Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению самостоятельной работы студентов**

**ПМ.01.** **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

**МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья**

для специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Минусинск, 2017

Рассмотрены

на заседании цикловой комиссии

электротехнических дисциплин

Протокол № от «\_\_»\_\_\_\_\_2017г.

Методист ЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А. Кулакова

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Методические рекомендации предназначены для студентов второго курсаочной формы обучения.

Данные методические рекомендации содержат рекомендации по подготовке к защите практической работы, по работе с учебником и конспектированию, по подготовке сообщений, по подготовке и написанию реферата, оформлению мультимедийных презентаций.

Составитель:

**Эйснер О.О.** преподаватель высшей категории

 КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Рецензент:

**Перфильева Е.Л**.***,*** главный технолог ООО «Губернский хлеб»»

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение 3 | 4 |
| Пояснительная записка | 9 |
| Задания для самостоятельной работы | 16 |
| Список использованной литературы | 29 |
| Приложение А.Методические указания по работе над сообщением | 30 |
| Приложение Б.Методические указания по составлению опорного конспекта | 33 |
| Приложение В.Методические указания по подготовке и написаниюреферата | 34 |
| Приложение Г.Методические указания по оформлениюпрезентации | 37 |
| Приложение Д. Методические указания по подготовке к защите практической работы | 39 |
| Приложение Е. Методические рекомендации по работе с Интернет ресурсами | 42 |
| Приложение Ж. Методические рекомендации по составлению схем, графиков, диаграмм | 43 |
| Приложение И. Методические рекомендации по ведению научно – исследовательской деятельности студента | 44 |
| Приложение К.Методические рекомендации по составлению таблицы по теме | 46 |

# Введение

При формировании основной профессиональной образовательной программы образовательное учреждение обязано обеспечить эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения (ФГОС СПО п. 7.1. «Требования к условиям реализации ОПОП»)

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт СПО ориентированы на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучаемых, в том числе и их самостоятельной работой.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- формирование и развитие профессиональных и общих компетенций (п. 7.1. ФГОС СПО) и их элементов (знаний, умений, практического опыта) в соответствии с требованиями ФГОС СПО и запросами работодателей;

- формирование компетенции поиска и использования информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста;

- формирование компетенции использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности профессионального мышления: способности к профессиональному и личностному развитию, самообразованию и самореализации;

- развитие культуры межличностного общения, взаимодействия между людьми, формирования умений работы в команде, эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями.

В учебном процессе выделяются два вида самостоятельной работы студентов:

- аудиторная (выполняется на учебных занятиях, под непосредственным руководством преподавателя и на его занятиях);

- внеаудиторная (выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия).

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся:

1. Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по литературным источникам.

2. Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.

3. Работа со справочниками.

4. Поиск необходимой информации в сети Интернет.

5. Конспектирование и реферирование источников.

6. Составление глоссария.

7. Составление таблиц.

8. Просмотр видеоматериала.

9. Подготовка к различным формам промежуточной и итоговой аттестации.

10. Самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

11. Выполнение отчета по практическим работам.

12. Подготовка устного сообщения для выступления на лекционном занятии.

13. Подготовка доклада и написание тезисов доклада.

14. Подготовка презентации и демонстрация на лекционном занятии.

15. Самостоятельное составление кроссворда.

16. Выполнение технологической схемы производства различных видов хлебобулочных изделий.

17. Подготовка к выступлению на конференции.

18. Выполнение творческих заданий.

**Организация контроля самостоятельной работы обучающимися**

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- соотнесение содержания контроля с целями обучения;

-объективность контроля;

- валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);

- дифференциацию контрольно – измерительных материалов.

**Формы контроля самостоятельной работы**

1.Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.

2.Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.

3.Обсуждение результатов выполненной работы на занятиях.

4.Проведение устного опроса.

5.Организация и проведение индивидуального собеседования.

6.Организация и проведение собеседования с группой.

7.Защита отчетов о проделанной работе.

**Критерии оценки результатов самостоятельной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Оценка** | **Критерии оценки** |
| 1 | **Отлично** | - обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;- правильно отвечает на дополнительные вопросы препода­вателя, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала. |
| 2 | **Хорошо** | - неполно (не менее 70% от полного), но правильно изложено задание;- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала. |
| 3 | **Удовлетворительно** | - неполно (не менее 50% от полного), но правильно изложено задание;- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя. |
| 4 | **Неудовлетворительно** | - неполно (менее 50% от полного) изложено задание;- при изложении были допущены существенные ошибки. |

 Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;

- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;

- обоснованность и четкость изложения материала;

- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;

- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Оценки за выполнение внеаудиторных самостоятельных работ обучающихся выставляются в журнал теоретического обучения и учитываются при промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу.

**Пояснительная записка**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы поМДК. 01.01. Технология хранения и подготовки сырья предназначены для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Методические рекомендации направлены на оказание методической помощи обучающимся при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ.

Настоящие методические рекомендации содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности, и направлены на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1.  Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3.  Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4.  Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ДК 1.Отработка практических навыков при выполнении лабораторных работ и практических занятий по контролю качества поступившего сырья.

В результате освоения МДК. 01.01. Технология хранения и подготовки сырья обучающийся должен:

**уметь:**

* проводить испытания по определению органолептических физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
* использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
* эксплуатировать основные виды оборудования;
* оформлять производственную и технологическую документацию при приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
* определять потери сырья при хранении;
* подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
* подбирать сырье для правильной замены;
* рассчитывать необходимое количество заменителя;
* соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

**знать:**

* виды, химический состав и свойства сырья;
* требования действующих стандартов к качеству сырья;
* основные органолептические и физико-химические показатели качества;
* правила приемки, хранения и отпуска сырья;
* правила эксплуатации основных видов оборудования;
* особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
* виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
* правила подготовки сырья к производству;
* способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
* производственное значение замены одного сырья другим;
* основные принципы и правила взаимозаменяемости;
* правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ обучающихся в процессе изучения курса является важнейшим этапом обучения, который способствует систематизации и закреплению полученных теоретических знаний и практических умений; формированию навыков работы с различными видами информации, развитию познавательных способностей и активности обучающихся, формированию таких качеств личности, как ответственность и организованность, самостоятельность мышления, способность к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, воспитывать самостоятельность как личностное качество будущего рабочего.

Описание каждой самостоятельной работы содержит: тему, цели работы, задания, порядок выполнения работы, формы контроля, требования к выполнению и оформлению заданий. Для получения дополнительной, более подробной информации по изучаемым вопросам, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение.

Перечень видов самостоятельной работы представлен в таблице 1.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Согласно требованиям государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и плана учебного процесса каждый обучающийся обязан выполнить по каждому междисциплинарному курсу определенный объем внеаудиторной самостоятельной работы.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используется защита докладов, рефератов, сообщений, выступление на занятиях, защита проектов, презентаций, конспектирование материала.

Зачтенные внеаудиторные самостоятельные работы являются основанием для принятия решения, о допуске обучающегося к сдаче экзамена по МДК. 01.01 Технология хранения и подготовки сырья.

Таблица 1 – **Перечень внеаудиторных самостоятельных работ по МДК. 01.01. Технология хранения и подготовки сырья (Раздел 1 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Тема самостоятельной работы** | **Вид самостоятельной работы** |
| **Тема 1.1 Приемка сырья** | 1. Составить схему разгрузки муки с указанием оборудования и принципом действия.
2. Сформулировать предложения по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации оборудования.
3. Составить схему разгрузки основного и дополнительного сырья
4. Собрать информацию об оборудовании для подготовки дополнительного сырья к переработке в виде презентации.
5. Подготовиться к практическому занятию «Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного и дополнительного сырья».
 | Составление технологических схемПодготовка сообщенияСоставление технологических схемОформление презентацииПодготовка к защите практической работы. |
| **Тема 1.2.** **Характеристика основного сырья** | 1. Составить сравнительный анализ технологических характеристик зерна пшеницы, ржи и других злаковых культур, выращиваемых в Минусинском районе. 2.Разработать технологические приемы при переработке муки из дефектного зерна. 3.Изучить процессы, происходящие при созревании муки и оформить конспект.4.Составить сравнительную таблицу особенностей белков и углеводов пшеничной и ржаной муки.5.Собрать информацию об особенностях переработки муки с пониженными хлебопекарными свойствами, оформить в виде сообщения.6**.** Составить таблицу основных органолептических и физико – химических показателей качества муки. | Составление таблицыПодготовка сообщенияПодготовка конспектаСоставление таблицыПодготовка сообщенияСоставление таблицы |
| **Тема 1.3**. **Характеристика дополнительного сырья** | 1. Оформить в виде конспекта требования, предъявляемые к подготовке яичных замороженных продуктов.
2. Изучить особенности технологического значения сахара и сахаросодержащих продуктов и представить в виде конспекта.
3. Изучить особенности состава витаминно – минеральные смесей и представить в виде конспекта.
4. Изучить особенности технологического значения яиц и яйцепродуктов и представить в виде конспекта.
5. Изучить особенности технологического значения молока и молочных продуктов и представить в виде конспекта.
6. Подготовиться к практическому занятию «Подбор и расчет количества взаимозаменяемого сырья, предусмотренного в рецептурах изделий для 1 кг, по видам (по данным ГОСНИИХП)»
 | Подготовка конспектаПодготовка конспектаПодготовка конспектаПодготовка конспектаПодготовка конспектаПодготовка к защите практической работы |
| **Тема 1.4. Хранение сырья** | 1. Составить схемы на внутризаводское размещение сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.
2. Составить таблицу с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья.
3. Разработать мероприятия по устранению потерь муки при разгрузке, хранении и подготовке к переработке.
4. Подготовиться к практическому занятию «Расчет потери сырья при хранении (тарном и бестарном)»
 | Составление технологических схемСоставление таблицыПодготовка сообщенияПодготовка к защите практической работы |
| **Тема 1.5. Изменение микрофлоры сырья при хранении** | 1. Проанализировать процессы, приводящие к порче муки при хранении и разработать мероприятия по их устранению.
 | Подготовка сообщения |
| **Тема 1.6. Подготовка сырья к переработке** | 1. Подготовить реферат «Подготовка муки к производству: просеивание магнитная очистка и взвешивание».
2. Подготовить реферат «Оборудование для подготовки дополнительного сырья к переработке. Правила безопасной эксплуатации»
3. Подготовиться к практическому занятию ««Устройство, принцип действия, правила эксплуатации мукосейной машины»
 | Подготовка и написание рефератаПодготовка и написание рефератаПодготовка к защите практической работы |
| **Итого** |  | **41 час** |

**Задания для самостоятельного выполнения**

**Тема 1.1 Приемка сырья**

**Задание 1.** Составить схему: «Разгрузка муки с указанием оборудования и принципом действия», «Разгрузки основного и дополнительного сырья».

*Методические указания по составлению схемы, графика, диаграммы представлены в Приложении Ж.*

**Задание 2.** Подготовить сообщение на тему «Сформулировать предложения по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации оборудования».

 В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

- инструкции по эксплуатации и технике безопасности;

- основные правила безопасной работы на оборудовании хлебопекарного производства;

-персонал, отвечающий за безопасную работу и эксплуатацию хлебопекарного производства.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Задание 3.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «Собрать информацию об оборудовании для подготовки дополнительного сырья к переработке».

В реферате необходимо отразить следующую информацию:

- солерастворители;

- маслотопки и установки для приготовления водно – жировой эмульсии;

- дрожжемешалку;

- изюмоечную машину;

- просеиватели.

*Методические указания по п*одготовке и написанию реферата *представлены в Приложении В.*

*Методические указания по оформлению презентации представлены в Приложении Г.*

**Задание 4.** Подготовка к практической работе:

Практическая работа 1

«Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного и дополнительного сырья».

При подготовке к защите ***практической работы***  студенту, необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия, ответить на вопросы:

1. Что называют технологической документацией?

2. Для каких целей служит технологическая документация?

3. Что понимают под партией сырья?

4. Какой документ удостоверяет качество сырья?

5. Какие показатели указывают в качественном удостоверении?

6. Какой документ предъявляется для перевозки сырья?

Литература:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2013.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012.- 432 стр.

 Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Тема 1.2.** **Характеристика основного сырья**

**Задание 1.**  Составить таблицы на темы:

1. «Сравнительный анализ технологических характеристик зерна пшеницы, ржи и других злаковых культур, выращиваемых в Минусинском районе».

Таблица 1 - Обязательные показатели качества зерна пшеницы

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Сорта пшеницы |
| Бг-12 | Бг-16 | Бг-19 |
| 2011 г. |
| Цвет зерна | Свойственный зерну данного типа и подтипа |
| Запах зерна | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесенного, затхлого и других посторонних запахов |
| Влажность, % | 12,4 | 12,8 | 12,0 |
| Сорная примесь, % | 3,0 | 1,3 | 2,0 |
| Зерновая примесь, % | 11,0 | 10,2 | 8,5 |
| 2012 г. |
| Цвет зерна | Свойственный зерну данного типа и подтипа |
| Запах зерна | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесенного, затхлого и других посторонних запахов |
| Влажность, % | 13,5 | 12,7 | 11,2 |
| Сорная примесь, % | 0,58 | 7,1 | 0,75 |
| Зерновая примесь, % | 0,74 | 4,3 | 1,21 |
| 2013 г. |
| Цвет зерна | Свойственный зерну данного типа и подтипа |
| Запах зерна | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесенного, затхлого и других посторонних запахов |
| Влажность, % | 11,9 | 9,6 | 13,6 |
| Сорная примесь, % | 0,3 | 2,5 | 1,2 |
| Зерновая примесь, % | 1,0 | 3,1 | 1,7 |

2.«Особенности белков и углеводов пшеничной и ржаной муки».

Таблица 2 - Особенности белков и углеводов пшеничной и ржаной муки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование муки | Белки | Углеводы |
| Мука пшеничная хлебопекарная:- высший сорт- первый сорт-второй сорт |  |  |
| Мука ржаная:- обдирная- обойная- сеяная |  |  |

3. «Основные органолептические и физико – химические показатели качества муки».

Таблица 3 - Основные органолептические и физико – химические показатели качества муки.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма для пшеничной муки |
| Вкус | Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Запах | Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Массовая доля влаги, %, не более | 15,0 |
| Наличие минеральной примеси | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста |
| Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более | 3,0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается |
| Загрязненность вредителями | Не допускается |

Таблица 4 - Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки

|  |
| --- |
|  |
| Сорт муки | Цвет | Массовая доля золы в пере- счете на сухое вещество, %, не более | Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее | Массовая доля сырой клейковины, %, не менее | Качество сырой клейковины, условных единиц прибораИДК | Крупность помола, % | Числопадения, "ЧП", с, не менее |
| Остаток на сите по [ГОСТ4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не более | Остатокна сите из проволочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по [ГОСТ4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) |
| Экстра | Белый или белый с кремовым оттенком | 0,45 | - | 28,0 | Не ниже второй группы | 5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА | - | - | 185 |
| Высший |  | 0,55 | 54,0 | 28,0 |  | 5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА | - | - | 185 |
| Крупчатка | Белый или кремовый с желтоватым оттенком | 0,60 | - | 30,0 |  | 2 из шелковой ткани N 23 или из полиамидной ткани N 21 ПЧ-150 | - | Не более 10,0 из шелковой ткани N 35 или из поли- амидной ткани N 36/40 ПА | 185 |
| Первый | Белый или белый с желтоватым оттенком | 0,75 | 36,0 | 30,0 |  | 2 из шелковой ткани N 35 или из полиамидной ткани N 36/40 ПА | - | Не менее 80,0 из шелковой тканиN 43 или из поли- амидной ткани N 45/50 ПА | 185 |
| Второй | Белый с желтоватым или сероватым оттенком | 1,25 | 12,0 | 25,0 |  | 2 из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120 | - | Не менее 65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 160 |
| Обойная | Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна | Не менее чем на 0,07% ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0% | - | 20,0 |  | - | 2 ситоN 067 |  |  |

*Методические указания по составлению таблиц представлены в Приложении К.*

**Задание 2.** Подготовить сообщение на тему

1. « Разработать технологические приемы при переработке муки из дефектного зерна». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию: причины возникновения дефектов, название дефекта, методы устранения дефектов.

2. «Особенности переработки муки с пониженными хлебопекарными свойствами». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию: хлебопекарные свойства муки, недостатки муки с пониженными хлебопекарными свойствами (пониженное количество и качество клейковины, повышенная или пониженная активность ферментов).

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Задание 3.** Подготовить и оформить конспект на тему « Процессы, происходящие при созревании муки». В конспекте рекомендуется отразить следующую информацию: что такое порча муки, описать изменение влажности муки, изменение цвета муки, изменение кислотности муки. Все эти изменения происходят во время хранения муки.

*Методические указания по составлению конспекта представлены в Приложении Б.*

**Тема 1.3**. **Характеристика дополнительного сырья**

**Задание 1.** Подготовить и оформить конспект на тему:

1. «Требования, предъявляемые к подготовке яичных замороженных продуктов». В конспекте рекомендуется отразить следующую информацию: категории яиц пищевых, оборудование при подготовке яичных замороженных продуктов к производству, технологические параметры хранения яичных замороженных продуктов, показатели качества яичных замороженных продуктов.

2. «Особенности технологического значения сахара и сахаросодержащих продуктов». В конспекте рекомендуется отразить следующую информацию: показатели качества сахара – песка, технологического значения сахара и сахаросодержащих продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

3. «Особенности состава витаминно – минеральные смесей». В конспекте рекомендуется отразить следующую информацию: что такое витаминно – минеральные смесей, технологического значения витаминно – минеральные смесей при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

4. «Особенности технологического значения яиц и яйцепродуктов». В конспекте рекомендуется отразить следующую информацию: технологическое значение яиц и яйцепродуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, показатели качества.

5. «Особенности технологического значения молока и молочных продуктов». В конспекте рекомендуется отразить следующую информацию: технологическое значение молока и молочных продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, показатели качества.

*Методические указания по составлению конспекта представлены в Приложении Б.*

**Задание 2.** Подготовка к практической работе:

Практическая работа 2

 «Подбор и расчет количества взаимозаменяемого сырья, предусмотренного в рецептурах изделий для 1 кг, по видам (по данным ГОСНИИХП)»

При подготовке к защите ***практической работы***  студенту, необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия, ответить на вопросы:

1. Какие правила следует соблюдать при замене сырья?

2. Какие виды жира и жиросодержащих продуктов подлежат замене?

3. Какие виды сахара и углесодержащие продукты подлежат замене?

 4. Какие виды молока и молочных продуктов подлежат замене?

5. Какие виды яйцепродуктов подлежат замене?

Литература:

1. Правила по взаимозаменяемости сырья, разработанные ГосНИИХПП

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2013.

3. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012.- 432 стр.

 Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Тема 1.4. Хранение сырья**

**Задание 1.** Составить схему **«**Внутризаводское размещение сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения».

*Методические указания по составлению схемы, графика, диаграммы представлены в Приложении Ж.*

**Задание 2.** Составить таблицу:

Таблицы 1 – Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Срок хранения,сут | Температура хранения, С | Относительная влажность воздуха хранения, град | Способ хранения |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

*Методические указания по составлению таблицы представлены в Приложении К.*

**Задание 3**. Подготовить сообщение на тему: «Мероприятия по устранению потерь муки при разгрузке, хранении и подготовке к переработке». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию: технологические потери, затраты, коэффициенты потерь и затрат, мероприятия по устранению потерь муки при разгрузке, хранении и подготовке к переработке.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Задание 4**. Подготовка к практической работе:

Практическая работа 3

«Расчет потери сырья при хранении (тарном и бестарном)»

При подготовке к защите ***практической работы***  студенту, необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия, ответить на вопросы:

1. Дайте определение технологическим потерям?

2. От каких факторов зависят технологические потери?

3. Какой процент потери муки при хранении (тарном, бестарном)?

4. Какие пути снижения технологических потерь осуществляют на хлебопекарных предприятиях?

5. Охарактеризуйте порядок расчета потерь при хранении.

Литература:

1. Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности.

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2013.

3. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012.- 432 стр.

 Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Тема 1.5 Изменение микрофлоры сырья при хранении**

**Задание 1.** Подготовить сообщение на тему «Проанализировать процессы, приводящие к порче муки при хранении и разработать мероприятия по их устранению». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию: виды порчи сырья при хранении и способы ее устранения; процессы, вызывающие порчу муки при хранении; профилактические меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

*Методические указания по работе над сообщением представлены в Приложении А.*

**Тема 1.6. Подготовка сырья к переработке**

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по темам:

1. «Подготовка муки к производству: просеиванию магнитная очистка и взвешивание». В реферате необходимо отразить следующую информацию: описать этапы подготовки муки к производству, технологическое оборудование для подготовки муки к производству.

2. «Оборудование для подготовки дополнительного сырья к переработке. Правила безопасной эксплуатации». В реферате необходимо отразить следующую информацию: технологическое оборудование для подготовки дрожжей хлебопекарных прессованных, соли поваренной пищевой, сахара – песка, жировых продуктов, молочных продуктов, яйцепродуктов.

*Методические указания по подготовке и написанию реферата представлены в Приложении В.*

*Методические указания оформлению презентации представлены в Приложении Г.*

**Задание 2.** Подготовка к практической работе:

Практическая работа 4

«Устройство, принцип действия, правила эксплуатации мукосейной машины»

При подготовке к защите ***практической работы***  студенту, необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия, ответить на вопросы:

1. Для каких целей предназначены просеивающие машины?
2. Дать определение «проход».
3. Дать определение «сход».
4. Дать классификацию просеивателей.
5. Какие типы просеивателей используются в пекарнях?
6. Что является главным рабочим органом в просеивательных машинах?

Литература:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2013.

2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012.- 432 стр.

 Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите практической работы представлены в Приложении Д.*

**Список использованной литературы**

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999)
2. Таможенный регламент. Таможенный Союз. О безопасности пищевой продукции. ТРТС 021/2011 (утв. 9.12.2011 № 880)
3. ВНТП-02-92 Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности.
4. ГОСТ 32124-2013 Бараночные изделия. Общие технические условия
5. ГОСТ 31805 – 2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия.
6. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
7. ГОСТ 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.
8. ГОСТ 21-94 Сахар песок. Технические условия.
9. ГОСТ Р 51574-2000 Соль пищевая поваренная. Технические условия.
10. ГОСТ Р 51232-98 Вода пищевая.
11. ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.
12. ГОСТ 32189-2013 Маргарины. Общие технические условия.
13. ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия.
14. ГОСТ6882-88 Виноград сушенный. Технические условия.
15. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.
16. Сборник. Хлебопекарные изделия. Технологические условия. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2013-132 с.
17. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005
18. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.
19. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2013.
20. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012.- 432 стр.
21. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства. – М.: Дрофа, 2012.-125 стр.
22. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства.- М.:ИЦ «Академия», 2010.- 285 стр.
23. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012.- 448 стр.

Приложение А

**Методические указания по работе над сообщением**

***Подготовка сообщения***– это вид вне­аудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на занятии. Сообщаемая информация носит характер обобщения, несет новизну, отражает современ­ный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером – сообщения дополняют и развивают основную тему, изучаемую на аудиторных занятиях.

Сообщение, как и любое выступление, готовится заранее. При подготовке студент самостоятельно подбирает относящиеся к теме источники и индивидуально изучает их. После этого составляется план выступления, целью которого является ознакомление аудитории с изученным в ходе самостоятельной работы материалом. Заранее продумываются необходимые выводы и обобщения.

Выступая с сообщением, можно пользоваться тезисами и рабочими записями. Конкретная ситуация в ходе выступления требует (и довольно часто) особых слов, а иногда и перестройки всего выступления. Поэтому важно не потерять основной ход мысли, логическую связь между тезисами.

Регламент времени на озвучивание сообщения – не более 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 1ч.

***Советы студенту:***

* Рассказывать будет легче, если Вы представите себе, что объясняете материал очень способному и хорошо подготовленному человеку, который не знает именно этого раздела, и что при этом Вам обязательно нужно доказать важность данного раздела и заинтересовать в его освоении.
* Строго следите за точностью своих выражений и правильностью употребления терминов.
* Не пытайтесь рассказать побольше за счет ускорения темпа, но и не мямлите.
* Не демонстрируйте излишнего волнения и не напрашивайтесь на сочувствие.
* Не бойтесь дополнительных вопросов.

***Критерии оценки сообщения:***

* соответствие содержания теме, 2 балла;
* глубина проработки материала, 3 балла;
* грамотность и полнота использования источников, 2 балла;
* свободное владение текстом, информацией, 3 балла.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответствует – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответствует – 4 (хорошо);
* 6-5 балла соответствует – 3 (удовлетворительно).

***Форма контроля:***

- защита сообщения на учебном занятии.

**Пример оформления титульного листа сообщения**

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**СООБЩЕНИЕ**

**НА ТЕМУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Работу выполнил(а):

студент(ка) группы \_\_\_\_

специальность 19.02.03.

Ф.И.О.

Работу проверил:

преподаватель

Эйснер О.О.

Минусинск, 20\_\_\_г.

Приложение Б

**Методические указания по составлению опорного конспекта**

Представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Опорный конспект признан выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами.

Основная цель опорного конспекта – облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) – опорные сигналы. Опорный конспект – это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у студентов, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испытывают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др.

Опорные конспекты могут быть проверены в процессе опроса по качеству ответа студента, его составившего, или эффективностью его использования при ответе другими студентами, либо в рамках семинарских занятий может быть проведен микроконкурс конспектов по принципу: какой из них более краткий по форме, емкий и универсальный по содержанию.

 ***Критерии оценки опорного конспекта:***
- соответствие содержания теме, 2 балла;
- правильная структурированность информации; 2 балла
- наличие логической связи изложенной информации; 2 балла
- соответствие оформления конспекта требованиям; 1 балла.
- аккуратность и грамотность изложения; 1 балл

- работа сдана в срок; 2 балла

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответствует – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответствует – 4 (хорошо);
* 6-5 балла соответствует – 3 (удовлетворительно).

***Форма контроля***:

* защита доклада на учебном занятии

Приложение В

**Методические указания по подготовке и написанию реферата**

***Подготовка реферата***

Работа над рефератом является важной формой самостоятельной работы студентов. Написание рефератов приучает студентов самостоятельно работать над книгой, подбирать и систематизировать материал, творчески осмысливать прочитанное, прививать навыки научно-исследовательской работы. Реферат в переводе с латинского означает – докладывать, сообщать. В словарях приводится два определения реферата: 1) доклад на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников; 2) краткое изложение содержания научной работы, книги, статьи, исследования.

Раскрыть тему реферата – значит использовать все многообразие средств для доказательства выдвигаемой идеи, проанализировать конкретный материал.

Реферат может включать обзор нескольких источников и служить основой для доклада на определенную тему на занятии.

Затраты времени на подготовку материала зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются пре­подавателем. Ориентировочное время на подготовку – 3 часа.

Составление реферата или доклада осуществляется по следующему алгоритму:

* подобрать информацию по данной теме;
* отметить наиболее существенные места или сделать выписки;
* составить план реферата (доклада);
* написать текст и отредактировать его;
* оформить в соответствии с требованиями к оформлению реферата.

***Содержание и оформление разделов реферата***

* титульный лист;
* содержание, в котором приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки должны точно повторять заголовки в тексте;
* введение. Здесь обычно обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание реферата, указывается объект (предмет) рассмотрения;
* основная часть. Содержание этой части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать;
* заключение содержит краткие выводы по изучаемой теме;
* список используемой литературы. Список составляется по алфавиту авторов.

Таблица 1 - Рекомендуемый объем структурных элементов реферата

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование частей реферата | Количество страниц |
| Титульный лист | 1 |
| Содержание (с указанием страниц) | 1 |
| Введение | 2 |
| Основная часть | 10-15 |
| Заключение | 1-2 |
| Список использованных источников | 1-2 |
| Приложения | Без ограничений |

Объем реферата составляет 10 – 15 страниц машинописного текста (шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, интервал 1,5); лист формата: А –4. Границы листа (поля): левое – 25мм, правое – 10мм, верхнее – 15мм, нижнее – 20мм.

Страницы текста нумеруют арабскими цифрами снизу справа, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. На титульном листе номер страницы не ставится.

Текст реферата разделяют на разделы, подразделы, пункты. Пункты, при необходимости, могут быть разделены на подпункты.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах реферата, обозначенные арабскими цифрами и записанные с абзацного отступа. Подразделы и пункты должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела или подраздела, подпункты - в пределах пункта.

Точка в конце номеров разделов, подразделов, пунктов, подпунктов не ставится. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов, пунктов. Заголовки следует выполнять с абзацного отступа, с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. В начале заголовка помещают номер соответствующего раздела, подраздела, пункта.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Для пояснения текста в реферате помещаются иллюстрации.

В тексте все иллюстрации (фотографии, схемы, чертежи и пр.) именуются рисунками.

Рисунки нумеруют арабскими цифрами, применяя сквозную нумерацию, например: Рисунок 1.

Рисунок может иметь тематическое наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «рисунок», его номер и тематическое наименование (при наличии) помещают ниже изображения и пояснительных данных симметрично иллюстрации.

На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1».

Иллюстрации должны размещаться сразу после ссылки или на следующем листе (странице).

***Критерии оценки реферата:***

* соответствие содержания теме, 2 балла;
* глубина проработки материала, 2 балла;
* правильность и полнота использования источников, 2 балла;
* связность, логичность и грамотность составления, 2 балла;
* соответствие оформления требованиям, 2 балла.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответсвуют – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответсвует – 4 (хорошо);
* 6-5 баллов соответствует – 3 (удовлетворительно).

Защита реферата проводится на занятии при изучении соответствующей темы. Защита реферата предусматривает доклад по реферату не более 5-7 минут. Общая оценка за реферат выставляется с учетом оценок за работу и доклад.

***Критерии оценки доклада по реферату***

*Отлично* – доклад соответствует всем требованиям. Тема раскрыта полностью, четко выражена авторская позиция, имеются логичные и обоснованные выводы. Работа выполнена с использованием широкого списка рекомендованной основной и дополнительной литературы, а также иной литературы; работа оформлена в соответствии с требованиями.

*Хорошо* – в целом тема доклада раскрыта; выводы сформулированы, но недостаточно обоснованы; ответы студента нечеткие, с замечаниями. Работа оформлена в соответствии с требованиями.

*Удовлетворительно* – тема доклада раскрыта слабо; выводы сформулированы, не полностью; список используемой литературы узкий. Имеются недостатки по оформлению работы.

*Неудовлетворительно* – тема доклада не раскрыта; материал изложен без собственной оценки и выводов; отсутствуют ссылки на используемые источники. Имеются недостатки по оформлению работы.

***Форма контроля:***

- защита реферата на учебном занятии

Приложение Г

**Методические указания по оформлению презентации**

***Создание материалов-презентаций***– это вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint (приложение). Этот вид работы требует координации навыков студента по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у студентов навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft Power Point.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 3 часа.

Количество слайдов адекватно содержанию (10-15 слайдов).

Особо тщательно необходимо отнестись к ***оформлению презентации***.

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах.

К слайдам предъявляются следующие требования:

* объем текста на слайде – не больше 7 строк;
* маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
* отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
* максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому);
* наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана;
* в презентациях не принято ставить переносы в словах.
* рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже);
* размер шрифта – для заголовков - не меньше 24, для информации - не менее 18.

Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

***Критерии оценки презентации:***

* соответствие содержания теме, 2 балла;
* глубина проработки материала, 2 балла;
* прослеживается обоснованная последовательность слайдов и информация на слайдах, 2 балла;
* соблюдены требования к первому и последнему слайдам, 1 балл;
* достаточное количество слайдов, 1 балла;
* соответствие оформления требованиям, 2 балла.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответсвуют – 5 (отлично);
* 9-7 баллов соответсвует – 4 (хорошо);
* 6-5 баллов соответствует – 3 (удовлетворительно).

***Форма контроля:***

***-*** демонстрация и защита презентации в кружке «Пекарь»

- демонстрация и защита презентации на учебных занятиях

Приложение Д

**Методические указания по подготовке к защите практической работы**

По результатам практической работы студент должен оформить отчет и для ее защиты должен знать основные положения работы.

Подготовка к защите практической работы включает в себя проработку конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.

***Методические указания по работе с учебником и конспектированию учебного материала***

*Учебник* – основной и ведущий вид учебной литературы, книга, в которой систематически излагаются основы знаний в определенной области на современном уровне достижений науки и культуры

Работа с учебной литературой развивает умения и навыки самостоятельно приобретать необходимые знания.

Чтение учебной литературы нельзя сводить к механическому заучиванию текста. Различают два вида чтения: беглое ознакомление с книгой и медленное, вдумчивое чтение.

Процесс работы с книгой условно можно разделить на четыре этапа:

1. Просмотр учебного материала.
2. Чтение материала.
3. Конспектирование материала.
4. Повторение прочитанного материала.

*Методические рекомендации о том, как работать с текстом конкретного параграфа учебника, можно сформулировать так:*

* 1. Внимательно прочитайте весь параграф.
	2. Внимательно прочитайте текст по частям (абзацам), выделите главное.
	3. Разберитесь с тем, что означают новые термины, названия, используйте для этого кроме учебника и словари.
	4. Тщательно изучите рисунки, схемы, фото, поясняющие данный текст.
	5. Внесите в тетрадь записи важных определений, терминов, названий.

При чтении учебного материала необходимо выделить яркие примеры и факты, сравнить их с известными, мысленно дать им оценку.

Изучаемая книга может представлять различную трудность, поэтому используются различные виды записи. Наиболее распространённой формой обработки прочитанного является план, простой и сложный, тезисы, выписки, конспекты.

*Конспектирование материала*

Конспектирование – это связное, сжатое и последовательное письменное изложение содержания прочитанного.

Один из видов конспекта — это письменная фиксация основных положений исходного текста. Он предполагает дословную запись, при которой сохраняется структура исходного текста. Такой вид конспекта называется *текстуальным.*

В некоторых случаях информацию удобнее «сжать» и подать блоками, информационными схемами. Такой конспект называется *схематическим.*

Третий вид конспекта предполагает *сокращенную запись* исходного текста в виде основных положений по плану.

Основные требования к написанию конспекта:

* системность и логичность изложения материала;
* краткость;
* убедительность и доказательность.

При конспектировании важно *понять* прочитанное (или услышанное) и *перекодировать,* «сжать» полученную информацию, но без искажения смысла.

При составлении конспекта необходимо избегать многословия, излишнего цитирования, стремления сохранить систематическую особенность текста в ущерб его логике.

Общий алгоритм конспектирования состоит в следующем:

* прочитать текст, уясните логику и последовательность изложения фактов, отметить в нем новые слова, непонятные места, имена, даты;
* сгруппировать материал по смысловым блокам;
* составить простой план следования смысловых частей;
* выяснить в словаре значение новых непонятных слов, выписать их в тетрадь или словарь в конце тетради;
* вторично прочитать текст, записать информацию в виде развернутого плана или схемы. Запись ведется своими словами, не переписывая текст. Важно стремиться к краткости;
* прочитать конспект еще раз, при необходимости доработать его.

***Критерии оценки защиты практической работы***

*Отлично* – выполнены все задания практической работы, отчет оформлен согласно требованиям, имеются логичные и обоснованные выводы, четко и без ошибок отвечает на контрольные вопросы, грамотно используя профессиональные термины.

*Хорошо* – выполнены все задания практической работы, отчет оформлен согласно требованиям, понимает изучаемый материал при недочетах в использовании профессиональных терминов, отвечает на контрольные вопросы с замечаниями.

*Удовлетворительно* – выполнены задания практической работы с замечаниями, выводы сформулированы, не полностью, ответил на контрольные вопросы с замечаниями.

*Неудовлетворительно*– не выполнены или выполнены неправильно задания практической работы; неправильное понимание студентом или отсутствие понимания изучаемого материала.

***Форма контроля:***

- защита практической работы на учебном занятии

Приложение Е

**Методические рекомендации по работе с Интернет ресурсами**

**Интернет** сегодня – правомерный источник научных статей, статистической и аналитической информации, и использование его наряду с книгами давно уже стало нормой. Однако, несмотря на то, что ресурсы Интернета позволяют достаточно быстро и эффективно осуществлять поиск необходимой информации, следует помнить о том, что эта информация может быть неточной или вовсе не соответствовать действительности. В связи с этим при поиске материала по заданной тематике следует оценивать качество предоставляемой информации по следующим критериям:

-представляет ли она факты или является мнением?

-если информация является мнением, то что возможно узнать относительно репутации автора, его политических, культурных и религиозных взглядах?

- имеем ли мы дело с информацией из первичного или вторичного источника?

- когда возник ее источник?

-подтверждают ли информацию другие источники?

В первую очередь нужно обращать внимание на собственно научные труды признанных авторов, которые посоветовали вам преподаватели. Нередко в Интернете выкладываются материалы конференций. Полезным будет поискать специализированные Интернет-журналы и электронные библиотеки. Отсутствие фамилии автора у материала и грамматические ошибки в статье должны насторожить. Используйте подобные материалы как вспомогательные и иллюстративные, но не как основные.

*Оформление Интернет-информации:*

Как и другие источники информации, сайты обязательно должны быть указаны в списке использованной литературы.

Согласно принятым стандартам оформляется Интернет-источник таким образом:

Ссылка на ресурс (не общая ссылка на портал, а именно на страницу с использованным текстом); фамилия и инициалы автора; заглавие статьи, эссе или книги.

Например:

1. <http://gramota.ru/biblio/magazines/mrs/28_480> Молчановский В. В. Межкультурное взаимодействие: диалог внутри национальной культуры.

Иногда преподаватели просят указывать подобные источники отдельным списком, после «традиционных» источников. Например, под заглавием «Ресурсы Интернет».

Разумеется, сайты, где выложены коллекции бесплатных рефератов и готовых студенческих работ, не могут быть вписаны как Интернет-источники. Это вторичная информация, уже переработанная кем-то до вас. Достоверность и актуальность ее под сомнением.

Приложение Ж

**Методические рекомендации по составлению схем, графиков, диаграмм**

Это вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого – либо процесса, явления, соотношения каких – либо величин. Рисунки носят схематический характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

***Критерии оценки:***

- соответствие содержания теме, 2 балла;

- правильная структурированность информации, 2 балла;

- наличие логической связи изложенной информации 2 балла;

- аккуратность выполнения работы, 1 балл;

- творческий подход к выполнению задания, 2 балла

- работа представлена в срок, 1 балл.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответсвуют – 5 (отлично);
* 8-7 баллов соответсвует – 4 (хорошо);
* 6-4 баллов соответствует – 3 (удовлетворительно).

Пример:

Приложение И

**Методические рекомендации по ведению научно – исследовательской деятельности студента**

***Научно – исследовательская деятельность студента***

Этот вид деятельности предполагает самостоятельное формулирование проблемы и ее решение, либо решение сложной предложенной проблемы с последующим контролем преподавателя, что обеспечит продуктивную творческую деятельность и формирование наиболее эффективных и прочих знаний (знаний – трансформаций). Этот вид задания может выполняться в ходе занятия студента в кружке «пекарь» по МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий или планироваться индивидуально и требует достаточной подготовки и методического обеспечения.

Роль преподавателя и роль студента в этом случае значительно усложняется, так как основной целью является развитие у студентов исследовательского, научного мышления. Такой вид деятельности под силу не всем студентам, планируя его, следует учитывать индивидуальные особенности студента. Более сложна и система реализации такого вида деятельности, более емки затраты времени как студента, так и преподавателя. В качестве кружковой работы могут быть подготовлены сложные рефераты, проведено микроисследование, изготовлены сложные учебные модели.

***Участие в научно – практической конференции***

Участие в научно – практической конференции имеет своей целью дать студенту возможность приобрести навыки научной работы, связанные со способностью публично высказывать на высоком теоретическом уровне свои суждения и делать обоснованные теоретические выводы, основанные на глубоком изучении и обобщении мнений, высказанных в научно – теоретической литературе различными авторами, а также анализе нормативного материала и правоприменительной практики.

Участие студентов в таких конференциях на предполагает массовости. Привлечение студентов к данной форме самостоятельной работы осуществляется преподавателем на основании признания в соответствующей группе определенного студенческого реферата лучшим, материалов подготовленного курсового или дипломного проекта, мнения реководителя кружка «Пекарь».

Основой доклада на научной студенческой конференции безусловно являются материалы реферата, одной или нескольких курсовых либо даже дипломных проектов, однако поскольку доклад представляет собой устную форму изложения, он не может быть превращен в пересказ этих работ. Кроме того, необходимо иметь в виду, что время доклада на научной студенческой конференции строго ограничено (не более 15 минут), поэтому указанные ранее материалы всегда представляют собой лишь основу для доклада, но не его содержание.

Подготовка доклада студентом для выступления на научной студенческой конференции предполагает тщательный отбор материалов, содержащихся в реферате, курсовом или дипломном проекте с точки зрения их актуальности, новизны и не изученности в науке, а также дискуссионное поставленной проблемы. В связи с этим в докладе студента после краткого выступления с изложением актуальности предлагаемой вниманию аудитории проблемы должны быть представлены положения научного характера, подтверждающиеся анализом высказанных в научной литературе точек зрения, тенденций соответствующей правоприменительной практики, а также иных практических материалов. Изложение положений научного характера в докладе, связанное с критикой имеющихся в научной литературе мнений или складывающейся правоприменительной практики, должно осуществляться корректно и доказательно. Студент, делающий доклад на научной студенческой конференции, должен быть готов к вопросам, которые будут задавать ему слушатели, что делает необходимым при подготовке к докладу тщательное обдумывание дополнительной аргументации высказываемой авторской позиции.

Главная особенность доклада заключается в том, что перед студентом стоит задача продемонстрировать свое ораторское искусство, умение в течение 7-10 минут кратко изложить основные положения изученного материала, быть готовым ответить на заданные вопросы.

Процедура доклада позволяет студенту подготовить раздаточный материал, иллюстрирующий содержание его сообщения, показать умение работать с доской, компьютерной техникой в аудитории.

Как форма свободного общения с группой, доклад позволяет студенту продумать возможность организации обратной связи в работе с группой – задать вопросы по теме доклада, попросить студентов группы высказать свяе мнение по рассматриваемой проблеме развития современного общества, организовать мини – обсуждение.

Приложение К

**Методические рекомендации по составлению таблицы по теме**

Это вид самостоятельной работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы.

Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы, так и разделы тем. Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

***Критерии оценки:***

- соответствие содержания теме, 2 балла;

- логичность структуры таблицы, 2 балла;

- правильный отбор информации, 2 балла;

-наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного) характера изложения информации, 2 балл;

-соответствие оформления требованиям, 1 балла

- работа представлена в срок, 1 балл.

***Перевод баллов в оценки:***

* 10 баллов соответсвуют – 5 (отлично);
* 8-7 баллов соответсвует – 4 (хорошо);
* 6-4 баллов соответствует – 3 (удовлетворительно).

***Форма контроля:***

***-*** защита на учебном занятии