

министерство образования и науки Амурской области

государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение Амурской области
«Амурский колледж сервиса и торговли»

Методические рекомендации
по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
по учебной дисциплине
ОП 15 Особенности обслуживания зарубежных кухонь

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Благовещенск, 2016

Методические рекомендации разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины «Особенности обслуживания зарубежных кухонь»

Рассмотрена на заседании ИЦК

общественного питания

Протокол № 4 от «15» 12 2016г.

Председатель ИЦК  Т.А. Беляева

Автор: Курьянова Н.Г., преподаватель технологических дисциплин
ГПОУ «Амурский колледж сервиса и торговли»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения самостоятельной работы для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины. Методические указания предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.

Основной целью внеаудиторной 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, интернет ресурсы);
- ✓ 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.

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме 14 академических часа.

Все задания к самостоятельной работе включают сквозное задание, меняется только тема раздела.

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№	Вид задания	к-во часов самост. работу
Раздел 1 История и этапы развития и формирования традиций питания разных народов		
1.	Написание сообщений и презентаций	4
Раздел 2. Культура и традиции питания славянских народов стран СНГ		
2.	Написание сообщений и презентаций	4
Раздел 3. Национальные особенности традиций питания народов Европы		
3.	Написание сообщений и презентаций	4
Раздел 4. Традиции и культура питания народов стран АТР.		
4.	Написание сообщений	2
	ИТОГО:	14

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ «НАПИСАНИЕ СООБЩЕНИЙ С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ»

Норма времени: 4 часа

Формат выполненной работы: сообщение, презентация

Контроль выполнения: представление сообщения и защита презентаций

Критерии оценки:

«отлично» - полное соответствие содержания выступления и презентации выбранной теме задания, соответствие выполнения требований к сообщению и презентации;

«хорошо» - в основном полное соответствие содержания выступления и презентации выбранной теме задания и соответствие выполнения требований к сообщению и презентации;

«удовлетворительно» - не полное соответствие содержания выступления и презентации выбранной теме задания и не соответствие выполнения требований к сообщению и презентации;

«неудовлетворительно» - не соответствие содержания выступления и презентации выбранной теме задания и не соответствие выполнения требований к сообщению и презентации

Алгоритм работы по оформлению сообщения.

Объем сообщения – 1-2 страниц текста, оформленного в соответствии с указанными ниже требованиями.

Этапы работы над сообщением.

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в данных рекомендациях.

2. Составление списка используемой литературы (источников)

3. Обработка и систематизация информации.

4. Написание сообщения.

5. Публичное выступление и защита сообщения.

Требования к оформлению и защите сообщения.

1. Требования к тексту.

1.1. Сообщение выполняется на стандартной белой бумаге формата А-4 (верхнее, нижнее и правое поля – 1,5 см; левое – 2,5 см).

1.2. Текст печатается обычным шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 12 кегель).

Заголовки – полужирным шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14 кегель).

1.3. Интервал между строками – полуторный.

1.4. Текст оформляется на одной стороне листа.

2. Типовая структура сообщения.

1. Титульный лист.

2. План

3. Основная часть.

4. Список литературы.

Требования к оформлению разделов сообщения.

Титульный лист оформляется образцу (см. образец с. 7).

Защита с презентацией продолжается в течение 3 минут, при этом коротко сообщаются выводы по проведенной работе, указывается краткое содержание сообщения.

Алгоритм работы по оформлению презентации.

Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Рекомендации по созданию презентации

См. методические рекомендации по разработке и применению мультимедийных презентаций, составитель Катаева О.А.

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1. Рерикс- Лаватская, Л Китайская кухня на Вашем столе
2. Жоголева, Е.Е. Китайская кухня
3. Похлебкин, В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства.

Все рецепты./В.В. Похлебкин.- М.: ЗАО Центрполиграф, 2010.-975с.

4. Титонник, А. И. Советская национальная и зарубежная кухня.
5. Новоженев, Ю.М. Зарубежная кухня. Практическое пособие
6. Де-Та Сюнь Практическая энциклопедия азиатской кухни.
7. Фукуока Ясуко. Японская кухня. Практическое пособие
8. Гордиевич, Д. Суши
9. Антонова, Л. Серия книг в 20 томах. Кулинарные шедевры народов мира.

Интернет источники:

[www. Restoranoff. ru](http://www.Restoranoff.ru)- портал индустрии гостеприимства

[www. radius.ru](http://www.radius.ru)-откроем ресторан вместе. Оборудование, инвентарь для индустрии питания

[www. restoved.ru](http://www.restoved.ru)- издательский дом «Ресторанные ведомости»

[www. NoReCa.ru](http://www.NoReCa.ru)-главный портал индустрии гостеприимства и питания.

<http://www.creative-chef.ru> – центр ресторанного партнерства

[http://www.100 menu.ru](http://www.100menu.ru) Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

Образец титульного листа сообщения

министерство образования и науки Амурской области

государственное профессиональное образовательное

автономное учреждение Амурской области

«Амурский колледж сервиса и торговли»

СООБЩЕНИЕ

Название сообщения

Автор: Ф.И.О. группа

Благовещенск, 20__ г.

Задание для самостоятельной работы раздела 1. История и этапы развития и формирования традиций питания разных народов

Написать сообщение с презентацией по теме: «Принципы формирования национальных традиций и культур питания»

Задание для самостоятельной работы раздела 2. Раздел 2. Культура и традиции питания славянских народов.

Написать сообщение с презентацией по теме: «Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ»

Задание для самостоятельной работы раздела 3. Национальные особенности традиций питания народов Европы.

Написать сообщение с презентацией по теме: «Исторические аспекты формирования национальных традиций питания народов европейских стран; особенности национальной кухни народов стран Европы»

Задание для самостоятельной работы раздела 4. Традиции и культура питания народов стран АТР.

Написать сообщение по теме: «Исторические и религиозные факторы, влияющие на формирование национальных традиций питания в арабских странах; правила арабского этикета; особенности культуры питания народов в арабских странах»