

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 несколькими 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
Раздел 3 Приготовление блюд, напитков массового производства			
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.»

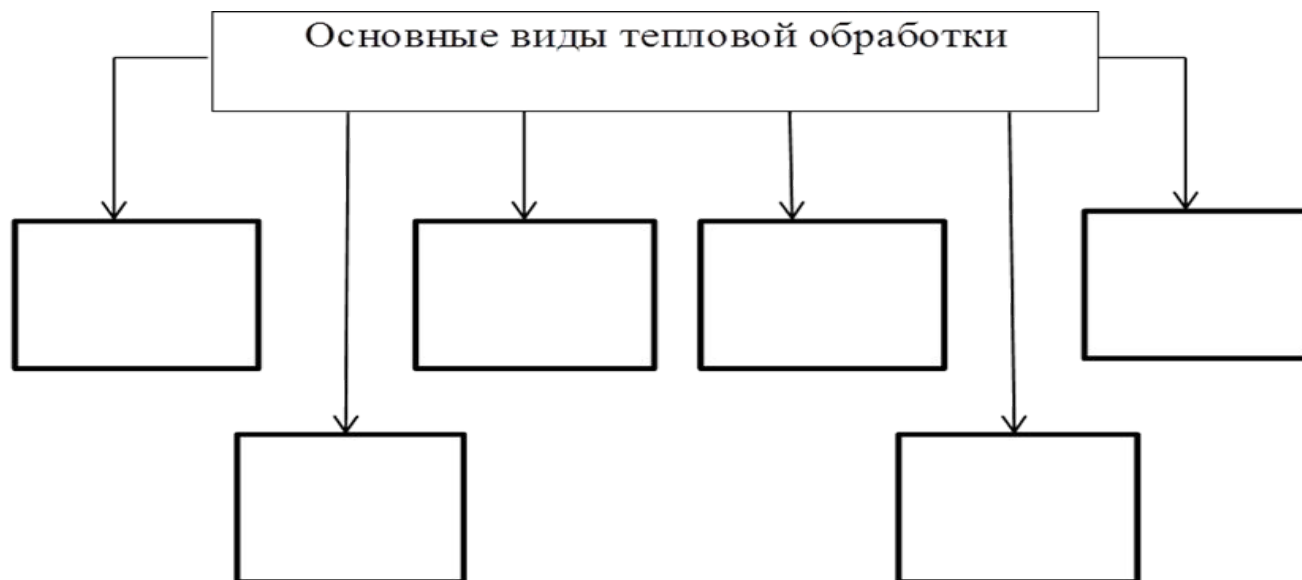
Самостоятельная работа № 1. Составить таблицу «Основные виды тепловой обработки».

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

Наименование	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Влажность	Сроки хранения
Отварное мясо						

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