ, 2004 – 640 с.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки, сдобные булочные изделия, 3 часть, - М.: Хлебпродинформ, 2005 – 720 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, М.: Хлебпродинформ, 2002 – 730 с.
7. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763 – 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28 – 1 – 95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СанПиН 2.3.6.1078 – 01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции

/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария .-10-е издание, стер. - М.: Изд.Центр «Академия»,

2015 г.

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Изд. Центр «Академия», 2014г.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Практикум. - М.: Изд. Центр «Академия», 2014 г.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров. - М.: Изд.

Центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

* 1. Ковалёв Н.И.,Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2012 – 480 с.