**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НЫТВЕНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по профессии 19.01.07 Повар, кондитер**

**2015**

**Нытва**

Рассмотрено и одобрено

на заседании П(Ц)К \_\_\_   
«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2015г.   
Протокол №\_\_\_\_\_

Составитель: Жигалова О.Ю. , преподаватель общепрофессиональных дисциплин и ПМ

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.07 «Повар, кондитер»

**Содержание**

Пояснительная записка……………………………………………………………4

Разделы и темы программы ……………………… ……………………..............4

Внеаудиторная самостоятельная работа студента……………………………….…….5

Тематика внеаудиторных самостоятельных работ………………..……….… ….6

Список рекомендуемой литературы………………………………………………7

Указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ……….........8

**Пояснительная записка**

Данная методическая разработка предназначена для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентами. Самостоятельная работа подразумевает получение и закрепление знаний по некоторым вопросам программы. Знания, полученные при самостоятельном изучении вопросов некоторых тем, позволяют студентам расширить кругозор, кроме этого самостоятельное восприятие материала по профессиональному модулю позволяет воспитать в сознании студента необходимость работы со специализированной литературой.

Самостоятельная работа студентов представляет собой теоретические и практические задания, выполняется в виде конспекта, схем по предлагаемой тематике. Приветствуется выполнение заданий не предусмотренных в данной методразработке, самостоятельно изучаемые материалы могут быть зачтены и учтены в выставлении оценок по итогам семестра. Выполнение заданий по самостоятельной работе является обязательным, которые проверяются как отчетный материал студента.

Методическая разработка содержит материалы помогающие сориентироваться для выполнения самостоятельной работы и список рекомендуемой литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу 16 часов

**Указания к выполнению ВСР**

1. Выполнение задания следует излагать подробно и аккуратно.
2. После получения проверенной преподавателем работы студент должен в этой же тетради исправить все отмеченные ошибки и недочеты. Вносить исправления в сам текст работы после ее проверки запрещается.
3. Оценивание индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения ВСР производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

**Внеаудиторная самостоятельная работа по ПМ 07**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | № | **Тема самостоятельной работы** | **Форма выполнения** |
| ПМ. 07. Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | Тема 1.1. Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Вкусовые товары. | Составление опорного конспекта по теме |
| 2 | Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов. | Подготовить компьютерную презентацию |
| 3 | Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. | Составление опорного конспекта по теме  Заполнение таблицы |
| 4 | Тема 1.4. Приготовление простых горячих напитков. | Составление опорного конспекта по теме  Заполнение таблицы |
| 5 | Тема 1.5 Приготовление и оформление простых холодных напитков. | Сообщение |

**Список рекомендуемой литературы:**

1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2012. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.

4.Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

5.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 272 с.

6.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. 7.Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1.Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица и вопросы оформляется в рабочих тетрадях.

**Указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ**

**Самостоятельная работа №1**

**Тема 1.1. Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Вкусовые товары.**

Задание: Составление опорного конспекта по теме.

Составление опорного конспекта — представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созда­нию краткой информационной структуры, обобщающей и отра­жающей суть материала лекции, темы учебника (приложение 6). Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта— облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) — опорные сигналы. Опорный конспект — это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у студентов, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испыты­вают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др. Задание составить опорный конспект по теме может быть как обязательным, так и дополнительным.

Опорные конспекты могут быть проверены в процессе оп­роса по качеству ответа студента, его составившего, или эффек­тивностью его использования при ответе другими студентами, либо в рамках семинарских занятий может быть проведен мик­роконкурс конспектов по принципу: какой из них более краткий по форме, емкий и универсальный по содержанию.

Затраты времени при составлении опорного конспекта зависят от сложности материала по теме, индивидуальных осо­бенностей студента и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку — 2 ч, максимальное количество баллов — 4.

Дополнительное задание по составлению опорного конспек­та вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости.

Роль преподавателя:

• помочь в выборе главных и дополнительных элементов темы;

• консультировать при затруднениях;

• периодически предоставлять возможность апробирова­ния эффективности конспекта в рамках занятия.

Роль студента:

• изучить материалы темы, выбрать главное и второсте­пенное;

* установить логическую связь между элементами темы;
* представить характеристику элементов в краткой форме;

• выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;

* оформить работу и предоставить в установленный срок. Критерии оценки:
* соответствие содержания теме;
* правильная структурированность информации;
* наличие логической связи изложенной информации;
* соответствие оформления требованиям;
* аккуратность и грамотность изложения;
* работа сдана в срок.

**Самостоятельная работа № 2**

**Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов.**

Задание: Подготовить компьютерную презентацию.

Составление компьютерной презентации — это более простой вид графического способа ото­бражения информации. Целью этой работы яв­ляется развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход раз­вития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описатель­ного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть ото­бражение действия, что способствует наглядности и, соответ­ственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практиче­ским занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности. Ориентировочное время на выпол­нение простого рисунка — 0,25 ч, сложного — 1ч, максимальное количество баллов — 1.

Роль преподавателя:

• конкретизировать задание, уточнить цель;

* проверить исполнение и оценить в контексте задания. Роль студента:
* изучить информацию по теме;

• создать тематическую схему, иллюстрацию, график, диаграмму;

* представить на контроль в установленный срок. Критерии оценки:
* соответствие содержания теме;
* правильная структурированность информации;
* наличие логической связи изложенной информации;
* аккуратность выполнения работы;
* творческий подход к выполнению задания;
* работа сдана в срок.

**Самостоятельная работа № 3.**

**Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.**

Задание: Составление опорного конспекта по теме.

Заполнение таблицы.

Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме — это вид самостоятельной работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Крат­кость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создают­ся как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оцени­вается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

Затраты времени на составление сводной таблицы зависят от объема информации, сложности ее структурирования и опреде­ляется преподавателем. Ориентировочное время на подготовку— 2 ч, максимальное количество баллов — 1.

Задания по составлению сводной таблицы планируются чаще в контексте обязательного задания по подготовке к тео­ретическому занятию.

Роль преподавателя:

• определить тему и цель;

• осуществить контроль правильности исполнения, оценить работу.

Роль студента:

* изучить информацию по теме;
* выбрать оптимальную форму таблицы;
* информацию представить в сжатом виде и заполнить ею основные графы таблицы;
* пользуясь готовой таблицей, эффективно подготовиться к контролю по заданной теме.

Критерии оценки

* соответствие содержания теме;
* логичность структуры таблицы;
* правильный отбор информации;

• наличие обобщающего (систематизирующего, структури­рующего, сравнительного) характера изложения информации;

* соответствие оформления требованиям;
* работа сдана в срок.

**Самостоятельная работа № 4**

**Тема 1.4. Приготовление простых горячих напитков.**

Задание: Составление опорного конспекта по теме.

Заполнение таблицы «Ассортимент кофе и способы подачи».

**Самостоятельная работа № 5**

**Тема 1.5 Приготовление и оформление простых холодных напитков.**

Задание: Подготовка информационного сообщения по теме.

Подготовка информационного сообщения — это вид вне­аудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современ­ный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером — сообщения дополня­ют изучаемый вопрос фактическими или статистическими мате­риалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения — до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения — 1ч, максимальное количество баллов — 2.

Дополнительные задания такого рода могут планироваться заранее и вноситься в карту самостоятельной работы в начале изучения дисциплины.

Роль преподавателя:

* определить тему и цель сообщения;
* определить место и сроки подготовки сообщения;
* оказать консультативную помощь при формировании структуры сообщения;
* рекомендовать базовую и дополнительную литературу по теме сообщения;

• оценить сообщение в контексте занятия

Роль студента:

• собрать и изучить литературу по теме;

• составить план или графическую структуру сообще­ния;

• выделить основные понятия;

• ввести в текст дополнительные данные, характеризую­щие объект изучения;

• оформить текст письменно;

• сдать на контроль преподавателю и озвучить в установ­ленный срок.

Критерии оценки:

* актуальность темы;
* соответствие содержания теме;
* глубина проработки материала;
* грамотность и полнота использования источников;
* наличие элементов наглядности.