

Самостоятельная работа учащихся

Самостоятельная работа учащихся проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций
- развитию исследовательских умений.

Так, например, разработка методического обеспечения самостоятельной работы учащихся по разделу «Супы» имеет следующую структуру:

Наименование раздела;

Наименование темы;

Цель выполнения задания;

Задание;

Методические указания по выполнению;

Вопросы для самоконтроля;

Список литературы;

Форма отчетности;

Количество часов на освоение раздела «Супы» - 12 часов.

При изучении раздела «Супы» учащийся должен обладать следующими компетенциями:

объяснять значение супов в питании;

излагать:

- общие правила приготовления заправочных супов;
- требования к их качеству;
- правила отпуска;
- технологические процессы приготовления заправочных супов, супов белорусской национальной кухни, готовить бульоны и отвары.

Так, например, в разделе «Супы» по теме «Роль первых блюд в питании человека» используются задания:

Задание 1. Заполните таблицу классификации супов.

Задание 2. Написание реферата по заданной тематике.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

Цель задания: закрепление знаний по классификации супов, развитие мыслительной деятельности, способностей сравнения, развитие креативности мышления.

1. Методические указания по выполнению задания самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, нужно

Наименование супов	Температура подачи	Способ приготовления	Жидкая основа
Заправочные			
Прозрачные			
Пюреобразные			
Молочные			
Сладкие			
Холодные			

заполнить таблицу.

2. Написание реферата

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа формата А4. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 30 мм слева и 10 мм справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист.

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы и итоги из текста основной части.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Список использованных источников.

Оценивание реферата

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Таблица -Критерии и показатели оценивания реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна текста Макс. - 2 балла	- новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 2 балла	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников Макс. - 2 балла	- полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. – 2 балла	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 2 балла	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

Оценивание реферата

Темы рефератов

История происхождения супов.

Супы – восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет.

История происхождения борщей.

Русские щи.

История происхождения солянок.

История происхождения бульонов.

Что подать «на первое».

Бульон глазами химика.

Таблица - Примерное содержание реферата:

Введение	Значение холодных блюд и закусок в питании	1 – 2 страницы
Характеристика темы	История происхождения блюд или историческая справка о рецептах и меню того времени	3 – 4 страницы
Правила приготовления супов	Основные принципы и правила приготовления супов. Новые тенденции в оформлении супов.	2 страницы
Рецептуры	Составление технологических карт с указанием технологии	2 – 3 страницы

	приготовления и требований к качеству	
Современные рецепты данных видов супов	Что изменилось в технологии приготовления.	2 страницы
Пищевая ценность блюда	Какие основные питательные вещества содержатся и их значение для организма человека	3 страницы
Заключение	Главные выводы, и итоги из текста основной части.	1 страница
Список использованных источников	В соответствии с алфавитом	1 страница
Приложение	Фотографии, схемы блюд	

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

3. Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение супов в питание?
2. Какова пищевая ценность первых блюд?
2. Из каких двух частей состоят супы?
3. По каким признакам определяется степень готовности и качество супов?
4. Назовите правила санитарии и гигиены, техники безопасности при работе в горячем цехе?

Таблица -Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. О. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
...			

Рекомендуемая литература (список-памятка) носит вариативный характер. В некоторых случаях, это включение нормативных документов, в других случаях – это литература, относящаяся к профессиональному компоненту.

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Сборник типовой учебно-программной документации для учреждений профессионально-технических учебных заведений РБ, утвержденный постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 29.12.2010 года №108.

Так, например, в самостоятельной работе по разделу «Супы» по теме «Заправочные супы» используются задания:

Задание 1. Составление технологической схемы.

Задание 2. Произвести расчет количества продуктов для приготовления 110 порций рассольника ленинградского в октябре.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

Цель задания: изучение расчета сырья, умение рассчитывать сырье для заданного количества порций, с учетом сезонности, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении заправочных супов.

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы:

Составление технологических схем на приготовление заправочных супов: щей по-уральски, рассольника ленинградского, борща московского.

Решение задач по теме «Расчет количества продуктов для приготовления супов»

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща украинского в январе.

Образец решения задачи на расчет массы брутто

Находим нужную рецептуру (№ 116) и заполняем таблицу по указанной методике

Таблица. Расчет количества сырья

п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г	Масса нетто на 50 порций, кг	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, кг
	Свекла		120	3	25	4 14
	Капуста свежая	100				2,5
	Картофель		160	4	35	6,15
	Морковь		40	1	25	1,33
	Петрушка корень	21				0,53
	Лук репчатый	36				0,9
	Чеснок	4				0,1
	Томатное пюре	30				0,75
	Мука пшеничная	6				0,15
	Шпик	10,4				0,26
	Кулинарный жир	20				0,5
	Сахар	10				0,25
	Уксус 3%	10				0,25
	Перец сладкий	27				0,68

Пояснения:

количество отходов свеклы составляет в январе 25%;

количество картофеля составляет в январе 35%;

количество моркови в январе 25%.

Ниже приведены варианты заданий:

1) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 110 порций рассольника ленинградского в октябре.

2) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 150 порций щей по – уральски в ноябре.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте.

Вопросы для самоконтроля:

1.Какие супы называют заправочными?

2.Что является характерной особенностью заправочных супов?

3.Для чего томатное пюре пассеруют с жиром?

4.Какие виды пассерования муки знаете вы?

5. Как приготовить свеклу для приготовления борща украинского?
6. В чем особенность приготовления борща украинского?
7. С чем падают борщ украинский?
8. Чем отличается борщ московский от борща сибирского?
9. Какова температура подачи супов, оформление, сроки хранения, реализация?

Таблица -Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И.О обучающегося	Составление технологической схемы	Решение задач	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-4 балла	1-4 балла	1-2 балла	1-2 балла
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

Рекомендуемая литература (список-памятка) носит вариативный характер. В некоторых случаях, это включение нормативных документов, в других случаях – это литература, относящаяся к профессиональному компоненту.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Сборник типовой учебно-программной документации для учреждений профессионально-технических учебных заведений РБ, утвержденный постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 29.12.2010 года №108.

В самостоятельной работе по теме «Супы-пюре» из раздела «Супы» используются следующие задания:

Задание 1. Заполнение бракеражной таблицы по приготовлению супов – пюре.

Задание 2. Составление калькуляционной карточки.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

Цель задания 1: Изучение рецептур, особенности приготовления и отпуска супов – пюре, развития навыков работы с нормативной документацией.

Методические указания по выполнению задания:

Заполнение бракеражной таблицы.

Для выполнения данного задания необходимо знать:

- 1) Технологический процесс приготовления супов – пюре
- 2) Процессы, происходящие при тепловой и механической кулинарной обработке
- 3) Нормативную документацию данного блюда

Таблица - Бракеражная таблица

Вид брака	Причины брака	Способы устранения и предупреждения
Наличие непротертых овощей, продуктов		
Суп не доведен до вкуса		
Эстетично не оформлен		
Внешний вид не соответствует данному блюду		

Составление калькуляционной карты

Для выполнения данного задания:

1. Необходимо изучить нормативную документацию;
2. Знать стоимость данного блюда за 1кг

Таблица -Калькуляционная карта

Наименование сырья	Норма на 1 кг	Цена за 1 кг руб/коп	Сумма руб/коп

Стоимость набора			
Наценка			
Продажная цена блюда			
Выход, г:			

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Вопросы для самоконтроля:

1. В чем пищевая ценность супов - пюре?
2. В чем особенность приготовления супов – пюре?
3. Какой инвентарь, посуда используется для приготовления супов – пюре?
4. Как оформляют, сервируют, отпускают супы – пюре?
5. Из каких ингредиентов готовят супы - пюре?
6. Что служит основой для приготовления супа - пюре?
7. На чем хранят супы – пюре во избежания выкипания, переваривания, подгорания?

При необходимости запишите в тетрадь вопросы для консультации с преподавателем.

Таблица -Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И.О обучающегося	Заполнение бракеражной таблицы	Составление калькуляционной карты	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-4 балла	1-4 балла	1-2 балла	1-2 балла
1.					
2.					
3.					
4.					
...					

Рекомендуемая литература (список-памятка) носит вариативный характер. В некоторых случаях, это включение нормативных документов, в других случаях – это литература, относящаяся к профессиональному компоненту.

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Сборник типовой учебно-программной документации для учреждений профессионально-технических учебных заведений РБ, утвержденный постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 29.12.2010 года №108.