**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**по ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

**П. АРТИ**

**2019 г.**

**Введение**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ОП.02 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА» по учебной программе ОП 43.01.09 «Повар, кондитер» созданы в помощь обучающимся для работы на занятиях и во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине/МДК и/или допуска к экзамену.

В рекомендациях представлены задания для самостоятельной внеаудиторной работы, требования к их выполнению, критерии оценки выполненной работы.

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы является обязательной для каждого обучающегося, её объём в часах определяется действующим рабочим учебным планом.

Самостоятельная внеаудиторная работа по МДК проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний обучающихся;

- углубления и расширения теоретических знаний;

- развития познавательных способностей и активности обучающихся, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется обучающимся по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия. По ОП используются следующие виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, дополнительной литературы), работа со справочниками, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета;

- для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом (учебника, дополнительной литературы, конспекта, видеозаписей), ответы на контрольные вопросы, подготовка к выступлению на уроке, подготовка сообщений, докладов, рефератов, тематических кроссвордов;

- для формирования умений: выполнение и анализ схем, разбор таблиц и плакатов, подготовка к выполнению тестов и контрольных заданий.

**Требования к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**

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

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;

* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

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

* характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы студент должен внимательно выслушать инструктаж преподавателя по выполнению задания, который включает определение цели задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся используются аудиторные занятия, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы.

содержание учебной дициплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | |
| **аудиторные** | **на самостоятельную работу** |
| Раздел 1.  Общие сведения о машинах | 2 | 1 |
| Раздел 2.  Механическое оборудование | 6 |
| Раздел 3.  Тепловое оборудование | 6 | 1 |
| Раздел 4 .  Холодильное оборудование | 8 | 1 |
| Раздел 5.  Организация производства предприятий общественного питания | 28 | 1 |
| **Всего:** | **50** | **4** |

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел, тема** | **Темы (задания) для**  **самостоятельного изучения** | **Кол-во часов на самостоятельную работу** |
| Р.1, т.1.1 Классификация машин, требования техники безопасности | Составить таблицу: «Аппараты включения, защиты, контроля и управления | 1 |
| Р.2, т. 2.3  Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов | Работа с текстом, конспектирование «подготовкасообщений устройство и правила эксплуатации МИК-60» |
| Р.3, т.3.3 Оборудование для раздачи пищи | Составить таблицу: «Виды и предназначение мармитов» | 1 |
| Р.4, т.4.2 Виды торгово-холодильного оборудования | Составить таблицу: «Виды и предназначение холодильного оборудования» | 1 |
| Р.5, т. 5.4  Учет сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания | Заполнение накладной.  Составление калькуляционных карточек.  Составление товаро-денежного отчета. | 1 |
| **Всего:** |  | **4** |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

*Составление таблиц:*

• Таблица должна быть составлена компактно, т. е. быть небольшой по размеру и легко обозримой.

• Общий заголовок таблицы должен кратко выражать ее основное содержание.

• Строки подлежащего и графы сказуемого располагают в виде частных слагаемых с последующим подытоживаем по каждому из них.

• Для удобства анализа таблицы при большом числе строк подлежащего и граф сказуемого возникает потребность в нумерации тех из них, которые заполняются данными.

• При заполнении таблиц нужно использовать следующие условные обозначения: при отсутствии явления пишется (-) прочерк, если нет информации о явлении, ставится многоточие (…) или пишется: «нет сведений».

• Графы и строки должны содержать единицы измерения, соответствующие поставленным в подлежащем и сказуемом показателям. При этом используются общепринятые сокращения единиц измерения, например: чел., руб. и т. д. Если графы имеют единую единицу измерения, то она выносится в заголовок таблицы.

• Для удобной работы с цифровым материалом числа в таблицах следует расставлять в середине граф, одно под другим: единицы под единицами, запятая под запятой и т. д., четко соблюдая при этом их разрядность.

• В таблицу можно включать примечания, в которых будут указываться источники данных, более подробное содержание показателей и другие необходимые пояснения.

• Для того чтобы проанализировать данные, которые содержит таблица, необходимо прежде ознакомиться с названием таблицы, заголовками ее граф и строк.

*Критерии оценки составления таблиц:*

«5» - студент самостоятельно и правильно определяет цели и задачи, полностью использует знания программного материала, творчески планирует свою деятельность; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, и другими средствами.

«4» - студент правильно определяет цели и задачи организации профессиональной деятельности на основе знания программного материала, самостоятельно планирует деятельность, но допускает одну, две негрубые ошибки, умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями и другими средствами.

«3» - студент допускает ошибки (не более трех) при определении цели и задач организации деятельности, при планировании выполнения работы;

использует значительную часть знаний программного материала по наводящим вопросам; затрудняется использовать справочную литературу, наглядные пособия и другие средства.

«2» - студент не может правильно определить цель и задачи организации деятельности , спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и не выполняет задание, не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия другие средства.

*Составление конспекта*

вид внеаудиторной самостоятельной работы по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если обучающийся излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов источника (фамилия автора, полного наименования работы, места и года издания). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочее запомнить.

Работа выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4мин) в рамках теоретических и практических занятий. Контроль может проводиться и в виде проверки конспектов преподавателем.

Ориентированное время на подготовку конспекта – до 4 часов.

*Критерии оценки конспекта*

«5» - Полнота использования учебного материала. Объём 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). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении.

«4» - Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист 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). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении.

«3» - Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист 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). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении. Не разборчивый почерк.

«2» - Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист 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. Не разборчивый почерк.

*Выполнение расчетных работ:*

Вначале необходимо внимательно изучить учебный материал в конспекте, подробно рассмотреть последовательность заполнения документов, затем выполнить работу.

1. Оформите накладную:

Отправитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Получатель и адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Через кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество, должность

Накладная №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товара | Сорт | Кол-во мест | Ед. изм | Счетом, мерой или весом | | Цена | Сумма |
| брутто | нетто |
| 1 | Рис |  |  | кг | 250,0 |  | 21-30 |  |
| 2 | Мука | 1 |  | кг | 100,0 |  | 12-10 |  |
| 3 | Кофе 1/80 |  |  | шт. | 20 |  | 89-00 |  |
| 4 | Вафли 1/100 |  |  | шт. | 750 |  | 20-00 |  |
| 5 | Сухари панир. |  |  | кг | 100,0 |  | 13-65 |  |
| 6 | Соль |  |  | кг | 180,5 |  | 7-10 |  |
| 7 | Макароны |  |  | кг | 100,0 |  | 21-30 |  |
| 8 | Сахар |  |  | кг | 200,0 |  | 28-19 |  |
| 9 | Печенье 1/20 |  |  | шт. | 275 |  | 30-00 |  |
| 10 | Чай 1/100 |  |  | шт. | 5 |  | 29-00 |  |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  |  |  |

Отпустил:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Получил:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Рассчитайте цену блюда, оформив калькуляционную карточку:

Калькуляционная карточка

Наименование блюда: Рагу из свинины **.** Выход: г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Кол-во на 1 п. | Кол-во на 100 п. | Цена за  1 кг. | Сумма |
| Свинина | 110 |  | 45-80 |  |
| Жир | 12 |  | 19-36 |  |
| Картофель | 193 |  | 7-80 |  |
| Морковь | 25 |  | 5-24 |  |
| Лук репчатый | 30 |  | 13-44 |  |
| Томат-пюре | 15 |  | 12-40 |  |
| Мука | 3 |  | 6-54 |  |
| Соль |  |  |  | 0-25 |
| Специи |  |  |  | 0-35 |

Стоимость 100 п. \_\_\_\_\_\_\_

Стоимость 1 порции \_\_\_\_\_\_\_

1. Составьте товара-денежный отчет:

Товара-денежный отчет №\_\_\_\_\_\_

с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Документ | | От кого получено  или кому отпущено | Товары (руб. \коп.) |
| Дата | № |
| Приход |  |  | Остаток на начало дня: |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Итого по приходу: |  |
| Расход |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Итого по расходу: |  |
|  |  | Остаток на конец дня: |  |

Документальный остаток:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фактический остаток: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Излишки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Недостача: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1 вариант

1.Составить товара-денежный отчет:

- остаток на начало дня: 2248-24

Накладная из кладовой на производство:

Количество цена

Огурцы сол. 1/0,5 55,0 58-30

Т-паста 1/0,25 4,0 19-12

Кура с/м 33,6 56-25

Мука 1с. 50,0 26-70

с/фрукты 24,0 35-28

Накладная с молзавода на производство:

Творог 40,0 36-12

Молоко 36,0 27-50

Акт о реализации изделий кухни:

1.Продано за наличный расчет:

Сумма:

-готовые блюда: 248-34

-обеды на дом: 134-18

Дневной заборный лист:

Отпущено (время) цена

10ч. 11ч. 13ч.

Булочка дорожная 50 40 20 2-34

Пироги с капустой 10 10 3 56-12

2.Сверить документальный остаток с фактическим остатком, если итоговая сумма по инвентаризационной описи: 6384-24

2 вариант

1.Составить товаро-денежный отчет:

- остаток на начало дня: 3935-15

Накладная из кладовой на производство:

Количество цена

Говядина 40,0 130-40

яйцо 250 36-00

лук 15,0 12-48

картофель 80,4 25-00

сахар 84,0 27-45

Накладная с молзавода на производство:

Молоко 25,0 34-80

Сметана 15,0 45-12

Акт о реализации изделий кухни:

1.Продано за наличный расчет:

Сумма:

-готовые блюда: 394-15

-обеды на дом: 55-13

Дневной заборный лист:

Отпущено (время) цена

10ч. 11ч. 13ч.

Булочка дорожная 25 40 10 13-40

Пироги с капустой 5 10 5 48-50

2.Сверить документальный остаток с фактическим остатком, если итоговая сумма по инвентаризационной описи: 4385-54

*Критерии оценки:*

«5» - Работа выполнена в полном объеме.

Проявлено знание основного и дополнительного теоретического материала.

«4» - Работа выполнена. Имеются незначительные отклонения от необходимой последовательности теоретического материала.

«3» - Работа выполнена с помощью преподавателя. Недостаточно проявлены знания теоретического материала.

«2» - Проявлены плохие знания теоретического материала. Помощь со стороны преподавателя неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

***Основная и дополнительная литература***

Основная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 496 с

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с

3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2010. – 112 с 291

Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с.

2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с

Интернет-ресурсы:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/

2. Портал оборудования http://www.oborud.info/

3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food\_Industry/