Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

      «Боханский аграрный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по профессии 43.01.09 повар, кондитер

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

 Составила Д.В.Тыхеренова, мастер производственного обучения

 Бохан, 2017

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта  по  профессии 43.01.09  Повар, кондитер

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление конспекта, составление  презентации, написание реферата.

2. Работа  над чертежом схемы, и рисунком.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов дифференцированного зачёта;
3. Тестовый контроль;
4. Проверка преподавателем правильности выполнения схем и рисунков;
5. Защита  рефератов и презентаций;
6. Выступления на семинарских занятиях,  участие в конкурсах профессионального мастерства;

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1. Техническое оснащение**

**Тема 1.1.**Устройство и назначение  основных видов технологического  оборудования кулинарного и      кондитерского производства. Правила их безопасного использования.

**Тема 1.2.**Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**Раздел 2. Организация рабочего места**

**Тема 2.1.**Характеристика основных типов организации общественного питания

**Тема 2.2.**Принципы организации  кулинарного и кондитерского  производства

**Тема 2.3.**Учет сырья и готовых изделий  на производстве

                                                     **ВВЕДЕНИЕ**

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

В структуру пособия входят следующие разделы:

Раздел 1. Техническое оснащение

Раздел 2. Организация рабочего места

*Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем*

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы и количество часов на самостоятельную работу
3. Задание
4. Цель выполнения задания
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Форма отчетности
8. Список литературы

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой не что иное, как план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся  по  ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места отводится 14 часов.

 ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Техническое оснащение**

**Тема 1.1. Устройство и назначение  основных видов технологического  оборудования кулинарного и      кондитерского производства. Правила их безопасного использования.**

    Задание 1. Написать рефераты.

**Темы рефератов**

- Слайсер: назначение, устройство и правила безопасного использования;

- Пароконвектомат: назначение, устройство и правила безопасного использования;

- Кофеварочный аппарат.

Цель задания: Закрепление знаний   по теме «Устройство и назначение  основных видов технологического  оборудования кулинарного и      кондитерского производства. Правила их безопасного использования».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

**Написание реферата**

Реферат — письменная работа объемом 10 печатных страниц, выполняемая обучающимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 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.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

 **Оценивание реферата**

Знания и умения на уровне требований стандарта  дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

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**

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Показатели |
| 1.Новизна реферированного текстаМакс. - 10 баллов | - новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции. |
| 2. Степень раскрытия сущности проблемыМакс. - 20 баллов | - 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 и  делать выводы. |
| 3. Обоснованность выбора источниковМакс. - 5 баллов | - круг, 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. -5 баллов | - 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. ГрамотностьМакс. - 5 баллов | - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;- литературный стиль. |

**Оценивание реферата**

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, балы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

• 42 – 45 баллов – «отлично»;

• 41– 37 баллов – «хорошо»;

• 36– 30 баллов – «удовлетворительно;

• мене 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

**Примерное содержание реферата**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Введение |  Значение машин в предприятии общественного питания | 1 – 2 страницы |
| Характеристика темы |  История происхождения машин или историческая справка о видах энергии | 2 – 3 страницы |
| Назначение,  устройство, принцип действия, техническая характеристика, правила эксплуатации, техника безопасности. Возможные неисправности, причины и способы устранения. |  |  5-6 страниц |
| Заключение | главные выводы, и итоги из текста основной части. | 1 страница |
| Библиография | В соответствии с алфавитом | 1 страница |
| Приложение | Фотографии, схемы машин |  |

Форма отчетности: Реферат в распечатанном виде, защита реферата.

2.Составить презентации:

- Новинки в механическом оборудовании.

- Новинки в тепловом оборудовании.

- Новинки в холодильном оборудовании.

Цель задания: Закрепление знаний   по теме «Устройство и назначение  основных видов технологического  оборудования кулинарного и      кондитерского производства. Правила их безопасного использования».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

**Оформление слайдов:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Стиль** | Соблюдайте единый стиль оформленияИзбегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). |
| **Фон** | Для фона предпочтительны холодные тона |
| **Использование цвета** | На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.Для фона и текста используйте контрастные цвета.Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).Таблица сочетаемости цветов в приложении. |
| **Анимационные эффекты** | Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. |

**Представление информации:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание информации** | Используйте короткие слова и предложения.Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.Заголовки должны привлекать внимание аудитории. |
| **Расположение информации на странице** | Предпочтительно горизонтальное расположение информации.Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней. |
| **Шрифты** | Для заголовков – не менее 24.Для информации не менее 18.Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных). |
| **Способы выделения информации** | Следует использовать:* рамки; границы, заливку;
* штриховку, стрелки;
* рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
 |
| **Объем информации** | Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут единовременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. |
| **Виды слайдов** | Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:* с текстом;
* с таблицами;
* с диаграммами.
 |

**Критерии оценивания презентации**

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

|  |  |
| --- | --- |
| **Название критерия** | **Оцениваемые параметры** |
| Тема презентации | * Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
 |
| Дидактические и методические цели и задачи презентации | * Соответствие целей поставленной теме
* Достижение поставленных целей и задач
 |
| Выделение основных идей презентации | * Соответствие целям и задачам
* Содержание умозаключений
* Вызывают ли интерес у аудитории
* Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
 |
| Содержание | * Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях
* Все заключения подтверждены достоверными источниками
* Язык изложения материала понятен аудитории
* Актуальность, точность и полезность содержания
 |
| Подбор информации для создания проекта – презентации | * Графические иллюстрации для презентации
* Статистика
* Диаграммы и графики
* Экспертные оценки
* Ресурсы Интернет
* Примеры
* Сравнения
* Цитаты и т.д.
 |
| Подача материала проекта – презентации | * Хронология
* Приоритет
* Тематическая последовательность
* Структура по принципу «проблема-решение»
 |
| Логика и переходы во время проекта – презентации | * От вступления к основной части
* От одной основной идеи (части) к другой
* От одного слайда к другому
* Гиперссылки
 |
| Заключение | * Яркое высказывание - переход к заключению
* Повторение основных целей и задач выступления
* Выводы
* Подведение итогов
* Короткое и запоминающееся высказывание в конце
 |
| Дизайн презентации | * Шрифт (читаемость)
* Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)
* Элементы анимации
 |
| Техническая часть | * Грамматика
* Подходящий словарь
* Наличие ошибок правописания и опечаток
 |

**Критерии оценивания презентаций (баллы)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Параметры оценивания презентации** | **Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3)** |
| Связь презентации с программой и учебным планом |  |
| Содержание презентации. |  |
| Заключение презентации |  |
| Подача материала проекта – презентации |  |
| Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.) |  |
| Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений MicrosoftOffice |  |
| Графический дизайн |  |
| Техническая часть |  |
| Эффективность применения презентации в учебном процессе |  |
| **Итоговое количество баллов:** |  |

На каждую представленную презентацию заполняется данная таблица, где по каждому из критериев присваиваются баллы от 1 до 3, что соответствует определённым уровням развития ИКТ-компетентности: 1 балл – это низкий уровень владения ИКТ-компетентностью, 2 балла – это средний уровень и, наконец, 3 балла – высокий уровень владения ИКТ-компетентностью. Для определения уровней владения ИКТ-компетентностью воспользуемся таблицей 4.

**Определение уровня владения ИКТ-компетентностью**

|  |  |
| --- | --- |
| Количество набранных баллов за представленный проект | Уровни владения ИКТ-компетентностью |
| От 27 балловдо 18 балла | Высокий уровень |
| От 17 баллов до 9 баллов | Средний уровень |
| От 7 баллов | Низкий уровень |

Форма отчетности: Презентация в электронном виде, защита презентации.

**Рекомендуемая литература:**

1.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.П. Золин. -  10-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -320с.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М,2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

3. Периодические издания:

журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание», «Торговое оборудование»

4.Интернет – ресурсы:

[http://4vkusa.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2F4vkusa.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEfrtWojE4BLp3_D0YBd2bg2Piyng)

[www.good-cook.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.good-cook.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGm_Xt_VmOMzsZkE2hGzK6GO_8xkw)

[www.povara.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.povara.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEEp67hliGw7GNQdp4PkgS0zi61eQ)

[http://www.piatto.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.piatto.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG1NhvFWsKZf5qi4iTx_jygJG_dJg)

[http://www.cook-alliance.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.cook-alliance.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzLBHrXaUYFkZUuS4BaYeOANFj-w)

[http://www.webfoods.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.webfoods.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHZ8dswmHpdMZdYQmJLvwECVDrwHg)

[http://d000.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fd000.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHhYDm12N1iyqHu1wEUQRlZG19K2g)

[http://www.edatoday.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.edatoday.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFhxex0uRO9FmTBXhpAg5I5jOpahQ)

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Техническое оснащение**

**Тема 1.2. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.**

    Задание 1. Начертить схему линии ЛРКО.

Цель задания: Закрепление знаний   по теме «Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции».

Методические указания по выполнению задания

   Начертить  схему линии ЛРКО используя учебник.

Форма отчетности: Схема оформляется в рабочих тетрадях.

 **Рекомендуемая литература:**

1.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М,2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

   3.Интернет – ресурсы:

[http://4vkusa.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2F4vkusa.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEfrtWojE4BLp3_D0YBd2bg2Piyng)

[www.good-cook.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.good-cook.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGm_Xt_VmOMzsZkE2hGzK6GO_8xkw)

[www.povara.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.povara.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEEp67hliGw7GNQdp4PkgS0zi61eQ)

[http://www.piatto.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.piatto.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG1NhvFWsKZf5qi4iTx_jygJG_dJg)

[http://www.cook-alliance.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.cook-alliance.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzLBHrXaUYFkZUuS4BaYeOANFj-w)

[http://www.webfoods.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.webfoods.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHZ8dswmHpdMZdYQmJLvwECVDrwHg)

[http://d000.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fd000.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHhYDm12N1iyqHu1wEUQRlZG19K2g)

      [http://www.edatoday.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.edatoday.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFhxex0uRO9FmTBXhpAg5I5jOpahQ)

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2.Организация рабочего места**

**Тема 2.1. Характеристика основных типов организации общественного питания**

Задание 1. Составить конспект:

-Особенности производственно-торговой деятельности.

-Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Цель задания: Закрепление знаний   по теме «Характеристика основных типов организации общественного питания».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

1 .Записать в конспекте тему.

2. Составить план краткого опорного конспекта, используя учебник.

3.Записать краткий опорный конспект, используя план.

4.Ответить на вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля:

1.Для чего предназначено предприятие общественного питания?

2.Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?

3.Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?

4.Какие функции выполняет предприятие общественного питания?

5.Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?

6.Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?

Форма отчетности: Конспекты оформляются в рабочих тетрадях.

Задание 2. Составить презентацию:

-Виды линий раздачи.

-Раздаточный инвентарь.

Форма отчетности: Презентация в электронном виде, защита презентации.

**Рекомендуемая литература:**

1.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М,2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

3.Интернет – ресурсы:

[http://4vkusa.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2F4vkusa.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEfrtWojE4BLp3_D0YBd2bg2Piyng)

[www.good-cook.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.good-cook.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGm_Xt_VmOMzsZkE2hGzK6GO_8xkw)

[www.povara.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.povara.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEEp67hliGw7GNQdp4PkgS0zi61eQ)

[http://www.piatto.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.piatto.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG1NhvFWsKZf5qi4iTx_jygJG_dJg)

[http://www.cook-alliance.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.cook-alliance.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzLBHrXaUYFkZUuS4BaYeOANFj-w)

[http://www.webfoods.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.webfoods.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHZ8dswmHpdMZdYQmJLvwECVDrwHg)

[http://d000.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fd000.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHhYDm12N1iyqHu1wEUQRlZG19K2g)

      [http://www.edatoday.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.edatoday.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFhxex0uRO9FmTBXhpAg5I5jOpahQ)

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2.Организация рабочего места**

      **Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**

Задание 1. Нарисовать линию очистки и сульфитации картофеля.

Цель задания: Обобщение и закрепление  знаний по организации кулинарного и кондитерского производства.

Методические указания по выполнению задания

Нарисовать линию очистки и сульфитации картофеля используя учебник.

Форма отчетности: Рисунок оформляется в рабочих тетрадях.

Задание 2. Подобрать оборудование для горячего цеха на 100 мест.

Цель задания: Обобщение и закрепление  знаний по организации кулинарного и кондитерского производства.

Методические указания по выполнению задания:

1. Используя учебник, справочник подобрать оборудование для горячего цеха на 100 мест.
2. Начертить схему горячего цеха на 100 мест.

Форма отчетности: Схема горячего цеха на 100 мест оформляется в рабочих тетрадях.

Задание 3. Составить конспект:

-Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

-Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания.

Цель задания: Обобщение и закрепление  знаний по организации кулинарного и кондитерского производства.

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

1 .Записать в конспекте тему.

2. Составить план краткого опорного конспекта, используя учебник.

3.Записать краткий опорный конспект, используя план.

4.Ответить на вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
2. Что такое технологическая линия в цехе?
3. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
4. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
5. Как проверить, соответствует ли площадь цеха, где вы работаете нормативу?
6. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
7. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
8. Какие производственные помещения относятся к вспомогательным?
9. Как должна быть организована мойка кухонной посуды?
10. Как организуется работа хлеборезки?

 **Рекомендуемая литература:**

1.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М,2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

3.Интернет – ресурсы:

[http://4vkusa.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2F4vkusa.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEfrtWojE4BLp3_D0YBd2bg2Piyng)

[www.good-cook.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.good-cook.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGm_Xt_VmOMzsZkE2hGzK6GO_8xkw)

[www.povara.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.povara.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEEp67hliGw7GNQdp4PkgS0zi61eQ)

[http://www.piatto.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.piatto.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG1NhvFWsKZf5qi4iTx_jygJG_dJg)

[http://www.cook-alliance.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.cook-alliance.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzLBHrXaUYFkZUuS4BaYeOANFj-w)

[http://www.webfoods.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.webfoods.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHZ8dswmHpdMZdYQmJLvwECVDrwHg)

[http://d000.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fd000.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHhYDm12N1iyqHu1wEUQRlZG19K2g)

      [http://www.edatoday.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.edatoday.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFhxex0uRO9FmTBXhpAg5I5jOpahQ)

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2.Организация рабочего места**

      **Тема 2.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве**

Задание 1. Составить конспект:

-Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

Цель задания: Обобщение и закрепление  знаний по учету сырья и готовых изделий на производстве.

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

1 .Записать в конспекте тему.

2. Составить план краткого опорного конспекта, используя учебник.

3.Записать краткий опорный конспект, используя план.

4.Ответить на вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое наряд-заказ?
2. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?
3. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?

Задание 2. Написать реферат:

-Расчет с посетителями.

Цель задания: Обобщение и закрепление  знаний по учету сырья и готовых изделий на производстве.

Форма отчетности: Защита реферата.

**Рекомендуемая литература:**

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М,2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Потапова, И. И. Калькуляция и учет: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Илона Ильмаровна Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.-160с.

Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

1. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/Владимир Васильевич Усов.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2003.-416с.

4 .Интернет – ресурсы:

[http://4vkusa.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2F4vkusa.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEfrtWojE4BLp3_D0YBd2bg2Piyng)

[www.good-cook.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.good-cook.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGm_Xt_VmOMzsZkE2hGzK6GO_8xkw)

[www.povara.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.povara.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEEp67hliGw7GNQdp4PkgS0zi61eQ)

[http://www.piatto.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.piatto.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG1NhvFWsKZf5qi4iTx_jygJG_dJg)

[http://www.cook-alliance.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.cook-alliance.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzLBHrXaUYFkZUuS4BaYeOANFj-w)

[http://www.webfoods.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.webfoods.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHZ8dswmHpdMZdYQmJLvwECVDrwHg)

[http://d000.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fd000.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHhYDm12N1iyqHu1wEUQRlZG19K2g)