

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Оренбургский государственный колледж»

**Выпускная квалификационная работа на тему:**  
Организация самостоятельной работы по ПМ 05.  
Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Дипломник: Абдюкаева Э.Ф.  
Научный руководитель:  
первой квалификационной  
категории Герасименко А.В.

Оренбург, 2018

## **Актуальность темы:**

Научить студента осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, а затем и с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою квалификацию.

# Объект и предмет дипломной работы:

**Объектом** дипломной работы будет являться образовательный процесс по ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

**Предметом** дипломной работы будет являться методические средства, применяемые в самостоятельной работе обучающихся.

***Цель выпускной квалификационной работы*** -разработать методические рекомендации по самостоятельным работам по разделу 3 «Приготовление блюд, напитков массового производства» ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

# Задачи:

1. Изучить теоретические основы организации самостоятельной работы, как формы учебного процесса.

2. Разработать методические указания к выполнению самостоятельных работ для обучающихся по разделу 3 «Приготовление блюд, напитков массового производства» ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

3. Разработать листы рабочей тетради по разделу 3 «Приготовление блюд, напитков массового производства» ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

***Самостоятельная работа обучающихся*** — это разнообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности обучающихся на занятиях и во внеурочное время, по выполнению различных заданий под руководством преподавателя, или без его непосредственного участия в специально отведенное для этого время.

# Структура самостоятельной учебной работы



# Формы организации самостоятельной работы студентов:

**1. внеаудиторная**, протекает внеучебное время, по выполнению различных заданий без непосредственного руководства преподавателя

**2. аудиторная** протекает в учебное время, по выполнению различных заданий под руководством преподавателя

# **Методы организации самостоятельной работы**

## **студентов:**

- наблюдение за единичными объектами (ребёнком, педагогом);
- сравнительно–аналитические наблюдения;
- учебное конструирование (урока, занятия);
- решение учебных и профессиональных задач;
- работа с различными источниками информации;
- исследовательская деятельность.

**Разработка методических указаний к выполнению самостоятельных работ по разделу 3 «Приготовление блюд, напитков массового производства» ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**

**Методические указания для выполнения самостоятельных работ ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) по теме раздела 3 «Приготовление блюд, напитков массового производства» содержит:**

- титульный лист;**
- пояснительная записка;**
- введение;**
- содержание;**
- виды самостоятельной работы и формы отчетности и контроля представлены в таблице;**
- методические указания для выполнения самостоятельных работ.**

Таблица 1 – Виды самостоятельной работ их формы отчетности и контроля

Раздел/Тема 1	Вид самостоятельной работы 2	Кол–во часов 3	Форма отчетности и контроля 4
<b>Раздел 3 Приготовление блюд, напитков массового производства</b>			
Тема 1. Виды тепловой обработки	Составить таблицу «Основные виды тепловой обработки»	2	Проверка таблицы
Тема 2. Приготовление супов	Составить схему «Классификация супов по способу приготовления»	2	Проверка схемы
Тема 3. Приготовление соусов	Составить таблицу: Рецептуры приготовления различных видов соусов»	2	Проверка таблицы
Тема 4. Приготовление блюд из овощей грибов	Составить таблицу: «Оценка качества овощей»	2	Проверка таблицы
Тема 5. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	Составить таблицу: «Технологическая карта приготовления блюда «Бобы с мясом в горшочке»	2	Проверка таблицы
Тема 6. Приготовление блюд из рыбы	Составить технологическую схему приготовления «Семги отварной с овощами»	2	Проверка схемы
Тема 7. Приготовление блюд из мяса	Составить таблицу: «Требования к качеству мясных блюд»	2	Проверка таблицы
Тема 8. Приготовление блюд из птицы	Составить технологическую схему приготовления «Цыпленка табака»	2	Проверка схемы
Тема 9. Приготовление холодных закусок, блюд	Составить таблицу: «Требования к качеству холодных закусок, блюд»	2	Проверка таблицы
Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога	Составить технологическую схему приготовления «Пудинга из творога»	2	Проверка схемы
Тема 11. Приготовление сладких блюд и напитков	Составить таблицу: «Технологическая карта приготовления блюда «Шарлотка с яблоками».	2	Проверка таблицы

## **Раздел 3 Приготовление блюд, напитков массового производства.**

### **I. Тема «Виды тепловой обработки.»**

**Самостоятельная работа № 1.** Составить таблицу «Основные виды тепловой обработки».

**Цель** – изучить классификацию основных видов тепловой обработки.

**Учебная задача** – научиться составлять классификацию основных видов тепловой обработки.

**Задание:** Заполнить шаблон схемы.

**Инструкция по выполнению самостоятельной работы.** Внимательно прочитайте лекцию или соответствующий параграф учебника. Заполните пункт ячейки схемы на рисунке 2, классификацию основных видов тепловой обработки



### **Раздел 3 Приготовление блюд, напитков массового производства.**

#### **VII. Тема «Приготовление блюд из мяса»**

**Самостоятельная работа № 7.** Составить таблицу: « *Требования к качеству мясных блюд*».

**Цель** – изучить органолептические показатели качества мяса.

**Учебная задача** – научиться определять органолептическим способом качества мяса.

**Задание:** Составить таблицу, отражающую органолептические показатели качества мяса.

**Инструкция по выполнению самостоятельной работы.** Внимательно прочитайте текст лекции или параграф учебника. Заполнить таблицу 5.

**Таблица 5 – Требования к качеству мясных блюд**

<b>Наименование</b>	<b>Цвет</b>	<b>Вкус</b>	<b>Запах</b>	<b>Консистенция</b>	<b>Влажность</b>	<b>Сроки хранения</b>
<b>Отварное мясо</b>						

# **Разработка листов рабочей тетради по разделу 3 «Приготовление блюд, напитков массового производства» ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**

Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению профессионального модуля в аудитории и вне аудитории, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, она призвана активизировать познавательную деятельность студентов. Рабочие тетради, как правило, используются для текущего контроля умений и знаний учащихся.

### Тема 3. Приготовление соусов

#### Задание 4. Опишите технологию приготовления «Соуса сметанного с луком»



---

---

---

---

---

## Тема 5. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий

### Задание 8. Вставьте пропущенные слова



Макароны отварные с  
овощами

Морковь и петрушку шинкуют \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ с  
жиром, добавляют шинкованный лук и продолжают \_\_\_\_\_,  
в конце добавляют томатное пюре. Макароны, отваренные  
\_\_\_\_\_ способом, соединяют с \_\_\_\_\_ овощами и  
томатным пюре. При подаче посыпают \_\_\_\_\_. Можно в  
\_\_\_\_\_ овощи с томатом добавить прогретый зеленый  
горошек.

## Тема 6. Приготовление блюд из рыбы

Задание 9. Определите блюдо по картинке. Опишите технологию приготовления и подачу блюда



---

---

---

## Тема 7. Приготовление блюд из мяса

Задание 13. Опишите технологию приготовления «Мясо по – французски»



---

---

---

---

---

## Тема 8. Приготовление блюд из птицы

Задание 14. Опишите технологию приготовления «Куриной грудки с яблоками»



---

---

---

---

---

## Тема 11. Приготовление сладких блюд и напитков

Задание 21. Опишите технологию приготовления «*Желе из кефира*»



---

---

---

---

**В заключении я хочу сказать, что  
самостоятельная работа играет  
важную роль в познавательной  
деятельности студентов, развивает  
самостоятельность,  
ответственность и творческую  
деятельность**

Поставленные задачи в  
выпускной квалификационной  
работе решены. Цель работы  
достигнута.

**Спасибо за внимание!**

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Оренбургский государственный колледж»

**Выпускная квалификационная работа на тему:**  
Организация самостоятельной работы по ПМ 05.  
Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Дипломник: Абдюкаева Э.Ф.  
Научный руководитель: первой  
квалификационной категории  
Герасименко А.В.

Оренбург, 2018