Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

 Чувашской Республики

 «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

**МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

профессия

**43.01.09 Повар, кондитер**

Чебоксары 2022

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

– Чебоксары: Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии.

Методическая разработка содержит комплект материалов для внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Методические рекомендации ориентированы на закрепление и углубление знаний, отработку профессиональных навыков по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Изложены основные принципы и этапы подготовки и выполнения самостоятельной работы. Определен порядок защиты самостоятельных работ.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка 4

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы 8

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы .9

Список использованной литературы .11

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских).

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов – это многообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности студентов, осуществляемые под руководством, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время. Это особая форма обучения по заданиям преподавателя, выполнение которых требует активной мыслительной деятельности. Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет деятельностный подход, когда цели обучения ориентированы на формирование умений решать типовые и нетиповые задачи, т. е. на реальные ситуации, где студентам надо проявить знание конкретной дисциплины.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

* углубляют и систематизируют теоретические знания;
* формулируют и решают познавательные задачи;
* развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
* приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернетресурсы);
* практически применяют теоретические знания;
* приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

* формулируют цель предстоящей деятельности;
* выбирают наилучший путь достижения цели;
* собирают и изучают информацию;
* постоянно контролируют себя и свою деятельность;
* корректируют работу с учетом полученных результатов;
* по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
* отображают информацию в необходимой форме;
* консультируются у преподавателя;
* оформляют работу;
* представляют работу на оценку преподавателя.

**Этапы и приемы** **самостоятельной работы:**

1. Подбор рекомендуемой литературы;
2. Работа с конспектом лекций;
3. Знакомство с методическими рекомендациями для самостоятельных работ;
4. Выполнение заданий для самостоятельной работы в рабочих тетрадях;
5. Закрепление пройденного материала.

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

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **14** академических часов. В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются: 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.

Самостоятельная работа студента может быть выполнена – в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в виде электронной презентации и тд.

Самостоятельная работа студентом выполняется во внеурочное время, своевременно сдается на проверку преподавателю. Преподаватель оценивает самостоятельную работу студента по профессиональному модулю и вносит результат в аттестационный лист. Без сдачи самостоятельных работ студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

В случае возникновения вопросов при выполнении самостоятельной работы по профессиональному модулю, студент консультируется с преподавателем по утвержденному графику дополнительных занятий.

**Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - 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. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стиль ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен продемонстрировать умение четко и связанно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

**Критерии.**

Максимальное количество баллов **«отлично»** студент получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала. При оценке ответов на ситуационные (практические) задания будут приниматься во внимание следующие критерии:

- теоретическая обоснованность итогового ответа;

- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;

- ссылки на нормативные правовые акты.

**Оценку «хорошо»** студент получает, если:

- неполно, 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.

 **Оценку «удовлетворительно**» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;

- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** студент получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

- смысл текста не раскрыт, но приведѐнные суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

**тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № работы | Наименование темы  | Кол-во часов на самостоятельную работу |
| МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 1. | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
 | 4 |
|  | **ИТОГО** | **4** |

**Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы**

**Работа № 1 Составление схем и подбор оборудования, инструментов для приготовления полуфабрикатов, готовых изделий**

Таблица 1 – Перечень технологического оборудования и инвентаря по цеху

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технологические операции | Внешний вид  | Оборудование, инвентарь |
| Наименование, марка | Производ-ственная мощность единицы оборудо-вания, кг/смену | Габаритные размеры, мм |
| Дли-на | Шир-ина | Вы-сота |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 78 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Работа№2 Составление схем**

Схема — это графическое изображение логических связей между основными текстовыми субъектами. Средствами графического изображения являются геометрические фигуры (прямоугольники и др.) и их соединения (линии, стрелки), а также символические изображения и рисунки предметов. Схема отличается от плана наличием связей между элементами. Связи придают картине целостность и наглядность.

Технологические схемы - это схематически изложенный процесс приготовления блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов.

При составлении схемы технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката следует соблюдать следующие правила:

- Помните, схема является своего рода конспектом, который позволит быстро и доступно прочитать любой технологический процесс, изображённый в ней.

- Понимая, что в каждом технологическом процессе приготовления готовой продукции или полуфабрикатов участвуют два текстовых субъекта (блоки схемы) – это состав (рецептура, ингредиенты) и операции (приёмы, действия), стремитесь к правильному их расположению (распределению) в схеме и логичности выражения их связи между собой.

-Содержание схемы должно быть не только логично оформленным в части распределения блоков схемы, и связи между ними, но и, иметь чёткую последовательность в части изложения технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката.

- Помните! Все изложение должно быть последовательным, логически стройным, вестись просто и доступно. Важно, чтобы была ясна связь рассматриваемых действий и их «участников».

**Задания:** Составить схемы производства хлебобулочных изделий, тортов, пирожных.

**Работа №3** **Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы.**

При условии выполнения таких фактов, как самостоятельная подготовка студента к лабораторным работам и практическим занятиям (ЛР иПЗ) и выполнение всех требований в процессе проведения ЛР иПЗ, обеспечит грамотное составление полноценного отчёта по ЛР и ПЗ

В процессе подготовки к ЛР и ПЗ студент должен:

- повторить теоретический материал, относящийся к данной лабораторной работе;

- изучить и ясно представлять себе содержание и порядок выполнения ЛР и ПЗ;

- знать принципы действия и правила работы с оборудованием и инвентарём;

- знать правила безопасного поведения при выполнении ЛР и ПЗ;

- выполнить необходимый по заданию преподавателя объем предварительных расчетов, заготовить необходимые таблицы и рисунки и т.п.

В процессе выполнения ЛР и ПЗ студент обязан:

- строго соблюдать технику безопасности и правила охраны труда;

- строго соблюдать порядок проведения ЛР и ПЗ;

- работать с оборудованием в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- вести необходимые записи в отчете по ЛР и ПЗ или в рабочих тетрадях.

После выполнения лабораторных работ студенты предъявляют преподавателю результаты экспериментов, которые должны быть внесены в заготовку отчета в виде таблиц, рекомендованных методическими указаниями.

-отчет по выполненным ЛР и ПЗ оформляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с образцом.

-отчет содержит конкретные выводы, в которых в соответствии с поставленными целями дается оценка полученных результатов, сравнения их с теоретическими положениями, ожидаемыми результатами и т. д., проводится анализ причин, по которым цели ЛПЗ были достигнуты, возможно, не в полном объеме.

-защита отчёта по ЛР и ПЗ проводится в виде индивидуального собеседования с каждым студентом (или бригадой из 3 -4 студентов) по данным и результатам оформленного отчета. Ответы на поставленные вопросы студент дает в устной форме.

**Список использованной литературы**

**Основные источники:**

1. "Бурчакова И.Ю.

 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 3-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 381 с. - (Профессиональное образование)."

2.Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 9-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 400 с. - (Профессиональное образование)."

"Ермилова С.В.

 3.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитеских изделий: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., испр. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 336 с. - (Профессиональное образование)."

4.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеблбулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 336 с. - (Профессиональное образовани"

**Дополнительные источники:**

Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, Периодические издания: Журналы «Кондитерское производство», «Хлебопродукты», «Хлебопечение России»

Технологические инструкции по производству мучных кондитерских изделий. М.: 2014.

Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96. М.:2012.

**Internet ресурсы:**

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\: /db/portal/sites/portal\_page.html

Федеральный портал «Российское образованиеwww.edu.ru

Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru

Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru

Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» htpp\\:www.ict.edu.ru

Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

Сайт хлебопеков: http://hlebopechka.ru

«Российское хлебопечение» - http://www.hleb.net/

Журнал «Bread.su» - http://bread.su/

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - http://www.cnshb.ru/

Издательство «КолосС» - http://www.koloss.ru/

Информационно-библиотечный центр ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - http://www.sarftt.ru/biblio.html

Система управления обучением ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - http://www.sarftt.ru/moodle

Специализированное программное обеспечение:

Электронное учебное пособие по дисциплинам «Технология и организация кондитерского производства», «Технологическое оборудование кондитерского производства» презентации по дисциплинам; фильмы по профилю модуля.

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/

 http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/

http://andychef.ru/recipes/smith/

http://www.twirpx.com/file/128573/