



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**Методические рекомендации
по оформлению и выполнению контрольных работ
по МДК.06.01 Управление структурным подразделением
организации**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальностей естественнонаучного профиля
19.02.10.Технология продукции общественного питания
(заочная форма обучения)

Энгельс, 2020 г

Методические рекомендации разработаны в соответствии с рабочей программой профессионального модуля и требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384.

РАССМОТРЕНО на заседании
предметно-цикловой комиссии

Сфера общественного питания

Протокол № 1, дата «28» 08 / 20 20 г.

Председатель комиссии Швечихина Т.Н.

Протокол № , дата « » / 20 г.

Председатель комиссии

Протокол № , дата « » / 20 г.

Председатель комиссии

Протокол № , дата « » / 20 г.

Председатель комиссии

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 3 от « 5 » 10 / 20 20 г.

Председатель Дул. Д.И.

Протокол № от « » / 20 г.

Председатель

Протокол № от « » / 20 г.

Председатель

Протокол № от « » / 20 г.

Председатель

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчик:

Швечихина Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Содержание

Общие положения	4
Требования к оформлению контрольной работы	5
Критерии оценки контрольных работ	9
Приложение 1	9
Приложение 2	10
Приложение 3.....	11

Общие положения

Основная задача данных методических рекомендаций — оказать необходимую помощь, а также правильно направить усилия обучающегося на качественное выполнение контрольной работы по дисциплине. Методические рекомендации предназначены для обучающихся заочной формы обучения и составлены с учётом современных требований к контрольным работам.

Контрольная работа— это письменная работа, которая является обязательной составной частью учебного плана образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В контрольной работе решаются конкретные задачи либо раскрываются определенные условиями вопросы.

Требования к контрольной работе

Исходными данными для выполнения контрольной работы могут служить учебники и учебные пособия и др.

Завершенная контрольная работа, оформленная должным образом, подписывается обучающимся на титульном листе и сдается для окончательной проверки в учебную часть ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум», преподавателю специальных дисциплин.

Срок сдачи контрольной работы определяется в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком и доводится до сведения обучающихся.

Организация учёта и выполнения контрольных работ обучающимися возлагается на учебную часть ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

Порядок выбора варианта контрольной работы

Примерная тематика контрольных работ разрабатывается преподавателем специальных дисциплин и рекомендуется обучающимся (Приложение 2). Все темы контрольной работы должны соответствовать объему теоретических знаний и практических навыков. Студент выбирает тему контрольной работы согласно своему порядковому номеру (цифры в последней колонке).

Структура и содержание контрольной работы

За все сведения, изложенные в контрольной работе, и за правильность всех данных ответственность несет студент - автор работы.

Структура контрольной работы содержит следующие обязательные элементы:

- титульный лист;
- план работы;
- основная часть;
- список используемой литературы;
- приложение(я) (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей контрольной работы и оформляется по установленной форме (Приложение 1). Титульный лист не нумеруется. В плане работы перечисляют основную часть контрольной работы, список используемой литературы и приложения (если имеются). Содержание основной части работы должно соответствовать и раскрывать название темы контрольной работы.

Список используемой литературы включает изученную и использованную в контрольной работе литературу (не менее 5 источников). Список используемой литературы свидетельствует о степени изученности проблемы и сформированности у обучающегося навыков самостоятельной работы.

В приложения включаются связанные с выполненной контрольной работой материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть: справочные материалы, таблицы, схемы, нормативные документы, образцы документов, разработанные в процессе выполнения работы, иллюстрации вспомогательного характера, формулы и т.д.

Требования к оформлению контрольной работы

К оформлению текста контрольной работы предъявляются определенные требования, предусмотренные государственными стандартами.

Руководитель имеет право не принять от студента работу, если она оформлена не в соответствии с требованиями ГОСТа. Контрольная работа может быть оформлена машинописным способом в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с

помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта - черный.

Параметры страницы

Размер бумаги – А4 (297x210 мм). Ориентация страницы – книжная.
Левое поле – 3 см. Верхнее поле – 2 см. Правое поле – 1,5 см. Нижнее поле – 2 см.

Формат шрифта

Шрифт – Times New Roman. Размер шрифта – кегль 14. Масштаб шрифта – 100%. Интервал – обычный. Формат абзаца 1,25. Выравнивание – по ширине. Отступ слева – 0 см. Отступ справа – 0 см. Отступ первой строки – 1,25 см (пять знаков). Межстрочный интервал – 1,5. Интервал перед и после каждого абзаца – 0 пт. Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту (нумерация страниц - автоматическая). Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. В общую нумерацию включают титульный лист, план работы, но номер страницы на них не проставляют. Таким образом, работа начинается с 3-й страницы. Приложения не включаются в общую нумерацию страниц. Цифровой (графический) материал (далее - материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами.

Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для большей наглядности результатов расчета, анализа и удобства сравнения различных показателей. Таблица представляет собой способ подачи информации в виде перечня сведений, числовых данных, приведенных в определенную систему и разнесенных по графам (колонкам). Таблицы должны иметь названия и порядковую нумерацию. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей. Таблицы основной части текста нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией. (Пример: Таблица 1 - Характеристика основных видов выпускаемой кулинарной продукции).

Слова в названии таблицы, в заголовках граф переносить и сокращать нельзя. Таблица не нумеруется, если в тексте она одна. В конце заголовка точку не ставят, заголовок не подчеркивают. При переносе таблицы на следующую страницу пронумеровывают ее графы и повторяют их нумерацию на следующей странице; заголовок таблицы не воспроизводят, но над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1». В таблицах допускается применение 12 размера шрифта. В каждой таблице следует указывать единицы измерения показателей и период времени, к которому относятся данные. Если единица измерения в таблице является общей для всех числовых табличных данных, то её приводят в заголовке таблицы после её названия.

При использовании в работе материалов, заимствованных из литературных источников, цитировании различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки, а в конце работы помещать список использованной литературы. Не только цитаты, но и произвольное изложение заимствованных из литературы принципиальных положений, включаются в работу со ссылкой на источник. Ниже таблицы указывается источник, из которого приведены данные. Если таблица является самостоятельной разработкой, то указывается, по каким источникам она составлена. Таблицу, в

зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости, в приложении к документу.

Правила оформления приложений

Приложения прикладываются в конце контрольной работы. Это вспомогательные материалы: технологические карты, технико-технологические карты, меню, сертификаты соответствия, прайс-листы, протоколы, акты испытаний, проспекты, этикетки упаковок на товар и др. Каждое, имеющееся в контрольной работе приложение, начинают с новой страницы, в правом верхнем углу которой указывают «Приложение», а затем по центру дают заголовок. Каждому приложению присваивают номер (например: «Приложение 1» и т.д.

Составление списка литературы

Количество литературных источников, используемых в работе, зависит от темы, но оно не должно быть менее 5. В списке литературы должны быть издания и публикации не менее 5 лет до года написания контрольной работы.

Все литературные источники должны иметь порядковые номера в списке.

Законы, указы, постановление высших органов власти приводятся в начале списка. Далее источники располагаются в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и номеруются арабскими цифрами.

Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания.

Пример: Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2016.-374 с.

Если книга написана несколькими авторами, то фамилии их указывают через запятую в той же последовательности, в какой они напечатаны в книге.

Список рекомендованной литературы указан в приложении 3.

Критерии оценки контрольных работ

Контрольная работа оценивается преподавателем отметками «зачтено» или «не зачтено». В случае отметки «не зачтено» за контрольную работу преподаватель в письменной форме на титульном листе или плане работы должен дать комментарии по недочетам, допущенным студентом.

Рецензированию подлежат все контрольные работы выполненные студентами. Срок рецензирования работы не более 7 дней со дня ее поступления в учебную часть. Контрольная работа, представленная после установленного учебным графиком срока ее сдачи, принимается на рецензирование с разрешения заместителя директора по учебно-методической работе техникума. Рецензирование КР проводит преподаватель специальных дисциплин, который оценивает качество усвоения учебного материала студентами, дает методические советы и рекомендации по улучшению контрольной работы над изучением учебного материала. Рецензирование контрольной работы включает ее проверку и составление рецензии.

Контрольная работа, оформленная небрежно или выполненная по неправильно выбранному варианту, возвращается обучающемуся без проверки с указанием причин возврата. В случае выполнения работы по неправильно выбранному варианту студент должен выполнить работу согласно своему варианту задания. При невыполнении контрольной работы студент не допускается к сдаче экзамена.

Тематика контрольных работ

1. Организация работы производства в кафе с русской кухней.
2. Организация работы производства в кафе с японской кухней.
3. Организация работы производства в кафе с европейской кухней.
4. Организация работы производства в кафе с немецкой кухней.
5. Организация работы производства в кафе с итальянской кухней.
6. Организация работы производства в детском кафе.
7. Организация работы производства в кафе-кондитерской.
8. Организация работы производства в кафе -пельменной.
9. Организация работы производства в гриль -баре.
10. Организация работы производства в кафе-мороженое.
11. Организация работы производства в кафе с самообслуживанием.
12. Организация работы производства в ресторане с русской кухней.
13. Организация работы производства в ресторане с японской кухней.
14. Организация работы производства в ресторане с европейской кухней.
15. Организация работы производства в ресторане с немецкой кухней.
16. Организация работы производства в ресторане с итальянской кухней.
17. Организация работы производства столовой в детском саду.
18. Организация работы производства в школьной столовой.
19. Организация работы производства в столовой при предприятии.
20. Организация работы производства в кондитерском цехе.

Список рекомендованной литературы

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. — ISBN 978-5-4468-5026-6. — Режим доступа : www.academia-moscow.ru/reader/?id=294234#copy
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2016.-374 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2016.
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
5. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016.-680с.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
7. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2016 Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>
8. Шатун, Л.Г. Повар : учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2016.-342 с.
9. Интернет ресурсы.