

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

**Методические рекомендации  
по внеаудиторной самостоятельной работе  
по профессии «Повар, кондитер»**

Автор:

**Шестаков В.Н**

Мастер производственного обучения  
Высшая квалификационная категория

**Аннотация**

Методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе студентов разработаны на основе стандарта ФГОС (Приказ от 2 августа 2013г №798 в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015г № 390), рабочих программ по дисциплинам и модулям ПМ.01 – ПМ.08.

Задачи ВСР:

- углубление и расширение ранее полученных знаний;
- формирование умений использовать различные источники информации;
- развитие познавательных способностей, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления;
- развитие учебно-исследовательских умений;
- использование собранного в ходе самостоятельной работы материала на учебных занятиях и внеклассных мероприятиях.

В методической разработке внеаудиторной самостоятельной работы студентов представлены:

- общие критерии оценки выполнения СРС;
- консультации для студентов;
- формы самостоятельной работы студентов;
- методические рекомендации для студентов:
  - работа с литературой и интернет ресурсами, конспектирование;
  - подготовка сообщения;
  - подготовка реферата;
- критерии оценок по каждому виду работы;
- форма контроля;
- приложения.

#### Общие критерии оценки

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении задания;
- уровень сформированности учебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы студентов.

#### Консультации для студентов

Консультации проводит преподаватель с целью ознакомления студентов:

- с целями, средствами, трудоемкостью, сроками выполнения, формами контроля СРС;
- с системой форм и методов изучения данной темы;
- методикой СРС;
- научной организацией труда;
- критериями оценки качества выполняемой СРС.

Если в процессе самостоятельной работы у студента возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний. В своих вопросах студент должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого затруднения.

### Формы самостоятельной работы студентов:

1. Изучить различные источники информации по данной теме: специальную литературу, журналы, каталоги, интернет ресурсы и составить конспект;
2. Подготовить реферат;
3. Составить кроссворд.
4. Составить презентацию
5. Составить схемы, таблицы.
6. Исследовательская работа

### Объемы внеаудиторных самостоятельных работ для обучающихся 253 группы

Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	12
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	17
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	17
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	19
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	17
МДК .05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	34
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	17
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.	17
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	37

### Методические рекомендации для студентов по отдельным формам самостоятельной работы.

В Приложении №1 указана тематика внеаудиторной самостоятельной работы.

#### 1. Форма работы: составить конспект, изучив различные источники информации.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы.

В чем заключается самостоятельная работа студента при работе над источником информации? Ответ очевиден - работать самостоятельно - значит читать рекомендованную литературу и источники и делать записи прочитанного с целью подготовиться к ответам на вопросы, углубить свои знания по дисциплине, подготовить сообщение по заданной теме.

Необходимую для учебного процесса и научных исследований информацию Вы черпаете из книг, публикаций, периодической печати, специальных информационных изданий и других источников. Успешному поиску и получению необходимой

информации содействуют знания основ информатики, источников информации, составов фондов библиотек и их размещения.

Чтобы быстро и умело ориентироваться в этом потоке информации, Вы должны уметь пользоваться автоматизированной поисковой системой и интернетом, чтобы быстро найти нужную информацию.

#### Работа с книгой

Каждый студент должен уметь работать с книгой. Без этого навыка практически невозможно овладеть программным материалом, специальностью и успешно творчески работать после окончания учебы.

Умение работать с книгой складывается:

- из умения быстро найти требуемый источник (книгу, журнал, справочник), а в нем — нужные материалы;
- из умения разобраться в нем, используя при этом различные способы чтения.

#### Чтение текста

1. Текст необходимо читать внимательно - т.е. возвращаться к непонятным местам.
2. Текст необходимо читать тщательно - т.е. ничего не пропускать.
3. Текст необходимо читать сосредоточенно - т.е. думать о том, что вы читаете.
4. Текст необходимо читать до логического конца - абзаца, параграфа, раздела, главы и т.д.

Подобранную литературу следует прочитать, осмыслить, законспектировать, проконсультироваться у преподавателя по поводу сложных и непонятных вопросов, продумать план своего выступления на занятии. Продумывание материала в соответствии с поставленными в плане вопросами — главный этап самостоятельной работы и залог успешного выступления.

#### Работа с Интернет ресурсами

Интернет сегодня – правомерный источник научных статей, статистической и аналитической информации, и использование его наряду с книгами давно уже стало нормой. Однако, несмотря на то, что ресурсы Интернета позволяют достаточно быстро и эффективно осуществлять поиск необходимой информации, следует помнить о том, что эта информация может быть неточной или вовсе не соответствовать действительности.

В связи с этим при поиске материала по заданной тематике следует оценивать качество предоставляемой информации по следующим критериям:

- представляет ли она факты или является мнением?
- если информация является мнением, то что возможно узнать относительно автора?
- имеем ли мы дело с информацией из первичного или вторичного источника?
- когда возник ее источник?
- подтверждают ли информацию другие источники?

В первую очередь нужно обращать внимание:

- на научные труды признанных авторов, которые посоветовали вам преподаватели;
- нередко в Интернете выкладываются материалы конференций;
- полезным будет поискать специализированные Интернет-журналы и электронные библиотеки;
- отсутствие фамилии автора у материала и грамматические ошибки в статье должны насторожить;
- используйте подобные материалы как вспомогательные и иллюстративные, но не как основные.

Изучение различных источников информации требует ведения научных записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

#### Основные виды систематизированной записи прочитанного:

1. Аннотирование – предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения;
2. Планирование – краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала;
3. Тезирование – лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала;
4. Цитирование – дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора;
5. Конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

#### Методические рекомендации по составлению конспекта:

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. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

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

Списки рекомендуемой литературы в Приложении №2.

#### Критерии оценки:

«Отлично» Полнота использования учебного материала. Объем конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А 4. Логика изложения (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Самостоятельность при составлении.

«Хорошо» Использование учебного материала не полное. Объем конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или одна страница формата А 4. Не достаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Самостоятельность при составлении.

«Удовлетворительно» Использование учебного материала не полное. Объем конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или менее одной страницы формата А 4. Не достаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Самостоятельность при составлении.

«Неудовлетворительно» Использование учебного материала не полное. Объем конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или менее одной страницы формата А 4. Отсутствуют схемы, количество смысловых связей между понятиями. Отсутствует наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Допущены ошибки терминологические и орфографические.

Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Не самостоятельность при составлении.

## 2. Форма работы: подготовить реферат.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы.

**Реферат** (нем. *Referat*, от лат. *refere* — *докладывать, сообщать*)<sup>[1]</sup> — доклад по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников<sup>[2]</sup>. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, статьи и т.п.

Отличительными признаками реферата:

- Реферат имеет определенную композицию:

1. Введение. Во вступлении обосновывается выбор темы, могут быть даны исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сообщены сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, учёная степень, учёное звание), раскрывается проблематика выбранной темы;
2. Основная часть. Содержание реферируемого текста, приводятся и аргументируются основные тезисы;
3. Вывод. Делается общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

Реферат имеет следующие признаки:

- содержание реферата полностью зависит от содержания реферируемого источника;
- содержит точное изложение основной информации без искажений и субъективных оценок;
- имеет постоянные структуры.

В завершение работа должна получить соответствующую рецензию с оценкой. Рецензия составляется на основе следующих факторов:

- уровень эрудированности автора по изученной теме (современность и своевременность рассмотренной проблемы, степень знакомства автора работы с актуальным состоянием изучаемой проблематики, полнота цитирования источников, степень использования в работе результатов исследований и установленных научных фактов);
- личные заслуги автора реферата (дополнительные знания, использованные при написании работы, которые получены помимо предложенной образовательной программы, новизна поданного материала и рассмотренной проблемы, уровень владения тематикой и научное значение исследуемого вопроса);
- характер реферата (логичность подачи материала, грамотность автора, правильное оформление работы, должное соответствие реферата всем стандартным требованиям).

Реферат необходимо оформить и сдать преподавателю.

Рекомендуемая структура работы:

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованной литературы
- 7) Приложения

### Критерии оценки

Рефераты выполняются на листах формата А4 в соответствии с представленными в методических рекомендациях требованиями.

«Отлично» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 15 - 20 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок.

При защите реферата студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 11 - 15 страницы, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, реферат написан грамотно.

При защите реферата 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 реферат составляет менее 10 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, реферат написан с ошибками.

При защите сообщения студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем реферата составляет менее 8 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений.

При защите сообщения студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему, не отвечал на вопросы.

### 3. Форма работы: составить кроссворд.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы.

#### Методические рекомендации по составлению кроссвордов

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры. Кроссворд обладает удивительным свойством каждый раз бросать вызов читателю посоревноваться, выставляет оценку его способностям, и при этом никак не наказывает за ошибки.

#### Классификация кроссвордов

##### **1) по форме:**

- a) кроссворд - прямоугольник, квадрат;
- b) кроссворд-ромб;
- c) кроссворд-треугольник;
- d) круглый (циклический) кроссворд;
- e) сотовый кроссворд;
- f) фигурный кроссворд;
- g) диагональный кроссворд и т.д.

##### **2) по расположению:**

- a) симметричные; b) асимметричные;
- c) с вольным расположением слов и др.

##### **3) по содержанию:**

- a) тематические;
- b) юмористические;
- c) учебные;
- d) числовые

##### **4) по названию страны:**

- a) скандинавские;
- b) венгерские;
- c) английские;
- d) немецкие;
- e) американские;

f) эстонские;

g) итальянские.

Общие требования при составлении кроссвордов

При составлении кроссвордов необходимо придерживаться принципов наглядности и доступности.

1. Не допускается наличие "плашек" (незаполненных клеток) в сетке кроссворда.

2. Не допускаются случайные буквосочетания и пересечения.

3. Загаданные слова должны быть именами существительными в именительном падеже единственного числа.

4. Двухбуквенные слова должны иметь два пересечения.

5. Трехбуквенные слова должны иметь не менее двух пересечений.

6. Не допускаются аббревиатуры (ЗиЛ и т.д.), сокращения (детдом и др.).

7. Не рекомендуется большое количество двухбуквенных слов.

8. Все тексты должны быть написаны разборчиво, желательны отпечатаны.

9. На каждом листе должна быть фамилия автора, а также название данного кроссворда.

Требования к оформлению:

1. Рисунок кроссворда должен быть четким.

2. Сетки всех кроссвордов должны быть выполнены в двух экземплярах:

1-й экз. - с заполненными словами;

2-й экз. - только с цифрами позиций.

Ответы на кроссворд. Они публикуются отдельно. Ответы предназначены для проверки правильности решения кроссворда и дают возможность ознакомиться с правильными ответами на нерешенные позиции условий, что способствует решению одной из основных задач разгадывания кроссвордов — повышению эрудиции и увеличению словарного запаса.

Оформление ответов на кроссворды:

для типовых кроссвордов и чайнвордов: на отдельном листе;

для скандинавских кроссвордов: только заполненная сетка;

для венгерских кроссвордов: сетка с аккуратно зачеркнутыми искомыми словами.

Составление условий (толкований) кроссворда:

1. Они должны быть строго лаконичными. Не следует делать их пространными, излишне исчерпывающими, многословными, несущими избыточную информацию.

2. Старайтесь подать слово с наименее известной стороны.

3. Просмотрите словари: возможно, в одном из них и окажется наилучшее определение. В определениях не должно быть однокоренных слов.

Правила составления кроссвордов:

1. Составьте словник, то есть список (перечень) слов, которые должны войти в кроссворд.

2. Для этого найдите в своем конспекте основные понятия и подчеркните их.

3. Выпишите эти понятия на отдельный лист, желательны в клетку.

4. Подчеркните в них одинаковые повторяющиеся буквы.

5. Расположите слова так, чтобы повторяющиеся буквы одновременно использовались в словах, написанных по вертикали и по горизонтали.

6. Пронумеруйте слова.

7. В соответствии с номерами выпишите определения понятий.

8. Начертите сетку кроссворда (количество клеток должно соответствовать количеству букв в слове).

9. Разметьте сетку кроссворда цифрами (номерами понятий).

10. Оформите кроссворд. Подпишите его.

Оформление кроссворда состоит из трех частей: заданий, кроссворда с решением, того же кроссворда без решения.

Кроссворд оформляется на листах формата А 4.

#### Критерии оценки

Составленные кроссворды проверяются и оцениваются. Критерии оценки:

смысловое содержание;

грамотность;

выполнение правил составления кроссвордов;

эстетичность.

При оценке кроссворда учитывается точность формулировок. Если определение понятий записано неточно, оценка снижается. Преподаватель анализирует ошибки, допущенные студентами в процессе работы над кроссвордом, и включает понятия, требующие дальнейшего запоминания, в следующие варианты кроссворда для решения.

«Отлично» выставляется в случае полного выполнения работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

«Хорошо» выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

«Удовлетворительно» выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

«Неудовлетворительно» выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

#### 4. Методические рекомендации по составлению мультимедийных презентаций

##### **Логическая последовательность создания презентации:**

1. структуризация учебного материала
2. составление сценария презентации
3. разработка дизайна мультимедийного пособия
4. подготовка медиафрагментов (аудио, видео, анимация, текст)
5. проверка на работоспособность всех элементов презентации.

##### **Критерии оценивания презентаций:**

(по каждому пункту отмечается 1 – присутствует, 0 – отсутствует)

1. Содержание презентации (макс. 2 балла)
  - 1.1. соответствует представляемому материалу
  - 1.2. Количество слайдов адекватно содержанию
  - 1.3. Оформлен титульный слайд
2. Текст на слайде (макс. 2 балла)
  - 2.1. Текст читается хорошо (выбран нужный размер шрифта)
  - 2.2. Текст на слайде представляет собой опорный конспект (не перегружен словами)
  - 2.3. Ошибки и опечатки отсутствуют
3. Анимация (макс. 3 балла)
  - 3.1. Не используются эффекты с резкой сменой позиции (прыгающие, крутящиеся по экрану), которые мешают восприятию информации
  - 3.2. Презентация не перегружена эффектами
  - 3.3. Анимация применена целенаправленно
4. Иллюстрационный материал (макс. 3 балла)
  - 4.1. Материал не скучен, есть иллюстрации
  - 4.2. помогает наиболее полно раскрыть тему, не отвлекает от содержания выступления
  - 4.3. средства визуализации (таблицы, схемы, графики) соответствует содержанию
5. Цветовое решение презентации (макс. 2 балла)

- 5.1. Выдержан единый стиль презентации
- 5.2. Цвет презентации не отвлекает внимание от содержания
- 5.3. Цвета фона и шрифта контрастны

**ОЦЕНКА: «5»- 12-11 баллов**

**«4» - 9 баллов**

**«3» - 7 баллов**

5. Форма работы: составление таблиц, схем.

*Методические рекомендации по составлению таблиц, схем.*

Для заполнения таблицы используйте основы конспектирования.

Этот творческий вид работы был введен 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.

Рекомендации по составлению:

1. Определите цель составления таблицы.
2. Читая изучаемый материал в первый раз, разделите его на основные смысловые части, выделите главные мысли, сформулируйте выводы.
3. Если составляете план - конспект, сформулируйте названия пунктов и определите информацию, которую следует включить в план-конспект для раскрытия пунктов плана.
4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.
5. Включайте не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).
6. Составляя записи в таблице, записывайте отдельные слова сокращенно, выписывайте только ключевые слова, делайте ссылки на страницы конспектируемой работы, применяйте условные обозначения.
7. Чтобы форма записи отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками», подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.
8. Отмечайте непонятные места, новые слова, имена, даты.
9. Наведите справки о лицах, событиях, упомянутых в тексте. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля.
10. 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.

Исходя из методических рекомендаций, заполняем таблицы.

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.

Действия при составлении схемы могут быть такими:

1. Подберите факты для составления схемы.
2. Выделите среди них основные, общие понятия.
3. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
4. Сгруппируйте факты в логической последовательности.
5. Дайте название выделенным группам.
6. Заполните схему данными.
7. Исходя из методических рекомендаций, заполняем схемы.

### 6. Форма работы: исследовательская работа

Целью исследовательской работы является приобретение опыта в исследовании актуальной проблемы, расширение профессиональных знаний, полученных студентами в процессе обучения, и формирование практических навыков ведения самостоятельной работы.

Основные задачи -исследовательской работы:

1. формирование умения определять цель, задачи и составлять план исследования;
2. формирование знаний и умений по овладению методами и методиками научного познания, исходя из задач конкретного исследования;
3. формирование умения обрабатывать полученные результаты исследования, анализировать их и осмысливать.

Исследовательская работа включает два следующих этапа:

- 1) Исследование актуальной проблемы :
  - выбор и утверждение темы исследования;
  - составление индивидуального плана и графика проведения исследовательской работы ;
  - проведение исследования (постановка цели и задач, формулировка рабочей гипотезы, обобщение и критический анализ трудов отечественных и зарубежных специалистов по теме исследования, описание результатов исследования).
- 2) Обобщение результатов исследовательской работы в виде отчета.

Форма контроля выполненной внеаудиторной работы студентов

Самостоятельная работа всегда завершается какими-либо результатами. Выполненные формы заданий: работа с различными источниками информации, выбор темы исследования, конспектирование, подготовка доклада и презентации, составление кроссвордов и тестов, должны быть сданы в определенные сроки и оценены преподавателем.

### Критерии оценки

Критерии оценки	Содержание оценки
1.Содержательный критерий	Правильный выбор темы, знание дисциплины и свободное владение текстом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет.
2.Логический критерий	Стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность.
3. Речевой критерий	Использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и пр.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и пр.
4. Психологический критерий	Взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания

Широкое использование форм самостоятельной работы побуждает к мыслительной и практической деятельности, развивает важные интеллектуальные качества студента, обеспечивающие в дальнейшем его стремление к постоянному овладению знаниями и применению их на практике.

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- Составить конспект по теме «Физиология микробов». (Учебное пособие «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», 2005 год).
- Составить конспект по теме «Меры предупреждения острых кишечных инфекций».
- Составить схему пищевых отравлений. Учебник «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» 2004 г.
- Составить таблицу по теме «Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций».
- Составить конспект по теме «Меры предупреждения пищевых инфекций». (Учебное пособие «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»)
- Составить конспект по теме «Пищевые отравления небактериального происхождения». (Учебное пособие «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»)
- Заполнить таблицы по разновидностям глистов. (Учебное пособие «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»).

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

- Подготовка реферата по теме «Пищевые вещества и их значение» по заданию преподавателя.
- Заполнить таблицу: Отделы пищеварительной системы и их функции.
- Составить схему «Факторы оказывающие влияние на величину основного обмена».
- Распределение калорийности суточного рациона при разных режимах питания).
- Заполнить таблицу «Нормы физиологических потребностей взрослого населения».
- Написать конспект по теме «Продукты переработки овощей и плодов. Ассортимент консервированных плодов, и овощей, пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты условия и сроки хранения».
- Написать конспект по теме «Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания».
- Составить технологическую схему производства хлеба.
- Написать конспект по теме: Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.
- Заполнить таблицу «Виды пряностей».
- Написать конспект по теме: Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве кондитерских изделий.
- Составить технологическую схему производства сыров.
- Написать конспект по теме: Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.
- Составить технологическую схему производства маргарина.
- Написать конспекты по темам: Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии. Ткани мяса.
- Написать конспект: Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.
- Нарисовать схему «Строение яйца».

- Написать конспект: Основы квалификации важнейших промысловых рыб по семействам.
- Нарисовать схему «Строение тела рыбы».

#### ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

- Начертить план столовой с полным технологическим циклом.
- Составить схему снабжения сырьём предприятий общественного питания.
- Начертить план складского помещения.
- Нарисовать схему настольных весов.
- Начертить схемы производственных цехов с расстановкой оборудования.
- Начертить схемы машин.
- Начертить и заполнить таблицы «Возможные неисправности в работе машин, способы их устранения».
- Изучить аппараты включения и составить схемы: включение однофазного и трёхфазного двигателя пускателем, схема микропереключателя МП-1.
- Изучить аппараты защиты схематически изобразить их.
- Изучить аппараты контроля и управления, схематически изобразить электроконтактный манометр и указать сущность его работы.
- Провести сравнительный анализ устройства котла КПЭ- 100 и котла КП-60.
- Составить таблицу «Возможные неисправности сковород и способы их устранения».
- Начертить схему электрического кипятильника КНЭ-25.
- Составить схему компрессионной холодильной машины.

#### МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

- Выполнить задание и ответить на вопросы тестов по теме «Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей и грибов». Решение ситуационных задач.
- 1. Указать в таблице правильный вариант кулинарного использования и размеров нарезки из овощей.
- 2. Заполнить таблицу по теме «Пряности».
- 3. Разгадать кроссворд «Пряности».
- Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей и грибов.
- Подготовка рефератов по теме «Овощные блюда».

#### МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

- Составить технологические схемы приготовления блюд из круп и макаронных изделий.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из яиц и творога.
- Заполнить таблицы «Показатели качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».
- Заполнить таблицы «Показатели качества блюд из яиц и творога».
- Ответить на вопросы, используя рабочую тетрадь.

#### МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов

- Составить таблицы: формы нарезки овощей для супов; последовательность закладывания продуктов при приготовлении супов.
- Составить технологические схемы приготовления супов.
- Составить схемы классификации супов и соусов.

- Составить технологические схемы приготовления соусов.
- Составление технологических схем приготовления бульонов (вид бульонов указываются преподавателем)
- Подготовить реферат по теме: «Из истории приготовления супов»
- Составление технологических карт с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий
- Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке; норм взаимозаменяемости
- Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.
- Написать конспект: посуда, инвентарь, оборудование, применяемые для приготовления супов.
- Законспектировать и изучить: виды и технологию приготовления «оттяжки», правила осветления бульонов.
- Законспектировать и изучить: виды посуды, инвентаря, оборудования, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение.

#### МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

- Составить таблицы: последовательность закладывания продуктов при приготовлении блюд.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из рыбы.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из морепродуктов.
- Написать конспект: посуда, инвентарь, оборудование, применяемые для приготовления блюд из рыбы
- Составить технологические карты с краткой характеристикой технологии приготовления и выходом готовых блюд из рыбы.
- Составить технологические карты с краткой характеристикой технологии приготовления и выходом готовых блюд из морепродуктов.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из рыбы (указываются преподавателем).
- Подготовить реферат по теме: «Значение рыбных блюд в питании»

#### МДК .05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

- Составить таблицы: последовательность закладывания продуктов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из домашней птицы.
- Написать конспект: посуда, инвентарь, оборудование, применяемые для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
- Составить технологические карты с краткой характеристикой технологии приготовления и выходом готовых блюд из мяса.
- Составить технологические карты с краткой характеристикой технологии приготовления и выходом готовых блюд из домашней птицы.
- Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и домашней птицы

(указываются преподавателем)

- Подготовить реферат по теме: «Значение мясных блюд в питании»
- Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

- Тема1.1 Составить по указанной форме таблицу «Технология приготовления бутербродов».
- Тема1.2 -1.3 Составить технологические схемы салатов, холодных закусок и холодных блюд.
- Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

- Тема1.1 Заполнить рабочую тетрадь глава №12.
- Тема1.1 Составить схемы приготовления сладких блюд.
- Тема1.2-1.3 Составить таблицу по указанной форме.
- Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- Тема1.1. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях местной промышленности.
- Тема1.2-1.3 Составление технологических схем приготовления всех видов теста.
- Тема1.3 Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры печенья, пряников, коврижек, изготавливаемых на местном предприятии. Составить отчет по ЛПЗ
- Тема1.4-1.6 Изучение технологии приготовления тортов и пирожных в ассортименте.
  - Подбор иллюстрационного материала по теме. (Презентации)

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

Основные источники:

Учебники:

Интернет – ресурсы:

- <http://www.povarenok.ru/>
- <http://www.koolinar.ru/>
- <http://www.domovusha.ru/>
- <http://kuking.net/>
- <http://www.good-cook.ru/>
- <http://www.gyrman-info.ru/>
- <http://pelmeshk.ru/>
- Приготовление блюд из яиц и творога. [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)
- Обработка овощей. Приготовление блюд из овощей и грибов. <http://kulinaro.ru>.
- 9. Приготовление блюд из овощей. [Good-Cook.ru](http://Good-Cook.ru).
- 10. Блюда из овощей и грибов. [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)
- Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
- Приготовление соусов. [Good-Cook.ru](http://Good-Cook.ru), [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)
- Все рецепты <http://povar.ru/>.
- Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>
- Кулинарный форум. <http://www.happycook.ru/>.
- Супы. Соусы. <http://www.vkysni-sup.ru/>
- <http://allkulinaria.ru/index/0-47/>
- <http://www.detskiysad.ru/kulinaria/dietpitanie27.html>
- <http://vkusno-gotovim.com>
- <http://www.liveinternet.ru/users/anna-bon/rubric/1047884/>
- <http://www.po-miry.ru/KULINARIA/RECEPTI/salat.htm>
- Хлеб. <http://www.hleb.net/>
- Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. [http://moikompass.ru/compass/rezeptu\\_hleba](http://moikompass.ru/compass/rezeptu_hleba)
- Хлеб. Торты. Пирожные. [ZHotobzor.ru](http://ZHotobzor.ru)
- Торты. [ru.wikipedia.org > wiki/Торт](http://ru.wikipedia.org/wiki/Торт) R.RUZOR.RU
- Выпечка. Хлеб. Торты. <http://resepti.ru/>
- Кулинарные и кондитерские рецепты. <http://www.eda-server.ru/>
- Отделочные кондитерские п\ф, торты. <http://www.ctasty.ru/>

#### Дополнительные источники:

- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария – М.: ПрофОбрИздат, 2000 г.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.
- Лабораторно-практические занятия для поваров Учебное пособие для учащихся проф. училищ, лицеев /Автор – сост. В.А. Коева Ростов-на-Дону: Феникс, 2001 г.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. обр. уч. пособие для сред. проф. образования/-2-е изд., стер – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт. Сост. А.И. Здобнов и др. – К.: А. СК. – 2005 г.
- Т. А. Кочурина Кулинария: рабочая тетрадь для НПО. М.: изд. Академия, 2005 г.
- Амренова М.М. «Повар» учебное пособие, М.: «АкадемКнига» учебник 2004 г.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» «Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда» М.: «Академия», 2006 г.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» «супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых», М.: «Академия», 2006 г.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» «Механическая кулинарная обработка продуктов» М.: «Академия», 2006 г.
- Шалагинова Е.П. «Повар» рабочая тетрадь М.: «Академия», 2006 г.
- Татарская Л.Л «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» М.: «Академия», 2005 г.
- Бутейкис М.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Учебник для начального профессионального образования М. Изд. цент «Академия» 2003 г.
- Ткачева Г.В. «Технология продукции общественного питания», М.: «Академкнига», 2005
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования
- Учебное пособие для сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Л. С. Кузнецова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: изд. Академия, 2008 г.

#### Справочники

- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 01.01.2010 Редакция действующая
- ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- ГОСТ Р 50762-07. Общественное питание. Классификация предприятий. Введен 01.01.09
- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г)
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.03.
- СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №100, дата введения 25.06.03.

Электронные средства:

- Повар холодные закуски (2 часть). "Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кадров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.
- Повар-кондитер (модули). "Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кадров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.
- Повар. Приготовление вторых блюд. Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд, напитков. Федеральное унитарное предприятие «Труд».
- Повар вторые блюда (1 часть). "Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кадров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.

Отечественные журналы:

- «Питание и общество»