|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Уфимский колледж отраслевых технологий

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Методические рекомендации****по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**по МДК 07.01 «Организация работ по профессии»ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Разработал преподаватель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Имаева

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано: Методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. | Рассмотрено:на заседании ЦК пищевых производствпротокол №\_\_\_\_от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А. Денисенко  |

2019 |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ВВЕДЕНИЕ.............................................................................................. | 3 |
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.........................................................
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ..........................................................
 | 6 |
| 1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ.....................
 | 8 |
| 4. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ....................................................5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ………………………………………………………....... | 1215 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.............................. | 18 |

**ВВЕДЕНИЕ**

МДК 07.01 «Организация работ по профессии» профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

 Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы предназначены для организации самостоятельной работы обучающихся. Самостоятельная работа призвана стимулировать исследовательскую деятельность студентов, развивать инициативу, творческую направленность обучения.

В результате освоения модуля обучающийся должен **уметь**:

* + проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; рыбы и простым блюдам из рыбы; мяса и домашней птицы , блюдам из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов; основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	+ охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
	+ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы; блюд из мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
	+ готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	+ использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; блюд из рыбы; из мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
	+ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
	+ оценивать качество готовых изделий; холодных блюд и закусок.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

* + ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
	+ технику обработки овощей, грибов, пряностей;
	+ температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов;
	+ температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; мяса и домашней птицы и готовых блюд; сладких блюд и напитков, температуру подачи;
	+ способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	+ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
	+ правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; блюд из рыбы; охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
	+ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
	+ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; сладких блюд и напитков; холодных блюд и закусок; блюд из мяса и домашней птицы;
	+ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

**1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ по МДК 07.01 «Организация работ по профессии» профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» раскрывают у студентов формирование системы знаний, практических умений и объяснения уровня образованности и уровня подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Самостоятельная работа - это вид учебной деятельности, предназначенный для приобретения знаний, навыков и умений в объеме изучаемого модуля согласно требованиям ФГОС среднего профессионального образования, который выполняется обучающимися индивидуально и предполагает активную роль студента в ее осуществлении и контроле.

Цели самостоятельной работы:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
* углубление и расширение теоретических знаний;
* формирование умений использовать нормативную, правовую, 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.

**Виды самостоятельной работы студентов**

**Для овладения знаниями:**

* чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
* составление плана текста;
* конспектирование текста;
* выписки из текста;
* ознакомление с нормативными документами;
* использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;

**Для закрепления и систематизации знаний:**

* работа с конспектом лекции;
* повторная работа над учебным материалом;
* составление плана и тезисов ответа;
* составление таблиц для систематизации учебного материала;
* изучение нормативных материалов;
* ответы на контрольные вопросы;
* подготовка сообщений;
* подготовка докладов;
* тематических кроссвордов;
* тестирование и др.;

**Для формирования умений:**

* решение ситуационных задач;
* подготовка к деловым играм.

**Формы организации самостоятельной работы:**

* индивидуальная;
* групповая;
* в парах постоянного состава;
* в парах сменного состава.

**Критерии оценки результатов:**

* уровень освоения студентом учебного материала;
* умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
* сформированность общеучебных умений;
* обоснованность и четкость изложения ответа;
* оформление материала в соответствии с требованиями.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

На выполнение самостоятельной работы студентам по учебному плану отводится 36 часов.

Таблица 1 –Перечень внеаудиторных самостоятельных работ по МДК.07.01 «Организация работ по профессии»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем**  | **Количество часов** | **Вид самостоятельной работы** |
| 1 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 36 | **Подготовка сообщений по темам:*** 1. Требования для личной гигиены работников – поваров.
	2. Роль мяса в питании человека.

**Поиск информации в Интернете по темам:** 1. Суточная потребность взрослого человека в жирах, белках, углеводах, витамине А (бета-кератине), С.
2. Документальные фильмы серии «Среда обитания»

**Работа по составлению таблиц, схем:**1. Таблица «Бракераж готовой продукции»;
2. Таблица «Сроки основных способов тепловой обработки продукции»;
3. Таблица «Соотношение воды и крупы для приготовления каш различной консистенции»;
4. Схема «Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых овощей и грибов»;
5. Схема «Обработка субпродуктов и костей»;
6. Схема «Приготовление овощных отваров»;
7. Схема «Приготовление мучных пассеровок и бульонов для приготовления соусов.»;
8. Схема «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами».

**Проработка конспектов по темам:** 1. Основы производственной санитарии и гигиены.
2. Обработка овощей, грибов.
3. Обработка рыбы и не рыбного водного сырья.
4. Обработка мяса и мясопродуктов.
5. Приготовление простых холодных и горячих соусов.
6. Приготовление простых блюд из яиц и творога.
7. Приготовление простых холодных сладких блюд и напитков.
8. Приготовление простых мучных блюд.
9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
10. Организация обслуживания посетителей.

**Подготовка к практическим работам:** 1. Составление инструкционных карт механической кулинарной обработки овощей и грибов.
2. Составление инструкционных карт механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов.
3. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению бульонов, супов и соусов.
4. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению рыбных блюд.
5. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению мясных блюд.
6. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению холодных блюд.
7. Составление инструкционных и технологических карт для сладких блюд и напитков.
8. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из дрожжевого теста.

**Подготовка докладов по темам:**1. Использования рыбных отходов.
2. Необычные блюда мира.

**Подготовка электронных презентаций PowerPoint по темам:**1. Гарниры к прозрачным супам.
2. Сладкие блюда.

**Оформление отчетов по практическим работам:**1. Составление инструкционных карт механической кулинарной обработки овощей и грибов.
2. Составление инструкционных карт механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов.
3. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению бульонов, супов и соусов.
4. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению рыбных блюд .
5. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению мясных блюд.
6. Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению холодных блюд.
7. Составление инструкционных и технологических карт для сладких блюд и напитков.
8. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из дрожжевого теста.

**Работа с нормативными документами, ГОСТ** |
| **Итого** | 36 |  |

**3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

Таблица 2 –«Алгоритмы выполнения различных видов самостоятельной работы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид самостоятельной работы** | **Методические указания** |
| 1 | Проработка конспектов занятий | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
* Прочитайте лекционный материал по своему конспекту, стараясь выделить основные понятия, важные определения чернилами другого цвета, формулы обведите рамкой, связи укажите стрелками.
* Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованной литературе.
* Найдите в словаре значение незнакомых слов и терминов.
* Оформите ответы на вопросы по материалу конспекта.
* Проводите самоконтроль.
 |
| 2 | Подготовка сообщений | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
* Изучите материал, касающийся темы сообщения не менее чем по двум рекомендованным источникам.
* Составьте план сообщения, запишите его.
* Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана.
* Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания.
* Составьте окончательный текст сообщения.
* Оформите материал сообщения.
* Прочтите текст сообщения вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию.
* Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников.
* Перескажите сообщение еще раз.
* Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением.
 |
| 3 | Работа с таблицами | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
* Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы.
* Внимательно изучите разделы таблицы, названия строк и столбцов.
* Продумайте ход заполнения таблицы.
* Заполните ячейки таблицы.
* Оформите таблицу в соответствии с требованиями к оформлению таблиц.
* Проведите анализ и самоконтроль таблицы.
 |
| 4 | Составление схем | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников и изучите рекомендации.
* Повторение лекционный и учебный материал по выбранной теме.
* Изучите разделы текста основного источника, установите логические связи между ними.
* Подберите факты для составления схемы внутри каждого раздела, выделите среди них основные понятия и определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть каждого основного понятия.
* Сгруппируйте основные понятия  в логической последовательности и дайте название выделенным группам.
* Начертите схему, используя плоскостные геометрические фигуры (многоугольники, прямоугольники, круги) с надписями и линиями связи.
* Заполните схему данными.
* Оформите схему в соответствии с требованиями к оформлению схем.
* Проводите анализ и самоконтроль подготовленной схемы.
 |
| 5 | Подготовка к практическим работам | * Ознакомьтесь с темой практического занятия, его целями и задачами.
* Изучите перечень знаний и умений, которыми должен овладеть обучающийся в ходе практического занятия.
* Ознакомьтесь со списком литературы и источников.
* Изучите рекомендации к практической работе.
* Прочитайте лекционный материал по теме занятия в конспекте.
* Прочитайте материал по теме практической работы в рекомендованных источниках.
* Ответьте на контрольные вопросы.
* Выпишите формулы, необходимую информацию в справочной литературе.
* Сделайте заготовку отчета.
* Повторите правила организации и охраны труда при выполнении данной практической работы.
 |
| 6 | Поиск информации в Интернете | * Внимательно изучите тему и формулировку задания;
* Выпишите ключевые слова, чтобы определить объект поиска, сформулировать, какую информацию необходимо найти. Правильно будет дать в запрос одно или два ключевых слова, связанных с искомой темой;
* Откройте браузер и воспользуйтесь наиболее распространенными поисковыми машинами (Яндекс, Google, и т д);
* Введите запрос и проверьте орфографию запроса;
* Выберите в результатах поиска тот документ, содержание которого ближе к искомой теме, чем остальные, и нажмите на ссылку «найти похожие документы»;
* Изучите несколько (до 10-ти) документов, соответствующих запросу, критически осмысливая, сравнивая и анализируя найденную информацию;
* Заполните форму отчета (можно копировать фрагменты информации с сайтов);
* Обязательно скопируйте адреса сайтов, информацией которых воспользовались, чтобы дать ссылку на авторство в своем отчете.
 |
| 7 | Подготовка презентаций | Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе МS PowerPoint. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5 - минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:1 стратегия: на слайды выносится опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:объем текста на слайде - не больше 7 строк;значимая информация выделяется с помощью цвета, эффектов анимации.Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления.Максимальное количество графической информации на одном слайде - 2 рисунка (фотографии, схемы) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.Основная ошибка при выборе данной стратегии - "соревнование" со своими иллюстративными материалом. Обычный слайд, без анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10-15 секунд.Если на слайде приводится сложная диаграмм, ее необходимо предварить вводными словами (например, "На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим - показатели Б").Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40-60 секунд. В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль - для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации 18. В презентации не принято ставить переносы в словах.Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон - черный текст; темно - синий фон - светло - желтый текст). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Заключительный слайд презентации, содержащий текст "Спасибо за внимание" или "Конец", вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления.Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате "Демонстрация PowerPoint " (Файл - Сохранить как - Тип файла - Демонстрация PowerPoint).После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?После подготовки презентации необходима репетиция выступления. |
| 8 | Оформление отчетов по практическим работам | Практическая работа должна быть оформлена соответствующим образом. В случае, если вы не успели оформить работу в течении времени, отведенного на выполнение практических заданий, оформление необходимо сделать дома, руководствуясь методическими рекомендациями по выполнению практической работы.Кроме того необходимо ответить на все контрольные вопросы, изложенные в инструкции к практической работе. Отвечая на контрольные вопросы, следует использовать ГОСТ, рекомендуемую учебную литературу и конспект лекций. |
| 9 | Работа с ГОСТ | -в поисковую систему сети Интернет необходимо ввести номер и название требуемого ГОСТ;-внимательно прочитать содержание ГОСТ;-встретившиеся в тексте стандарта ранее неизвестные сведения выписать в рабочую тетрадь. |

**4. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ**

1. Организация рабочего места повара, взаимосвязь с другими цехами.
2. Оснащение горячего цеха: оборудование, инвентарь, инструменты.
3. Назначение и правила эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.
4. Оснащение холодного цеха: оборудование, инвентарь, инструменты.
5. Назначение и правила эксплуатации технологического оборудования холодного цеха.
6. Подготовка оборудования к работе, подбор инструментов, инвентаря, организация рабочего места повара.
7. Приемы тепловой обработки – варка овощей, рыбы, мяса, комбинированные способы.
8. Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов
9. Технологические процессы производства простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией, технико-технологической карты);
10. Подготовка сырья и приготовления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
11. Технологические процессы приготовления каш и гарниров из круп и риса в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
12. Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп.
13. Технологические процессы приготовления простых блюд из бобовых и макаронных изделий в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
14. Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий
15. Технологические процессы приготовления простых блюд из яиц и творога в соответствии с нормативной документацией (технологической картой );
16. Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.
17. Технологические процессы приготовления простые мучные блюда из теста с фаршем в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
18. Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из теста.
19. Технологические процессы приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией)
20. Подготовка сырья и приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
21. Технологические процессы приготовления бульонов, отваров, супов в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
22. Приготовление основных супов.
23. Технологические процессы приготовления соусов в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
24. Приготовление основных соусов.
25. Технологические процессы приготовления простых блюда из рыбы в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
26. Обработка рыбного сырья.
27. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.
28. Технологические процессы приготовления простых блюд из мяса в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
29. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.
30. Технологические процессы приготовления простых блюд из домашней птицы в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
31. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
32. Технологические процессы приготовления простых холодных блюд и закусок в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
33. Подготовка гастрономических продуктов.
34. Технологические процессы приготовления простые холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
35. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
36. Приготовление сладких блюд.
37. Технологические процессы приготовления простые холодные и горячие сладкие напитки в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
38. Приготовление напитков.
39. Технологические процессы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с нормативной документацией (технологической картой, технологической инструкцией);
40. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
41. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

 Критерии оценки самостоятельной работы студентов В приложении к письму Минобразования РФ от 29.12.2000 г. № 1-52-138 «Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений СПО» выделены следующие критерии оценки результатов СРС:

- уровень освоения студентом учебного материала.

− умение использовать теоретические знания при выполнении практических, ситуационных задач.

− сформированность общеучебных умений

− обоснованность и четкость изложения ответа

− оформление материала в соответствии с требованиями.

− уровень самостоятельности студента при выполнении СР.

− однако следует отметить, что критериальная база для оценки качества самостоятельной работы студентов не может быть унифицированной. В зависимости от типа учебных занятий и вида самостоятельного задания будут различными критерии оценки его эффективности. В связи с этим преподавателям различных предметных (цикловых) комиссий целесообразно разрабатывать на единой для всех концептуальной основе специальные критерии и показатели оценки качества самостоятельной работы студентов по конкретной дисциплине или циклу дисциплин. Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются [1]:

- уровень освоения 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;

− оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;

− уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

− уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение,

− критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;

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

− Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы студентов с использованием балльно-рейтинговой системы.

Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

 Максимальное количество баллов по каждому виду задания студент получает, если: обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

70-89% от максимального количества баллов студент получает, если: неполно (не менее 70 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

 50-69 % от максимального количества баллов студент получает, если: неполно (не менее 50 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении допущена 1 существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировки понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

49 % и менее от максимального количества баллов студент получает, если: неполно (менее 50 % от полного) изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки.

В «0» баллов преподаватель вправе оценить выполнение студентом задание, если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работу. Сумма полученных баллов по всем видам заданий составляет рейтинговый показатель студента. Рейтинговый показатель влияет на выставление итоговой оценки по результатам изучения дисциплины.

Если рейтинговый показатель студента составляет:

максимальное количество баллов, то студент будет отвечать на экзамене− на 1 вопрос (устно или письменно) и претендовать на отметки на экзамене на отметки «5», «4»,;

 70-89% от максимального количества баллов, то студент будет отвечать на− экзамене на 2 вопроса (устно или письменно) и претендовать на отметки на экзамене на отметки «5», «4», «3»;

50-69% от максимального количества баллов, то студент будет отвечать на− экзамене на 3 вопроса (устно или письменно) и претендовать на отметки на экзамене на отметки «5», «4», «3»; «2»; 49% и менее от максимального количества баллов, то студент будет отвечать на экзамене на 6 вопросов (устно или письменно) и претендовать на отметки− «3», «2».

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

 Основные источники:

* 1. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400с.

3.Андросов В.П., В.П.Пыжова, Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.1 Механическая и кулинарная обработка продуктов. М.- Издательский центр «Академия»,2015.-96с.

4. Андросов В.П., В.П.Пыжова, ОвчинниковаЛ.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М.- Издательский центр «Академия»,2015.-128с.

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М.- Издательский центр «Академия»,2015.-128с.

6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.- Издательский центр «Академия», 2013-112с.

7. Гайворонский К. Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «Форум» ИНФРА М, 2016– 480с.

1. Шатун Л.Г. Повар. Учебное пособие .-М,: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0»,2013.-320с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)., http://povary.ru., http://vkus.by.

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru

Дополнительные источники:

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С.,2-ой том. М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. –
3. Справочник технолога кондитерского производства. – СПб.: ГИОРД. 2015– 464с

 Нормативные документы:

1 Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3 СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и

 условиям хранения пищевых продуктов.

4 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ

 РМ - 011 – 2000. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство,

 2007. – 96 с.