

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В методических указаниях обозначены темы, предусматривающие самостоятельную (внеаудиторную работу) и виды заданий подлежащих выполнению.

Разработчики:

Королев А.П., преподаватель 1 квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

«_____» _____ 2020 г.

Введение

Настоящие методические указания предназначены для организации и выполнения самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа по дисциплине предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, учебным планом, рабочей программой и календарно-тематическим планом.

Виды самостоятельной работы, предложенные к выполнению, систематизируют и закрепляют практический опыт, умения и знания, общие и профессиональные компетенции, определенные в качестве основополагающих требований ФГОС.

Методические указания содержат перечень тем для самостоятельных работ, цели изучения, теоретические выкладки по предлагаемым видам работ, алгоритм выполнения самостоятельной работы, рекомендации по работе с учебником, конспектом лекций, основные требования к результатам работы, формы контроля, критерии оценки работы, список рекомендуемой литературы.

Выполняя самостоятельную работу, руководствуйтесь правилами, по планированию и реализации самостоятельной работы.

1. Четко сформулируйте цель предстоящей деятельности.
2. Оцените и проанализируйте возможные пути достижения цели.
3. Выберите оптимальный вариант.
4. Обозначьте промежуточные этапы предстоящей работы, определите время выполнения каждого этапа.
5. В процессе реализации плана контролируйте свою деятельность с целью внесения необходимых корректив для достижения запланированного результата.
6. По завершению работы проанализируйте ее результаты, оцените степень их совпадения с поставленной целью.
7. Не забывайте, что на любом этапе деятельности, Вы можете обратиться к преподавателю и получить необходимую консультацию.

Работа над выполнением самостоятельных заданий, под руководством преподавателя, поможет Вам развить такие универсальные умения, как умение учиться самостоятельно, принимать решения, проектировать свою деятельность и осуществлять задуманное, проводить исследования, осуществлять организовывать коммуникацию; научиться проводить рефлексию: формулировать получаемые результаты, переопределять цели дальнейшей работы, корректировать свой образовательный маршрут; познать радость самостоятельных побед, открытий, творческого поиска.

Самостоятельные работы

Тематический план самостоятельных работ по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	2
2	Решение ситуационных задач.	2
	Всего:	4

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. (ТТК и АКТ проработки)	2
2	Разработка рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:	2
3	Разработка рецептур приготовления блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
4	Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
5	Изучить Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
6	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.	2

7	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2
8	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
9	Современные методы приготовления блюд с (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов)	2
10	Составление аппаратно- технологических схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления блюд.	2
Всего:		20

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

По каждому вопросу, выносимому на самостоятельную работу, приведены методические указания.

Результаты самостоятельных работ по ПМ 02. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

(конспекты, рефераты, доклады, электронные презентации, разработка технологических карт изделия, составление логических схем изделий) оформляются в соответствии с Правилами выполнения письменных работ.

Составление таблиц

Цель: углубить и расширить знания по приготовлению полуфабрикатов

Оснащение: данные методические указания, лекционный материал, рекомендуемая литература.

Составление таблиц

Составление таблицы позволяет систематизировать объёмную информацию, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Данный вид работы позволяет развивать 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). Создание таблиц может быть полезно в изучении большого объема информации, т.к. представляют собой оптимальную форму для запоминания.

Алгоритм составления таблицы

1. Изучите информацию по предложенной теме.
2. Выберите оптимальную форму таблицы.
3. Информацию структурируйте в сжатом виде и заполните графы таблицы.
4. Используйте составленную таблицу и эффективно подготовьтесь к контролю по заданной теме

Форма контроля таблицы

Просмотр и проверка конспекта преподавателем.

Критерии оценивания таблицы

1. Соответствие содержания теме.
2. Логичность структуры таблицы.
3. Конструктивный отбор информации
4. Наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного характера).

Составление схем

Цель: закрепить умения пользоваться нормативной, справочной документацией и дополнительной литературой

Оснащение: данные методические указания, сборник рецептур, рекомендуемая литература.

Составление схем

Составление схем относится к графическому способу отображения информации.

Целью данного вида работы - развитие умения обучающихся 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.

Алгоритм составления схем

1. Изучить информацию по теме.
2. Создать тематическую схему.

Критерии оценивания

1. Соответствие содержания теме.
2. Верная структурированность информации.
3. Наличие логической связи изложенной информации.
4. Аккуратность выполнения работы.
5. Творческий подход к выполнению задания.

Составление презентаций

Цель: расширить и углубить знания ассортимента и способ подготовки полуфабрикатов

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Создание презентаций

Создание материалов-презентаций – вид самостоятельной работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint.

Создание презентаций предполагает сбор, систематизацию, переработку информации, оформление ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы в электронном виде.

В качестве материалов-презентаций могут быть представлены и результаты видов внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Критерии оценки

1. Соответствие содержания теме.
2. Верная структурированность информации.
3. Наличие логической связи изложенной информации.

4. Эстетичность оформления, его соответствие требованиям.

Составление сообщения

Цель: закрепить умения пользоваться нормативной, справочной документацией и дополнительной литературой

Оснащение: данные методические указания, лекционный материал, рекомендуемая литература, интернет ресурсы

Алгоритм составления сообщения

1. Подобрать литературу по освещаемому вопросу.
2. Отобрать материал, который отражает сущность темы.
3. Материал не копировать из первоисточника, а переработать и систематизировать.
4. Материал изложить последовательно и доступно для понимания и докладчика и слушателей.
5. Для полноты раскрытия темы можно использовать иллюстрации, таблицы и пр
6. Рекомендуется использовать не менее 3-х первоисточник

Требования к оформлению сообщения

1. Доклад должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным (шрифт TimesNewRoman, 14 пт.).

2. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста по ширине.

3. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.

4. Перенос слов недопустим. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивание заголовков не допускается.

5. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).

6. Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.

7. В тексте доклада рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

8. Перечисления, встречающиеся в тексте, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

Форма контроля сообщения

Доклад будет оценен в процессе устного изложения выбранной темы и качества ответов на вопросы слушателей.

Критерии оценивания сообщения

Критериями оценки сообщения являются:

1. Соответствие содержания теме.
2. Обоснованность и четкость изложения материала.
3. Аргументированные ответы на вопросы слушателей.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.
6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.
8. Проведение семинаров.
9. Защита отчетов о проделанной работе.
10. Организация творческих конкурсов.
11. Организация конференций.
12. Проведение олимпиад.

Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

Основная литература:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с.

Дополнительная литература:

1. Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - [http: www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

2. Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Н. И. Дубровская. – 4-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 240 с. - <http://www.academia-moscow.ru>

3. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь [Электронный ресурс]/Т. А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 160 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

4. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 60 с.