Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению самостоятельной работы студентов**

**ПМ.02** **Производства хлеба и хлебобулочных изделий**

**МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий**

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.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 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 и третьего 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 | 18 |
| Список использованной литературы | 33 |
| Приложения  | 34 |

# 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 восстребованность, 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 потребностям 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.

Таблица 2 - Критерии оценки результатов самостоятельной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Оценка** | Критерии оценки результатов самостоятельной работы |
| 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.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 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 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3**.** Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

В результате освоения МДК. 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий обучающийся должен:

**уметь:**

* определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
* по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
* вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
* рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
* рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
* рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
* подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
* эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
* проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно- механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
* соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**знать:**

* требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
* органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
* основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
* ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
* сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
* способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
* методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
* правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
* понятие «унифицированные рецептуры»;
* назначение, сущность и режимы операций разделки;
* требования к соблюдению массы штучных изделий;
* сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
* режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
* виды технологических потерь и затрат на производстве;
* нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
* причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие «выход хлеба»;
* способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
* способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
* виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
* правила безопасной эксплуатации оборудования; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

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. 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Таблица 1 – **Перечень внеаудиторных самостоятельных работ по МДК. 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Тема самостоятельной работы** | **Вид самостоятельной работы** |
| **Тема 1.1.** Приготовление теста. | Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок.Приготовление пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна.Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба.  Замес теста, способы замеса теста.Способы разрыхления тестаПроцессы, происходящие при замесе, брожении тестаРасчет количества муки, дрожжей и другого сырья по рецептуре на замес теста | Подготовка докладаСоставление кроссвордаПодготовка к защите практической работы. |
| **Тема 1.2.** Способы приготовления пшеничного теста | Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на густых опарах Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на БЖСО.Расчет производственной рецептуры для приготовления пшеничного теста на КМКЗ.Расчет производственной рецептуры при безопарном способе тестоведения.Расчет производственной рецептуры для приготовления теста ускоренными однофазными способами.Расчет производственной рецептуры для сдобных булочных изделий с отделкой их поверхности. | Подготовка к защите практической работы |
| **Тема 1.3.** Способы приготовления ржаного теста | Расчёт производственных рецептур для приготовления ржаного теста на БГЗ.Расчёт производственной рецептуры для приготовления ржаного и из смеси ржаной и пшеничной муки на жидкой закваске по I варианту.Расчёт производственной рецептуры для приготовления ржаного теста на жидкой закваске по II варианту.Расчет производственной рецептуры для приготовления ржаного теста на концентрированной без дрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ) | Подготовка к защите практической работы |
| **Тема 1.4.** Разделка теста. | Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий | Подготовка и написание реферата (или оформление мультимедийной презентации) |
| **Тема 1.5.** Выпечка хлебобулочных изделий. | Расчёт производительности тупиковых печей для различных видов изделий.Расчёт производительности тоннельных печей для различных видов изделий.Расчёт производительности ротационных печей для различных видов изделий.Дефекты хлеба, возникающие при выпечкеВыпечка хлебобулочных изделийИспользование улучшителей качества хлеба. | Подготовка к защите практической работыПодготовка и написание реферата (или оформление мультимедийной презентации)Составление глоссария.Составление теста |
| **Тема 1.6.** Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. | Разработка упаковки и маркировки хлебобулочного изделия | Разработка информационного блока |
| **Тема 1.7.** Выход хлебобулочных изделий. | Расчет фактического выхода хлеба для предприятий малой и большой производительностиПути увеличения выхода на хлебопекарном предприятии.Контроль выхода хлеба на хлебопекарном предприятии.Особенность расчета выхода на предприятиях малой мощности | Подготовка к защите практической работыПодготовка информационного сообщения |
| **Тема 1.8.** Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий. | Расчет потребного количества сырья на суточную выработку продукции и на складской запас сырья. Расчет оборудования для подготовки сырья к пуску в производство.Расчет оборудования тестоприготовительного, тесторазделочного отделения и хранилища для готовой продукции.Возвратные и реализуемые отходы производстваБрак хлебопекарного производства | Подготовка к защите практической работыПодготовка и написание реферата (или оформление мультимедийной презентации) |
| **Тема 2.1**. Ассортимент хлебобулочных изделий. | Ассортимент хлебобулочных изделий Сравнительная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий | Подготовка и написание реферата (или оформление мультимедийной презентации)Составление таблицы |
| **Тема 2.2.** Хлеб из пшеничной и ржаной муки | Исследование ГОСТов на сырье.Изучение нормативно-технической документации на хлеб из пшеничной муки (унифицированные рецептуры, технологические инструкции, ГОСТы).  | Составление таблицыПодготовка к защите практической работы |
| **Тема 3.1.**Оборудование для приготовления теста.  | Расчет тестоприготовительных агрегатов периодического действия, Расчет тестоприготовительных агрегатов непрерывного действияПроанализировать новинки оборудования для приготовления теста.Оборудование для приготовления тестаТестомесильные машины периодического действияТестомесильные машины непрерывного действия | Подготовка к защите практической работыПодготовка информационного сообщения по результатам работы с журналамиПодготовка и написание реферата (или оформление мультимедийной презентации)Составление кроссворда |
| **Тема 3.2.** Оборудование для деления и формования полуфабрика­тов.  | Анализ схем тестоделителей. Расчёт производительности тестоделителей и их количества.Анализ схем шкафов окончательной расстойки. Расчет их производительности.Анализ схем тестоформующих машин. Расчет их производительности.Проанализировать современное технологическое оборудования для формования полуфабрикатов. | Подготовка к защите практической работыПодготовка информационного сообщения по результатам работы с журналами |
| **Тема 3.3.** Оборудование для расстойки тестовых заготовок.  | Проанализировать работу расстойных установок. | Подготовка информационного сообщения по результатам работы с журналами |
| **Тема3.4.**Хлебопекарные печи.  | Расчёт суточной производительности печей. Анализ схем печей с канальной системой обогрева.Подбор печей для различного ассортимента хлебобулочных изделийПроанализировать работу котельных установок. | Подготовка к защите практической работыПодготовка информационного сообщения по результатам работы с журналами |
| **Тема3.5.**Поточные линии хлебопекарного производства | Современные пекарни и хлебозаводы | Подготовка информационного сообщения  |
| **Тема 3.6.**Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.  | Выполнение аппаратурно-технологической схемы линии по производству сухарейСоздание каталога технологического оборудования хлебопекарного производства. | Подготовка к защите практической работыСоставление каталога |
| **Тема 3.7.** Технология отдельных видов хлебобулочных изделий. |  Технология отдельных видов хлебобулочных изделийСоставление технологических схем для производства: бараночных изделий, соломки, палочек хлебных, сухарных изделий, диетических хлебных изделий. | Составление глоссарияСоставление технологических схем |
| **Итого** |  | **204 час** |

**Задания для самостоятельного выполнения**

**Тема 1.1.** Приготовление теста

**Задание 1.** Подготовить доклад по темам:«Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок», «Приготовление пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна», «Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба».

В докладах рекомендуется отразить следующую информацию:

***по теме «Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок»:***

- новые виды пшеничных заквасок и их достоинства;

- влияние пшеничных заквасок на качество готовых изделий;

- применение данной технологии на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска

***по теме «Приготовление пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна»:***

- особенность приготовления пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна;

- особенность подготовки зерна к приготовлению теста;

- применение данной технологии на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска

***по теме «Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба»:***

- особенность приготовления заварного теста для ржаных сортов хлеба;
- применение данной технологии на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска.

*Методические указания по работе над докладом представлены в Приложении Б.*

**Задание 2.** Составить кроссворд по темам: «Замес теста, способы замеса теста», «Способы разрыхления теста», «Процессы, происходящие при замесе, брожении теста».

По каждой теме составить один кроссворд не менее 15 слов.

*Методические указания по составлению кроссворда представлены в Приложении П.*

**Задание 3.** Подготовка к защите практической работы:

Практическая работа № 1

«Расчет количества муки, дрожжей и другого сырья по рецептуре на замес теста».

При подготовке к защите ***практической работы***  студенту, необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005
2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.
3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2013.
4. 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 Е.*

**Тема 1.2.** Способы приготовления пшеничного теста

**Задание 1.** Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 2

«Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на густых опарах»

Практическая работа № 3

«Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на БЖСО»

Практическая работа № 4

 «Расчет производственной рецептуры для приготовления пшеничного теста на КМКЗ»

Практическая работа № 5

«Расчет производственной рецептуры при безопарном способе тестоведения»

Практическая работа № 6

 «Расчет производственной рецептуры для приготовления теста ускоренными однофазными способами»

Практическая работа № 7

«Расчет производственной рецептуры для сдобных булочных изделий с отделкой их поверхности».

При подготовке к защите ***практических работ*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Тема 1.3.** Способы приготовления ржаного теста

**Задание 1.** Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 8

«Расчёт производственных рецептур для приготовления ржаного теста на БГЗ»

Практическая работа № 9

«Расчёт производственной рецептуры для приготовления ржаного и из смеси ржаной и пшеничной муки на жидкой закваске по I варианту»

Практическая работа № 10

«Расчёт производственной рецептуры для приготовления ржаного теста на жидкой закваске по II варианту»

Практическая работа № 11

«Расчет производственной рецептуры для приготовления ржаного теста на концентрированной без дрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ)».

При подготовке к защите ***практических работ*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

 1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Тема 1.4.** Разделка теста.

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий». В реферате по теме «Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий» необходимо отразить следующую информацию:

* способы разделки формового, подового хлеба, хлебобулочных, мелкоштучных изделий, бараночных изделий; сдобных изделий
* технологическое оборудование для разделки для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий ;
* отразить преимущества машинного способа разделки;
* привести примеры разделки для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска;

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

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

**Тема 1.5.** Выпечка хлебобулочных изделий.

**Задание 1.** Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 12

« Расчёт производительности тупиковых печей для различных видов изделий»

Практическая работа № 13

«Расчёт производительности тоннельных печей для различных видов изделий»

Практическая работа № 14

«Расчёт производительности ротационных печей для различных видов изделий».

При подготовке к защите ***практических работ*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Задание 2.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «Дефекты хлеба, возникающие при выпечке». В реферате по теме «Дефекты хлеба, возникающие при выпечке» необходимо отразить следующую информацию:

* отразить причины дефектов возникающие в процессе выпечки различных видов хлеба и хлебобулочных изделий
* мероприятия по устранению дефектов возникающие при выпечки;
* указать лицо ответственное за дефекты, возникающие при выпечки;
* привести примеры дефектов возникающие при выпечки для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска.

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

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

**Задание 3.** Составить глоссарий по теме «Выпечка хлебобулочных изделий».

 Глоссарий должен состоять минимум из 20 терминов, характеризующих способы выпечки, устройство хлебопекарной печи, технологические параметры выпечки.

*Методические указания по составлению глоссария представлены в Приложении В.*

**Задание 4.** Составить тест по теме «Использование улучшителей качества хлеба». Количество тестов по теме не менее десяти, к каждому тесту наличие правильных эталонов ответов. Тест характеризует виды улучшителей, дозы внесения в полуфабрикаты, улучшители регулирующие консистенцию полуфабрикатов, улучшители регулирующие увеличение сроков хранения хлеба, улучшители ускоряющие ведение технологических процессов.

*Методические указания по составлению теста представлены в Приложении И.*

**Тема 1.6.** Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий.

**Задание 1**. Разработать информационный блок по теме «Разработка упаковки и маркировки хлебобулочного изделия». В соответствии с ГОСТ Р 53072 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. разработать на два изделия (по выбору) упаковку и маркировку, сравнить с имеющимися на хлебопекарных предприятиях. Оформить письменно в соответствии с ГОСТ.

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

**Тема 1.7.** Выход хлебобулочных изделий.

**Задание 1.** Подготовка к защите практической работы

Практическая работа № 15

«Расчет фактического выхода хлеба для предприятий малой и большой производительности».

При подготовке к защите ***практической работы*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Задание 2.** Подготовить сообщение по темам «Пути увеличения выхода на хлебопекарном предприятии», «Контроль выхода хлеба на хлебопекарном предприятии», «Особенность расчета выхода на предприятиях малой мощности».

 В сообщениях рекомендуется отразить следующую информацию:

- мероприятия по увеличению выхода хлеба и хлебобулочных изделий на хлебозаводах и предприятиях малой мощности;

- пути снижения технологических затрат и потерь на предприятиях хлебопекарной отрасли;

- контроль на каждом участке технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- расчет выхода хлеба и хлебобулочных изделий на хлебозаводах и предприятиях малой мощности.

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

**Тема 1.8.** Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий.

**Задание 1**. Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 16

« Расчет потребного количества сырья на суточную выработку продукции и на складской запас сырья. Расчет оборудования для подготовки сырья к пуску в производство»

Практическая работа № 17

«Расчет оборудования тестоприготовительного, тесторазделочного отделения и хранилища для готовой продукции».

 При подготовке к защите ***практических работ***  студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

 **Задание 2.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по темам «Возвратные и реализуемые отходы производства», «Брак хлебопекарного производства».

 В рефератах по темам «Возвратные и реализуемые отходы производства», «Брак хлебопекарного производства» необходимо отразить следующую информацию:

* отразить основные дефекты, которые образуют брак хлебобулочных изделий;
* использование возвратных и реализуемых отходов производства;
* привести примеры брака, возникающие на различных стадиях технологического процесса различного вида хлеба и хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска.

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

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

**Тема 2.1**. Ассортимент хлебобулочных изделий.

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме « Ассортимент хлебобулочных изделий». В реферате по теме «Ассортимент хлебобулочных изделий» необходимо отразить следующую информацию:

* отразить ассортимент хлебобулочных изделий хлебопекарных предприятий г. Минусинска и Минусинского района;
* состав готовых изделий;
* отразить наличие упаковки и маркировки;
* нормативно – технические документы на готовые изделия.

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

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

 **Задание 2**. Составить таблицу по теме «Сравнительная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий». Данные по хлебу и хлебобулочным изделиям взять из розничной торговли г. Минусинска. В таблице отразить не менее 15 наименований готовых изделий различных групп.

Таблица 1 – Сравнительная характеристика изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Характеристика | Название 1го изделия | Название 2го изделия |
| Классификация, ассортимент |  |  |
| Сорт изделия |  |  |
| Показатели по ГОСТ или др. НД |  |  |
| Технология приготовления теста для данного изделия |  |  |
| Разделка теста для данного изделия |  |  |
| Режимы выпечки |  |  |
| Хранение и срок реализации |  |  |

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

**Тема 2.2.** Хлеб из пшеничной и ржаной муки

**Задание 1.** Составить таблицу по теме: «Исследование ГОСТов на сырье».

В таблице рекомендуется отразить следующую информацию:

1. ГОСТ на «Хлеб из пшеничной и хлеб из ржаной и смеси пшеничной и ржаной муки» (не менее 5 наименований).

2. Номера и названия ГОСТ.

3. Основные органолептические и физико-химические показатели качества готового изделия.

4. Методы проведения анализов качества готового изделия (какой показатель качества определяют, каким методом, на основании каких стандартов).

Таблица 2 – ГОСТ на хлеб из пшеничной и ржаной муки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | ГОСТ или др. нормативный документ | Органолептические показатели | Физико-химические показатели | Методы проведения анализа качества |
| Основное сырье |
| 1 | Хлеб из пшеничной муки |  |  |  |  |
| 2 | Хлеб из ржаной муки |  |  |  |  |
| 3 | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки |  |  |  |  |
| 4 | Хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки |  |  |  |  |

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

**Задание 2.** Подготовка к защите практической работы:

Практическая работа № 18

 «Изучение нормативно-технической документации на хлеб из пшеничной муки (унифицированные рецептуры, технологические инструкции, ГОСТы)».

При подготовке к защите ***практической работы*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Тема 3.1.** Оборудование для приготовления теста.

**Задание 1**. Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 19

 «Расчет тестоприготовительных агрегатов периодического действия»

Практическая работа № 20

«Расчет тестоприготовительных агрегатов непрерывного действия».

При подготовке к защите ***практических работ*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Задание 2.** Подготовить и написать реферат (или оформить мультимедийную презентацию) по теме «Оборудование для приготовления теста». В реферате по теме «Оборудование для приготовления теста» необходимо отразить следующую информацию:

- технологическое оборудование, применяемое для приготовления теста на хлебопекарных предприятиях г. Минусинска.

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

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

**Задание 3.** Составить кроссворд по темам: «Тестомесильные машины периодического действия», «Тестомесильные машины непрерывного действия». По каждой теме составить один кроссворд не менее 20 слов.

*Методические указания по составлению кроссворда представлены в Приложении П.*

**Тема 3.2.** Оборудование для деления и формования полуфабрика­тов.

**Задание 1.** Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 21

 «Анализ схем тестоделителей. Расчёт производительности тестоделителей и их количества»,

Практическая работа № 22

 «Анализ схем шкафов окончательной расстойки. Расчет их производительности»

Практическая работа № 23

 «Анализ схем тестоформующих машин. Расчет их производительности».

При подготовке к защите ***практических работ*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Задание 2.** Подготовить сообщение по теме «Проанализировать современное технологическое оборудования для формования полуфабрикатов».

 В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

- тестоделители с различным способом нагнетания теста;

- тестоокруглители для различных видов изделий;

- тестоформующие машины для различных видов изделий;

- делительно – округлительные машины.

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

**Тема 3.3.** Оборудование для расстойки тестовых заготовок.

**Задание 1.** Подготовить сообщение по теме «Проанализировать работу расстойных установок». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

1. назначение расстойных установок.

2. основные части расстойных установок.

3. принцип работы расстойных установок.

4. правила эксплуатации расстойных установок.

5. Ответить на вопросы: назначение, основные части, принцип действия, правила эксплуатации расстойных установок.

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

**Тема3.4.** Хлебопекарные печи.

**Задание 1.** Подготовка к защите практических работ:

Практическая работа № 24

 «Расчёт суточной производительности печей. Анализ схем печей с канальной системой обогрева»

Практическая работа № 25

 «Подбор печей для различного ассортимента хлебобулочных изделий».

При подготовке к защите ***практических работ*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Задание 2.** Подготовить сообщение по теме «Проанализировать работу котельных установок». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

1. назначение котельных установок.

2. основные части котельных установок.

3. принцип работы у котельных установок.

4. правила эксплуатации котельных установок.

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

**Тема3.5.** Поточные линии хлебопекарного производства.

**Задание 1. .** Подготовить сообщение по теме «Современные пекарни и хлебозаводы». В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

- мощность хлебозаводов и предприятий малой мощности;

- ассортимент хлебозаводов и предприятий малой мощности;

**-** технологическое оборудованиехлебозаводов и предприятий малой мощности;

- особенности производства хлеба и хлебобулочных изделий.

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

**Тема 3.6.** Оборудование хлебохранилищ и экспедиций

**Задание 1.** Подготовка к защите практической работе:

Практическая работа № 26

 «Выполнение аппаратурно-технологической схемы линии по производству сухарей».

При подготовке к защите ***практической работе*** студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и учебные пособия.

Литература:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профи-Информ, 2005

2. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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

 4. 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 Е.*

**Задание 2.** Составить каталог (альбом) «Создание каталога технологического оборудования хлебопекарного производства». Каталог составляется в виде таблицы, в которой следует отразить следующую информацию: наименование технологического оборудования (по операциям), марка, технические параметры, по возможности фото.

При подготовке и составлении каталога студенту необходимо проработать конспекты занятий, учебную литературу и периодическую печать.

Литература:

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2010.

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.

4. Журнал ««Хлебопечение России», «Пищевая промышленность» раздел «Технологическое оборудование».

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

Каталог состоит:

- титульного листа (см. Приложение О);

- содержания с пронумерованными страницами;

- рисунки и схемы оборудования;

- назначение по каждому оборудованию;

- спецификацию оборудования;

- производительность;

- габаритные размеры.

*Методические указания по работе над альбомом представлены в Приложении Р.*

*Методические указания по работе с интернет ресурсами представлены в Приложении Ж.*

**Тема 3.7.** Технология отдельных видов хлебобулочных изделий.

**Задание 1.** Составить глоссарий по теме «Технология отдельных видов хлебобулочных изделий». Глоссарий должен состоять минимум из 20 терминов, характеризующих технологию производства булочных, сдобных, мелкоштучных, слоеных, бараночных, сухарных изделий, а также формового и подового хлеба.

*Методические указания по составлению глоссария представлены в Приложении В.*

**Задание 2**. Составить аппаратурно – технологическую схему «Схема для производства: бараночных изделий, соломки, палочек хлебных, сухарных изделий, диетических хлебных изделий».

На схемах необходимо отображение движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, расстановка позиций и выполнение экспликации, определение точек технохимического контроля.

*Методические указания по составлению схем, графиков, диаграмм представлены в Приложении Л.*

**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 работе над докладом**

**Доклад,** как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, учит критически мыслить.
При написании доклада по заданной теме студент составляет план, подбирает основные источники. В процессе работы с источниками систематизирует полученные сведения, делает выводы и обобщения.
К докладу по крупной теме могут привлекать несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.

 Этапы работы над докладом:

1.Формулирование темы, причем она должна быть не только актуальной по своему значению, но и оригинальной, интересной по содержанию.

2. Подбор и изучение основных источников по теме (как правильно, при разработке доклада используется не менее 8-10 различных источников).

3. Составление списка использованных источников.

4. Обработка и систематизация информации.

5. Разработка плана доклада.

6. Написание доклада.

7. Публичное выступление с результатами исследования.

Структура доклада:

-титульный лист

- содержание (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);

- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);

- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);

- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);

- список использованной литературы;

- приложения.

Содержание доклада

1. Введение - это вступительная часть научно-исследовательской работы. Автор должен приложить все усилия, чтобы в этом небольшом по объему разделе показать актуальность темы, раскрыть практическую значимость ее, определить цели и задачи эксперимента или его фрагмента.

2. Основная часть. В ней раскрывается содержание доклада.
Как правило, основная часть состоит из теоретического и практического разделов.

В теоретическом разделе раскрываются история и теория исследуемой проблемы, дается критический анализ литературы и показываются позиции автора.

В практическом разделе излагаются методы, ход, и результаты самостоятельно проведенного эксперимента или фрагмента.
В основной части могут быть также представлены схемы, диаграммы, таблицы, рисунки и т.д.

3. В заключении содержатся итоги работы, выводы, к которым пришел автор, и рекомендации. Заключение должно быть кратким, обязательным и соответствовать поставленным задачам.

4. Список использованной литературы представляет собой перечень использованных книг, статей, фамилии авторов приводятся в алфавитном порядке, при этом все источники даются под общей нумерацией литературы. В исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место и год издания.

5. Приложения к докладу оформляются на отдельных листах, причем каждое должно иметь свой тематический заголовок и обозначение, которое пишется симметрично относительно текста, например: «Приложение А».

Требования к оформлению доклада

1. Объем доклада может колебаться в пределах 5-15 печатных страниц; все приложения к работе не входят в ее объем.

2. Доклад должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

3. Обязательно должны иметься ссылки на используемую литературу.

4. Должна быть соблюдена последовательность написания библиографического аппарата.

***Критерии оценки доклада:***

-актуальность темы исследования, 3 балла;

- соответствие содержания теме 3 балла;

- глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников 2 балла;

- соответствие оформления доклада стандартам 2 балла.

По усмотрению преподавателя доклады могут быть представлены на семинарах, научно-практических конференциях, а также использоваться как зачетные работы по пройденным темам.

***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

**Пример оформления титульного листа доклада**

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Доклад

Исследование ГОСТов на сырье

по МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

 Выполнил:

Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа\_\_\_\_\_ курс\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20\_\_г.

Приложение В

**Методические указания по составлению глоссария**

**Составление глоссария** — вид самостоятельной работы студента, выражающейся в подборе и систематизации терминов, непонятных слов и выражений, встречающихся при изучении темы. Развивает у студентов способность выделять главные понятия темы и формулировать их. Оформляется письменно, включает название и значение терминов, слов и понятий в ал­фавитном порядке.

Ориентировочное время на подготовку глоссария из 20 слов – 1 час.

Составление глоссария осуществляется по следующему алгоритму:

* прочитать материал источника, выбрать главные терми­ны, непонятные слова;
* подобрать к ним и записать основные определения или расшифровку понятий;

• критически осмыслить подобранные определения и по­пытаться их модифицировать (упростить в плане устранения избыточности и повторений);

* оформить работу и представить в установленный срок.

***Критерии оценки:***

* соответствие терминов теме, 3 балла;
* глубина проработки материала, конкретизация трактовки терминов в соответствии со спецификой изучения дисциплины, 3 балла;
* соответствие оформления требованиям, 2 балла;
* 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 глоссария на учебном занятии

Приложение Г

**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 (Приложение );
* 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 Д

**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».

Приложение Е

**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 Ж

**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 И

**Методические рекомендации по составлению тестов и эталонов ответов к ним**

Это вид самостоятельной работы обучающегося по закреплению изученной информации путем ее дифференциации, конкретизации, сравнения и уточнения в контрольной форме (вопроса, ответа). Обучающийся должен составить как сами тесты, так и эталоны ответов к ним. Тесты могут быть различных уровней сложности, целесообразно предоставлять студенту в этом свободу выбора, главное, чтобы они были в рамках темы. Количество тестов (информационных единиц) не менее десяти. Контроль качества тестов можно вынести на обсуждение («Кто их больше составил?». «Чьи тесты более точны, более интересны?» и т. д.) непосредственно на практическом занятии. Оценку их качества также целесообразно провести в рамках занятия. Задание оформляется письменно.

***Критерии оценки составления теста:***

- соответствие содержания тестовых заданий по теме, 2 балла;

- включение в тестовые задания наиболее важной информации, 2 балла;

- разнообразие тестовых заданий по уровню сложности, 2 балл;

- наличие правильных эталонов ответов, 2 балла;

- тесты представлены на контроль в срок, 1 балл.

***Перевод баллов в оценки:***

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

***Форма контроля:***

- защита теста на учебном занятии

Приложение К

**Методические рекомендации по формированию информационного блока**

Формирование информационного блока это вид самостоятельной работы, который требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, и оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих теоретические вопросы изучаемой проблемы, а также практические ее аспекты. Умение формировать информацию по теме в блоки развивает у студентов широкое видение вопросов, научное мышление, приучает к основательности в изучении проблем. Качественно изготовленные информационные блоки могут служить дидактическим материалом для изучения темы в процессе самоподготовки как самим студентом, так и его сокурсниками. Информационный блок может включать таблицы, схемы, рисунки, методики исследования, выводы.

Задание по составлению информационных блоков как вида внеаудиторной самостоятельной работы, планирующейся обычно после изучения темы в рамках семестра, когда она хорошо осмыслена. Оформляется письменно, ее объем не более двух страниц, контроль выполнения может быть произведен на практическом занятии путем оценки эффективности его использования для выполнения заданий.

***Критерии оценки:***

- соответствие содержания теме, 2 балла;

- правильная структурированность информации, 2 балла;

- наличие логической связи изложенной информации 2 балла;

- соответствие оформления требованиям, 2 балла;

- аккуратность и грамотность изложения, 1 балл;

- 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

Приложение Л

**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 М

**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

Приложение Н

**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 внем авторсеой 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 П

**Методические рекомендации по составлению кроссворда**

**Кроссворд** – это своеобразная самопроверка, занимательный тест. Составление кроссвордов является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Самостоятельное составление кроссвордов способствует развитию умений ориентироваться в учебном и дополнительном материале, правильно и точно формулировать вопросы, определять тип кроссворда, создавать в печатном и электронном варианте, а также развитию творческих возможностей студентов.

 Общие требования при составлении кроссвордов.

 Составляются кроссворды по тексту учебной литературы. При составлении кроссвордов необходимо придерживаться принципов наглядности и доступности.

1.Не допускается наличие "плашек" (незаполненных клеток) в сетке кроссворда.

2.Не допускаются случайные буквосочетания и пересечения.

3.Загаданные слова должны быть именами существительными в именительном падеже единственного числа.

4.Двухбуквенные слова должны иметь два пересечения.

5.Трехбуквенные слова должны иметь не менее двух пересечений.

6.Не допускаются аббревиатуры (ЗиЛ и т.д.), сокращения (детдом и др.).

7.Не рекомендуется большое количество двухбуквенных слов.

8. Все тексты должны быть написаны разборчиво, желательно отпечатаны.

9.На каждом листе должна быть фамилия автора, а также название данного кроссворда.

Требования к оформлению:

1.Рисунок кроссворда должен быть четким.

2.Сетки всех кроссвордов должны быть выполнены в двух экземплярах:

1-й экз. - с заполненными словами; 2-й экз. - только с цифрами позиций.

Оформление ответов на кроссворды:

- для типовых кроссвордов и чайнвордов: на отдельном листе;

- для скандинавских кроссвордов: только заполненная сетка;

- для венгерских кроссвордов: сетка с аккуратно зачеркнутыми искомыми словами.

Ответы на кроссворд публикуются отдельно. Они предназначены для проверки правильности решения кроссворда и дают возможность ознакомиться с правильными ответами, что способствует решению одной из основных задач разгадывания кроссвордов — повышению эрудиции и увеличению словарного запаса.

Составление условий (толкований) кроссворда.

 • Во-первых, они должны быть строго лаконичными. Не следует делать их пространными, излишне исчерпывающими, многословными, несущими избыточную информацию.

• Во-вторых, старайтесь подать слово с наименее известной стороны.

• В - третьих, просмотрите словари: возможно, в одном из них и окажется наилучшее определение. В определениях не должно быть однокоренных слов.

Этапы составления кроссворда.

 - Сделать анализ учебного текста по теме занятия.

 - Составить список слов изучаемого учебного материала. - Выбрать наиболее подходящий тип кроссворда.

 - Поиск и составление вопросов к терминам, понятиям, определения.

 - Вычерчивание рисунка сетки.

 - Нумерация рисунка сетки.

 - Печать текстов вопросов и ответов.

 - Орфографическая проверка текстов.

 - Проверка текстов на соответствие нумерации.

 - Печать кроссворда.

Оценка решения кроссворда.

Тематические кроссворды, содержащие вопросы конкретного раздела изучаемого предмета, обычно состоят из 15-20 слов, а итоговые доходят до 25. Согласно действующей пяти балльной системе оценивания знаний разработана шкала оценки знаний.

***Критерии оценивания составленных кроссвордов:***

- четкость изложения материала, полнота исследования темы, 2 балла;

- оригинальность составления кроссворда, 2 балла;

- практическая значимость работы,2 балл;

- уровень стилевого изложения материала, отсутствие стилистических ошибок, 1 балл;

- уровень оформления работы, наличие или отсутствие грамматических и пунктуационных ошибок, 1 балл;

- количество вопросов в кроссворде, правильное их изложения, 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:***

- защита кроссворда на учебном занятии

**Пример оформления титульного листа по составлению кроссворда**

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**КРОССВОРД**

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

Работу выполнил(а):

студент(ка) группы \_\_\_\_

специальность 19.02.03.

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Работу проверил:

преподаватель

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Приложение Р

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

**ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Составитель:

 студент группы \_\_\_\_\_\_

специальность19.02.03.

Ф. И. О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Минусинск, 20\_\_\_ г.