**Краевое государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

**Методические рекомендации**

**по выполнению самостоятельной работы студентов по**

**ПМ. 03. Производство кондитерских изделий**

**МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий**

**МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий**

**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 профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских изделий МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских 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 третьего и четвертого курсаочной формы обучения.

Данные методические указания 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.

Автор: Шевченко Дарья Евгеньевна, преподаватель первой квалификационной категории, Минусинский сельскохозяйственный колледж.

Рецензент: Раздобреева Наталья Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории, Минусинский сельскохозяйственный колледж.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение 3 | 4 |
| Задания для самостоятельного выполнения МДК.03.01.Технология производства сахаристых кондитерских изделий | 7 |
| Задания для самостоятельного выполнения МДК.03.02.Технология производства мучных кондитерских изделий | 19 |
| Список использованной литературы | 41 |
| Приложение А. Методические указания по работе над сообщением | 42 |
| Приложение Б.Методические указания по написанию доклада | 44 |
| Приложение В. Методические указания по подготовке и написанию реферата | 46 |
| Приложение Д.Методические указания по оформлению презентации | 51 |
| Приложение Е.Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы | 53 |

**Введение**

Высокие темпы научно – технического прогресса вызывают быстрое «старение» знаний, поэтому постоянно требуется их существенное обновление. Условием успешной профессиональной деятельности специалиста становится его профессиональная мобильность, умение самостоятельно работать над собой, повышать свою квалификацию, обновлять свои знания.

В решении данной задачи велика роль самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Главной целью самостоятельной работы является не только закрепление, расширение и углубления получаемых знаний, умений и навыков, но и самостоятельное изучение и усвоение нового материала без посторонней помощи.

Значимость самостоятельной работы определяется следующим:

во-первых, самостоятельная работа позволяет студентам глубоко вникнуть в сущность изучаемого вопроса, основательно в нём разобраться;

во–вторых, в ходе самостоятельной работы студенты формируют у себя такие ценные качества, как трудолюбие, организованность, инициативу, силу воли, дисциплинированность, аккуратность, активность, целеустремлённость, творческий подход к делу, самостоятельность мышления, умение работать с технической литературой;

в–третьих, систематическая самостоятельная работа студентов повышает культуру их умственного труда, развивает у них умение самостоятельно приобретать и углублять знания.

Методические рекомендации к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских изделий МДК.03.01.Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предназначены для оказания помощи обучающимся в выполнении самостоятельной работы.

Настоящие методические указания содержат задания, которые позволят самостоятельно овладеть знаниями, и направлены на формирование следующих компетенций:

OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

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 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

В результате освоения МДК.03.01.Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделийстудентыдолжны:

уметь:

* проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
* определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
* по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
* оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
* рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
* рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
* выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
* рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
* рассчитывать производительность печей;
* эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

**знать:**

* виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
* состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
* органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
* основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
* классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
* технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
* способы формования конфетных масс и ириса;
* требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
* классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
* технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
* требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
* виды дефектов продукции и меры по их устранению;
* виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
* правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

**Задания для самостоятельного выполнения**

**МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий**

В рабочей программе **МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий** предусмотрены следующие виды самостоятельной работы для студентов **3 курса**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Тема по рабочей программе* | *Тема самостоятельной работы* | *Вид самостоятельной работы* |
| **Тема 1.1.** Производство карамели | Приготовление сиропа: инвертного,  | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление сиропа: сахарного. |
| Приготовление сиропа: тиражного. |
| Температурные параметры карамельной массы на стадиях обработки. | Реферат |
| Производство различных видов начинок. | Презентация |
|  Требования к качеству карамели. | Презентация |
|  Ассортимент карамели. | Презентация |
| Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента. | Сообщение |
| **Тема 1.2.** Производство шоколада и какао-порошка | Какао-бобы, химический состав и влияние процесса ферментации на его изменение. | Реферат |
| Современное состояние кондитерской промышленности и расширение ассортимента с учетом требований потребителей. | Сообщение |
| Очистка и сортировка какао-бобов. | Сообщение |
| Современные технологии производства шоколада. | Реферат |
| Конширование и темперирование шоколадных масс. | Доклад |
| Использование заменителей и эквивалентов какао-масла в производстве шоколада. | Сообщение |
| В рабочей программе **МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий** предусмотрены следующие виды самостоятельной работы для студентов **4 курса:** |
| **Тема 1.2.** Производство шоколада и какао-порошка | Производство белого и пористого шоколада. | Реферат |
| Использование новых видов сырья, с целью обогащения шоколадных изделий. | Презентация |
| Требования к качеству шоколадных изделий. | Презентация |
| **Тема 1.3.** Производство конфет и ириса | Новое в технологии производства конфет. | Реферат |
| Виды глазури для глазирования. | Презентация |
| Машины для формования конфет.  | Презентация |
| Виды заверточных машин. | Презентация |
| Расширение ассортимента конфет в целях пищевой ценности. | Сообщение |
| Использование различных. студнеобразователей в производстве фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс. | Сообщение |
| Обогащение конфетных масс витаминами и минеральными веществами за счет использования нетрадиционных видов сырья. | Сообщение |
| **Тема 1.4.** Производство мармелада и пастилы | Новые методы контроля качества сахаристых кондитерских изделий. | Реферат |
| Энергосберегающее оборудование. | Доклад |
| **Тема 1.5.** Производство халвы и драже | Подготовительное оборудование для производства халвы. | Презентация |
| **Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.4, Тема 1.5.** | Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебно-методической и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет). | Подготовка к занятиям |

**Тема 1.1. Производство карамели**

**Задание 1.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сиропа: инвертного».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сиропа: инвертного» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Для каких целей используют сиропы?
2. Какие сиропы вы знаете?
3. Чем они отличаются друг от друга?
4. Что такое «инверсия»?
5. Применение инвертного сиропа в кондитерском производстве?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. - 480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 2.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сиропа: сахарного».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сиропа: сахарного» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

 1. Для каких целей используют сахарный сироп в кондитерском производстве?

2.Какие виды сахарных сиропов вы знаете?

3.Чем они отличаются друг от друга?

4.Какое влияние оказывает концентрация сахарного сиропа на его применение?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 3.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сиропа: тиражного».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сиропа: тиражного» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1.Для каких целей используют тиражные сиропы?

2.Какие виды тиражных сиропов вы знаете?

3.Чем они отличаются друг от друга?

4.Перечислите контролируемые показатели качества тиражных сиропов?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 4.** Подготовить и написать реферат по теме «Температурные параметры карамельной массы на стадиях обработки». В реферате по теме «Температурные параметры карамельной массы на стадиях обработки» необходимо отразить следующую информацию:

* перечислить основные технологические параметры карамельной массы на различных стадиях обработки и дать их характеристику;
* указать, в чем заключается назначение обработки карамельной массы;
* перечислить оборудование, используемое на различных стадиях обработки карамельной массы;
* указать, как изменяется структура и свойства карамельной массы на различных стадиях ее обработки;
* схемы оборудования, используемого на различных стадиях обработки карамельной массы.

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

**Задание 5.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Производство различных видов начинок». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**\_** основное и дополнительное сырье для производства различных видов начинок;

* виды начинок;
* технология приготовления различных видов начинок;
* технологические параметры начинок на различных стадиях приготовления;
* требования к качеству различных видов готовых начинок.

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

**Задание 6.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Требования к качеству карамели». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

* классификация карамельных изделий;
* ассортимент карамельных изделий;
* технология приготовления различных видов карамельных изделий;
* требования к качеству готовых карамельных изделий.

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

**Задание 7.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Ассортимент карамели». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды карамельных изделий;
* основное и дополнительное сырье, используемое для приготовления различных видов карамельных изделий;
* технологическая схема приготовления различных видов карамельных изделий;
* требования к качеству различных видов карамельных изделий.

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

**Задание 8.** Подготовить сообщение по теме **«**Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* новые виды основного и дополнительного сырья кондитерского производства;
* новые виды стадий технологического процесса на всех этапах производства;
* разработка нормативно-технологической документации для нового вида изделий.

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

**Тема 1.2. Производство шоколада и какао-порошка**

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат по теме «Какао-бобы, химический состав и влияние процесса ферментации на его изменение». В реферате по теме «Какао-бобы, химический состав и влияние процесса ферментации на его изменение» необходимо отразить следующую информацию:

* применение и назначение какао-бобов в производстве кондитерских изделий;
* химический состав какао-бобов;
* процессы, протекающие при созревании и хранении какао-бобов;
* условия и сроки хранения какао-бобов;
* правила подготовки какао бобов к производству.

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

**Задание 2.** Подготовить сообщение по теме **«**Современное состояние кондитерской промышленности и расширение ассортимента с учетом требований потребителей**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* теоретические аспекты производства кондитерских изделий;
* современное состояние кондитерской промышленности;
* новые виды кондитерских изделий, вырабатываемые с целью расширения ассортимента.

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

**Задание 3.** Подготовить сообщение по теме **«**Очистка и сортировка какао-бобов**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* назначение операции очистки какао-бобов;
* назначение операции сортировки какао-бобов;
* оборудование, используемое при очистке и сортировки какао-бобов.

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

**Задание 4.** Подготовить и написать реферат по теме «Современные технологии производства шоколада». В реферате по теме «Современные технологии производства шоколада» необходимо отразить следующую информацию:

* новые виды ассортимента шоколада и шоколадных изделий;
* современные виды оборудования, используемые при производстве шоколада и шоколадных изделий;
* производство шоколада и шоколадных изделий по современным инновационным технология;
* правила и порядок разработки документации для нового вида шоколадных изделий;
* расчет производственных рецептур на новые виды шоколада и шоколадных изделий.

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

**Задание 5.** Подготовить доклад по теме **«**Конширование и темперирование шоколадных масс**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* назначение операции конширования шоколадных масс;
* назначение операции темперирования шоколадных масс;
* технологические параметры на стадии конширования и темперирования шоколадных масс
* оборудование, используемое при коншировании и темперировании шоколадных масс.

*Методические указания по написанию доклада представлены в Приложении Б.*

**Задание 6.** Подготовить сообщение по теме **«**Использование заменителей и эквивалентов какао-масла в производстве шоколада**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* правила взаимозаменяемости основных и дополнительных видов сырья, используемых в производстве шоколада и шоколадных изделий;
* виды, характеристика заменителей и эквивалентов какао-масла;
* требования качеству шоколадных изделий, вырабатываемых с заменой какао-масла.

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

**Задание 7.** Подготовить и написать реферат по теме «Производство белого и пористого шоколада». В реферате по теме «Производство белого и пористого шоколада» необходимо отразить следующую информацию:

**-** сырье, используемое при производстве белого шоколада;

* ассортимент изделий из белого шоколада;
* технология приготовления белого шоколада;
* современные виды оборудования, используемые при производстве белого шоколада;

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

**Задание 8.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Использование новых видов сырья, с целью обогащения шоколадных изделий». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

* использование новых видов сырья в производстве шоколадных изделий;
* ассортимент обогащенных шоколадных изделий;
* технологическая схема приготовления различных видов обогащенных шоколадных изделий;
* требования к качеству различных видов обогащенных шоколадных изделий.

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

**Задание 9.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Требования к качеству шоколадных изделий». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

* нормативно-технологическая документация, определяющая качество шоколадных изделий;
* показатели качества шоколадных изделий;
* формы и методы контроля качества шоколадных изделий;
* требования к качеству различных видов шоколадных изделий.

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

**Тема 1.3.** Производство конфет и ириса

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат по теме «Новое в технологии производства конфет». В реферате по теме «Новое в технологии производства конфет» необходимо отразить следующую информацию:

* новые виды ассортимента конфетных изделий;
* современные виды оборудования, используемые при производстве конфетных изделий;
* производство конфетных изделий по современным инновационным технология;
* правила и порядок разработки документации для нового вида конфетных изделий;
* расчет производственных рецептур на новые виды конфетных изделий.

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

**Задание 2.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Виды глазурей для глазирования». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды, характеристика глазурей, используемых при производстве конфет ;
* назначение операции глазирования конфетных изделий;
* технологические параметры на стадии приготовления и нанесения различных видов глазурей;
* требования к качеству заглазированных изделий, условия и сроки хранения.

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

**Задание 3.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Машины для формования конфет». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

* способы формования конфет;
* оборудования, используемое для формования конфетных масс;
* технологические параметры на стадии формования, выстаивания и охлаждения корпусов конфет;
* требования к качеству отформованных изделий.

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

**Задание 4.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Виды заверточных машин». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-** назначение операции завертывания конфет;

* способы завертывания конфет;
* оборудования, используемое для завертывания конфетных изделий;
* виды заверточных материалов.

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

**Задание 5.** Подготовить сообщение по теме **«**Расширение ассортимента конфет в целях пищевой ценности**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* новые виды ассортимента конфет;
* сырье, используемое для повышения пищевой ценности конфет;
* современные виды оборудования, используемые при производстве конфет;
* производство конфетных изделий по современным инновационным технология;
* правила и порядок разработки документации для нового вида конфетных изделий;

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

**Задание 6.** Подготовить сообщение по теме **«**Использование различных студнеобразователей в производстве фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды, характеристика студнеобразователей и загустителей;
* порядок подготовки студнеобразователей и загустителей к производству;
* требования к качеству фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс;
* отличительная особенность фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс.

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

**Задание 7.** Подготовить сообщение по теме **«**Обогащение конфетных масс витаминами и минеральными веществами за счет использования нетрадиционных видов сырья**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды, характеристика нетрадиционных видов сырья, используемые в производстве конфет;
* технология производства конфет с использованием нетрадиционных видов сырья;
* требования к качеству конфет с использованием нетрадиционных видов сырья.

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

**Тема 1.4.** Производство мармелада и пастилы

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат по теме «Новые методы контроля качества сахаристых кондитерских изделий». В реферате по теме «Новые методы контроля качества сахаристых кондитерских изделий» необходимо отразить следующую информацию:

* требования к качеству сахаристых кондитерских изделий;
* методы и формы контроля качества сахаристых кондитерских изделий;
* приборы и оборудование, используемое для контроля качества сахаристых кондитерских изделий;
* нормативная документация, определяющая качество сахаристых кондитерских изделий.

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

**Задание 2.** Подготовить доклад по теме **«**Энергосберегающее оборудование**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* новые технологии в производстве мармелада и пастилы с использованием энергосберегающих видов оборудования;
* назначение и виды энергосберегающего оборудования в производстве мармелада и пастилы;
* устройство, принцип действия и правило безопасной эксплуатации энергосберегающего оборудования.

*Методические указания по написанию доклада представлены в Приложении Б.*

**Тема 1.5.** Производство халвы и драже

**Задание 1.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Подготовительное оборудование для производства халвы». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-** основное и дополнительное сырье для производства халвы;

**-** операции подготовки сырья к производству при выработке халвы;

* виды, характеристика оборудования, используемого для подготовки сырья в производстве халвы;
* назначение, устройство, принцип действия и правило безопасной эксплуатации оборудование для производства халвы.

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

**Задания для самостоятельного выполнения**

**МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий**

В рабочей программе **МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий** предусмотрены следующие виды самостоятельной работы для студентов **3 курса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Тема по рабочей программе* | *Тема самостоятельной работы* | *Вид самостоятельной работы* |
| **Тема 2.1.** Производство печенья | Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Контроль входного сырья. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Расчет производственной рецептуры. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Замес и выпечка. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Замес теста и выпечка. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Сравнительная характеристика в зависимости от продолжительности замеса и температуры. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Оформление результатов. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| **Тема 2.2.**Производство пряничных и вафельных изделий | Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Приготовление заварки. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Замес теста и выпечка. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Анализ результатов. |
| История производства сувенирных пряников. | Реферат |
| **Тема 2.3.** Производство тортов и пирожных, кексов и рулетов | Разработка новых видов тортов и пирожных с целью сокращения калорийности. | Реферат |
| Классификация и ассортимент тортов и пирожных. | Презентация |
| Технологические параметры при производстве кексов. | Доклад |
| Новые виды отделочных полуфабрикатов, используемые при производстве тортов и пирожных. | Доклад |
| Использование нетрадиционных видов сырья в производстве мучных кондитерских изделий. | Сообщение |
| Современные виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий. | Презентация |
| Использование сахарозаменителей и подсластителей в производстве тортов и пирожных. | Сообщение |
| **Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 2.3** | Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебно-методической и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет). | Подготовка к занятиям |

В рабочей программе **МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий** предусмотрены следующие виды самостоятельной работы для студентов **4 курса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Тема по рабочей программе* | *Тема самостоятельной работы* | *Вид самостоятельной работы* |
| **Тема 2.3.** Производство тортов и пирожных, кексов и рулетов. | Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Замес и выпечка. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Замес и выпечка. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление тортов. Выпечка полуфабрикатов. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление тортов. Сборка тортов. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Приготовление тортов. Контроль технологических параметров. | Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ, подготовка к их защите. |
| Новые виды начинок для производства бисквитных рулетов. | Доклад |
| Использование дополнительного сырья в производстве кексов. | Реферат |
| Новые технологии в производстве тортов и пирожных. | Презентация |
| Производство мучных кондитерских изделий для диетического питания. | Презентация |
| Новые способы отделки в производстве тортов и пирожных. | Сообщение |
| Производство тортов на комплексно-механизированных линиях. | Сообщение |
| Современные комплексно-механизированные линии для производства кексов. | Доклад |
| Производство новых видов кексов: капкейки. | Презентация |
| Производство сбивных тортов без выпечки. | Сообщение |
| Использование фруктово-ягодного сырья, как отделочного полуфабриката в производстве тортов и пирожных. | Презентация |
| **Тема 2.3**Производство тортов и пирожных, кексов и рулетов. | Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебно-методической и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет). | Подготовка к занятиям |

**Тема 2.1. Производство печенья**

**Задание 1.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Контроль входного сырья».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Контроль входного сырья» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Какие виды печенья знаете?
2. Что входит в состав печенья?
3. Перечислите основные показатели качества сырья каждого вида?
4. Расскажите о условиях и сроках хранения скоропортящихся видов сырья?
5. Перечислите этапы подготовки сырья к производству?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 2.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Расчет производственной рецептуры».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Расчет производственной рецептуры» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

 1. Дайте определение унифицированной и производственной рецептур?

 2. От каких факторов зависят потери сухих веществ?

 3. Для какой цели проводят пробные отработки (выпечки)?

 4. В чем разница между простой и сложной рецептурами?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 3.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Замес и выпечка».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Замес и выпечка» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Какие виды печенья знаете?
2. Что входит в состав печенья?
3. Что такое эмульсия?
4. Почему разрыхлители и мука вносятся в последнюю очередь?
5. Расскажите о способах формования сахарного и сдобного печенья?
6. В каких печах выпекается сахарное и сдобное печенье?
7. Параметры выпечки сахарного и сдобного печенья?
8. Для чего производится охлаждение печенья?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 4.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Какие методы контроля технологических параметров вы знаете?
2. Что такое технологическая инструкция?
3. От чего зависит качество готовых изделий?
4. Какими нормативными документами определяется соответствие качества изделий?
5. Для чего производится охлаждение печенья?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 5.** Подготовка к защите лабораторной работы «Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Замес теста и выпечка».

При подготовке к защите лабораторной работы «Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Замес теста и выпечка» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Как затяжное печенье получило свое название?
2. Каким методом осуществляется формование затяжного печенья?
3. Какие рецептурные компоненты входят в состав затяжного печенья?
4. Почему на поверхности затяжного печенья отсутствуют рисунки?
5. Для чего производится нанесение надколов на поверхность изделий?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 6.** Подготовка к защите лабораторной работы «Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Сравнительная характеристика в зависимости от продолжительности замеса и температуры».

При подготовке к защите лабораторной работы «Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Сравнительная характеристика в зависимости от продолжительности замеса и температуры» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Что такое клейковина муки?
2. Расскажите о влиянии температуры теста на его замес?
3. В чем отличия сахарного печенья от затяжного?
4. Расскажите последовательность закладки сырья при замесе затяжного печенья?
5. Как влияет продолжительность замеса на качество сахарного печенья?
6. Для чего готовят эмульсию?
7. Дайте классификацию структуры теста?
8. Как влияет температура теста на качество готового продукта?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 7.** Подготовка к защите лабораторной работы «Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Оформление результатов».

При подготовке к защите лабораторной работы «Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Оформление результатов» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Что такое клейковина муки?
2. Расскажите о влиянии температуры теста на его замес?
3. В чем отличия сахарного печенья от затяжного?
4. Расскажите последовательность закладки сырья при замесе затяжного печенья?
5. Как влияет продолжительность замеса на качество сахарного печенья?
6. Для чего готовят эмульсию?
7. Дайте классификацию структуры теста?
8. Как влияет температура теста на качество готового продукта?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Тема 2.2. Производство пряничных и вафельных изделий.**

**Задание 1.** Подготовка к защите лабораторной работы «Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Приготовление заварки».

При подготовке к защите лабораторной работы «Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Приготовление заварки» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Что такое заварка?
2. Расскажите о технологических стадиях приготовления заварки?
3. В чем отличия заварного способа приготовления теста от сырцового?
4. Расскажите последовательность закладки сырья при приготовлении заварки?
5. Как влияет продолжительность замеса заварки на качество заварных пряников?
6. Для чего готовят заварку?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 2.** Подготовка к защите лабораторной работы «Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Замес теста и выпечка».

При подготовке к защите лабораторной работы «Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Замес теста и выпечка» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Чем отличается технология приготовления сырцового теста от заварного?
2. Как готовится заварное тесто?
3. Что такое заварка?
4. При какой температуре замешивается заварное тесто?
5. Перечислите основные этапы производства пряников.
6. Как готовится сырцовое тесто?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 3.** Подготовка к защите лабораторной работы «Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Анализ результатов».

При подготовке к защите лабораторной работы «Влияние интенсивности замеса, температуры и отлеживания заварки на качество заварных пряников. Анализ результатов» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Чем отличается технология приготовления сырцового теста от заварного?
2. Как готовится заварное тесто?
3. Что такое заварка?
4. При какой температуре замешивается заварное тесто?
5. Перечислите основные этапы производства пряников.
6. Как готовится сырцовое тесто?
7. Какие способы формования знаете?
8. В каких печах выпекаются пряничные изделия?
9. Для чего изделия глазируют?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 4.** Подготовить и написать реферат по теме «История производства сувенирных пряников». В реферате по теме «История производства сувенирных пряников» необходимо отразить следующую информацию:

* описание и характеристика сувенирных пряников;
* история возникновения сувенирных пряников;
* технология приготовления сувенирных пряников;
* требования к качеству сувенирных пряников.

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

**Тема 2.3. Производство тортов и пирожных, кексов и рулетов**

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат по теме «Разработка новых видов тортов и пирожных с целью сокращения калорийности» необходимо отразить следующую информацию:

* сырье, используемое при производстве низкокалорийных тортов и пирожных;
* краткая характеристика и описание низкокалорийных тортов и пирожных;
* технология приготовления низкокалорийных изделий;
* требования к качеству низкокалорийных изделий.

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

**Задание 2.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Классификация и ассортимент тортов и пирожных». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-** основное и дополнительное сырье для производства тортов и пирожных;

**-** краткая характеристика и описание различных групп тортов и пирожных ;

* технология приготовления различных групп тортов и пирожных;
* требования к качеству готовых изделий, условия и сроки хранения.

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

**Задание 3.** Подготовить доклад по теме **«**Технологические параметры при производстве кексов**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* классификация и ассортимент кексов;
* технология приготовления различных групп кексов;
* отделочные полуфабрикаты, используемые при производстве кексов;
* требования к качеству готовых изделий, условия и сроки хранения.

*Методические указания по написанию доклада представлены в Приложении Б.*

**Задание 4.** Подготовить доклад по теме **«**Новые виды отделочных полуфабрикатов, используемые при производстве тортов и пирожных**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* классификация и ассортимент новых видов отделочных полуфабрикатов;
* сырье, используемое для производства новых видов отделочных полуфабрикатов;
* технология производства новых видов отделочных полуфабрикатов;
* требования к качеству отделочных полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

*Методические указания по написанию доклада представлены в Приложении Б.*

**Задание 5.** Подготовить сообщение по теме **«**Использование нетрадиционных видов сырья в производстве мучных кондитерских изделий**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды, характеристика и назначение нетрадиционных видов сырья;
* правила подготовки нетрадиционных видов сырья к производству;
* требования к качеству данных видов сырья, условия и сроки хранения.

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

**Задание 6.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Современные виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-**характеристика и назначение современных видов оборудования;

**-**устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации современных видов оборудования;

* преимущества и недостатки современных видов оборудования.

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

**Задание 7.** Подготовить сообщение по теме **«**Использование сахарозаменителей и подсластителей в производстве тортов и пирожных**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды, характеристика и назначение сахарозаменителей и подсластителей;
* использование сахарозаменителей и подсластителей в производстве мучных кондитерских изделий;
* требования к качеству данных видов сырья, дозировка, условия и сроки хранения.

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

**Задание 8.** Подготовка к защите лабораторной работы «Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. В чем заключается подготовка муки к производству?
2. В чем заключается подготовка сахара к производству?
3. В чем заключается подготовка маргарина и сливочного масла к производству?
4. Дайте характеристику слоеного полуфабриката?
5. Дайте характеристику заварного полуфабриката?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 9.** Подготовка к защите лабораторной работы «Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Замес и выпечка. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Замес и выпечка. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Какую муку используют при выработке заварного и слоеного полуфабрикатов?

2. Для чего в рецептуру заварного полуфабриката включена соль?

3. При замесе заварного полуфабриката можно вливать сразу все яйца?

4. Назовите виды слоеных и заварных изделий?

5. В чем заключается стадия слоения теста при производстве слоеного полуфабриката?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 10.** Подготовка к защите лабораторной работы «Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

* 1. Назовите этапы приготовления слоеного теста.
	2. Какое сырье используют для приготовления пресного слое­ного теста?
	3. Как увеличить силу муки?
	4. Какое количество слоев получают при приготовлении пресного слоеного теста?
	5. Пороки слоеного теста и их причины.
	6. Рассчитайте упек при приготовлении пресного слоеного те­ста.
	7. Какие изделия можно приготовить из пресного слоеного теста ?
	8. Составить технологическую схему пресного слоёного теста.
	9. Начертить таблицу по недостаткам.

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 11.** Подготовка к защите лабораторной работы «Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. В чем заключается подготовка муки к производству?
2. В чем заключается подготовка сахара к производству?
3. В чем заключается подготовка маргарина и сливочного масла к производству?
4. Дайте характеристику бисквитного полуфабриката?
5. Дайте характеристику песочного полуфабриката?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 12.** Подготовка к защите лабораторной работы «Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Замес и выпечка. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Замес и выпечка. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Какие выпеченные полуфабрикаты знаете?
2. Что является разрыхлителем при замесе бисквитного полуфабриката?
3. Что используют в качестве разрыхлителя при замесе песочного полуфабриката?
4. Что такое производственная рецептура?
5. Как произошло название песочного полуфабриката?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 13.** Подготовка к защите лабораторной работы «Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Выпечка бисквитного и песочного полуфабрикатов. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

* 1. Назовите этапы приготовления песочного теста?
	2. Какое сырье используют для приготовления песочного теста?
	3. Назовите этапы приготовления бисквитного теста?
	4. Какое сырье используется при приготовлении бисквитного полуфабриката?
	5. Пороки песочного теста и их причины?
	6. Что является разрыхлителем для бисквитного теста?
	7. Что является разрыхлителем для песочоного теста?
	8. Какие изделия можно приготовить из песочного теста?
	9. Составить технологическую схему производства песочного полуфабриката?
	10. Составить технологическую схему производства бисквитного полуфабриката?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 14.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление тортов. Выпечка полуфабрикатов. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление тортов. Выпечка полуфабрикатов. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

* 1. Дайте определения тортов и пирожных?
	2. Из каких полуфабрикатов состоят готовые изделия?
	3. Дайте классификацию тортов и пирожных?
	4. Что является разрыхлителем при замесе бисквитного полуфабриката?
	5. В чем отличие рецептуры на торты и пирожные?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 15.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление тортов. Сборка тортов. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление тортов. Сборка тортов. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Для чего осуществляется отделка тортов и пирожных?
2. Какие отделочные полуфабрикаты вы знаете?
3. Дайте классификацию способов отделки?
4. Чем отличается сырцовая мастика от заварной?
5. Что такое мастика и марципан?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 16.** Подготовка к защите лабораторной работы «Приготовление тортов. Контроль технологических параметров».

При подготовке к защите лабораторной работы «Приготовление тортов. Контроль технологических параметров» студенту, проработав конспекты занятий, учебную литературу, инструкционно - технологические карты необходимо найти ответы на следующие вопросы:

1. Перечислите требования к качеству тортов и пирожных по органолептическим показателям.
2. Перечислите требования к качеству тортов и пирожных по физико-химическим показателям.
3. Назовите условия и сроки реализации различных видов тортов.
4. Какие виды упаковочных материалов используются в производстве тортов?
5. Какая информация должна быть отражена на упаковке тортов?

При подготовке к защите лабораторной работы рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, Издательский центр «Академия», 2013. -480 стр.
3. Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

*Методические указания по подготовке к защите лабораторной работы представлены в Приложении Е.*

**Задание 17.** Подготовить доклад по теме **«**Новые виды начинок для производства бисквитных рулетов**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды, ассортимент и характеристика начинок;
* сырье, используемое для производства новых видов начинок;
* технология производства новых видов начинок;
* требования к качеству начинок, условия и сроки хранения.

*Методические указания по написанию доклада представлены в Приложении Б.*

 **Задание 18.** Подготовить и написать реферат по теме «Использование дополнительного сырья в производстве кексов» необходимо отразить следующую информацию:

* виды и характеристика дополнительного сырья;
* правило подготовки, условия и сроки хранения дополнительного сырья;
* технология приготовления кексов, с различными видами дополнительного сырья;
* требования к качеству различных видов кексов.

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

**Задание 19.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Новые технологии в производстве тортов и пирожных». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-**ассортимент и характеристика новых видов тортов и пирожных;

**-** расчет производственных рецептур, для новых видов изделий:

**-** технология приготовления новых видов тортов и пирожных;

- требования к качеству новых видов изделий.

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

**Задание 20.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Производство мучных кондитерских изделий для диетического питания». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-** ассортимент и назначение диетических мучных кондитерских изделий;

**-** характеристика сырья, используемого для изготовления диетических мучных кондитерских изделий:

**-** технология приготовления диетических мучных кондитерских изделий;

- требования к качеству диетических изделий, пищевая и энергетическая ценность.

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

 **Задание 21.** Подготовить сообщение по теме **«**Новые способы отделки в производстве тортов и пирожных**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* современные виды отделочных полуфабрикатов;
* виды, характеристика и способы нанесения отделочных полуфабрикатов;
* новые виды отделочных материалов, используемых в кондитерском производстве;
* требования к качеству отделочных полуфабрикатов, пищевая безопасность.

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

**Задание 22.** Подготовить сообщение по теме **«**Производство тортов на комплексно-механизированных линиях**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* характеристика и описание современных комплексно-механизированных линий для производства тортов;
* перечень оборудования, входящего в состав линий;
* ассортимент вырабатываемых изделий;
* правила безопасной эксплуатации комплексно-механизированных линий.

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

**Задание 23.** Подготовить доклад по теме **«**Современные комплексно-механизированные линии для производства кексов**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* характеристика и описание современных комплексно-механизированных линий для производства кексов;
* перечень оборудования, входящего в состав линий;
* ассортимент вырабатываемых изделий;
* правила безопасной эксплуатации комплексно-механизированных линий.

*Методические указания по написанию доклада представлены в Приложении Б.*

**Задание 24.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Производство новых видов кексов: капкейки». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-** понятие, виды, характеристика и отличительная особенность капкейков;

**-** характеристика сырья, используемого для изготовления капкейков:

**-** технология приготовления капкейков;

- требования к качеству капкейков, их условия и сроки хранения.

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

 **Задание 25.** Подготовить сообщение по теме **«**Производство сбивных тортов без выпечки**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* характеристика и ассортимент сбивных тортов;
* сырье, используемое в производстве сбивных тортов;
* технология производства сбивных тортов;
* требования к качеству сбивных тортов, их условия и сроки реализации.

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

**Задание 26.** Оформить мультимедийную презентацию по теме «Использование фруктово-ягодного сырья, как отделочного полуфабриката в производстве тортов и пирожных». В презентации рекомендуется отразить следующую информацию:

**-** виды и характеристика фруктово-ягодного сырья;

**-** правила подготовки к производству;

**-** технология приготовления отделочных полуфабрикатов из фруктово-ягодного сырья;

- требования к качеству готовых изделий, их условия и сроки ресализации.

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

**Список использованной литературы**

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. ОСТ 10-93-87 Полуфабрикат. Шоколадная масса и шоколадная глазурь
3. ОСТ 10-060-95 Торты и пирожные. Технические условия
4. ОСТ 10-061-95 Печенье овсяное. Технические условия
5. ОСТ 10-063-95 Изделия кондитерские желейные. Технические условия
6. ОСТ 18-129-81 Конфеты и драже. Технические условия
7. ОСТ 10-094-97 Сладости восточного типа карамели и орехи. Технические условия
8. ТУ 10-04.08,10-88 Шоколад в порошке. Технические условия
9. ТУ 8 РСФСР 11-64-90 Ромовая баба. Технические условия
10. ТУ 18 РСФСР 11-64-90 Полуфабрикаты мучные для тортов и пирожных
11. ГОСТ15810-96 Изделия кондитерские пряничные Общие технические условия
12. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые Информация для потребителя Общие требования
13. Издательство «Пищевая промышленность» [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/)
14. Российская гильдия пекарей и кондитеров [www.breadbusiness.ru](http://www.breadbusiness.ru/)
15. Хлебопекарное и кондитерское производство [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com/).
16. Информационно — аналитический центр кондитерского производства [www.conditer.ru](http://www.conditer.ru/)
17. Технология шоколада [www.tehnochoc.ru](http://www.tehnochoc.ru/)
18. Кондитерское объединение «СладКо» [www.sladko.ru](http://www.sladko.ru/)
19. Журнал «Кондитерские изделия» [www.my-ki.ru](http://www.my-ki.ru/)
20. Кондитерская промышленность [www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.ru/)
21. Объединенные кондитеры [www.uniconf.ru](http://www.uniconf.ru/)
22. Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «Асконд» [www.ascond.ru](http://www.ascond.ru/)

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 – 2ч.

***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.

При подготовке сообщений рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. ОСТ 10-93-87 Полуфабрикат. Шоколадная масса и шоколадная глазурь
3. ОСТ 10-060-95 Торты и пирожные. Технические условия
4. ОСТ 10-061-95 Печенье овсяное. Технические условия
5. ОСТ 10-063-95 Изделия кондитерские желейные. Технические условия
6. ОСТ 18-129-81 Конфеты и драже. Технические условия
7. ОСТ 10-094-97 Сладости восточного типа карамели и орехи. Технические условия
8. ТУ 10-04.08,10-88 Шоколад в порошке. Технические условия
9. ТУ 8 РСФСР 11-64-90 Ромовая баба. Технические условия
10. ТУ 18 РСФСР 11-64-90 Полуфабрикаты мучные для тортов и пирожных
11. ГОСТ15810-96 Изделия кондитерские пряничные Общие технические условия
12. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые Информация для потребителя Общие требования

***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).

Приложение Б

**Методические указания по написанию доклада**

***Доклад***– публичное сообщение, представляющее собой развёрнутое изложение определённой темы.

***Этапы подготовки доклада:***

1. Определение цели доклада.

2. Подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада.

3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.

4. Общее знакомство с литературой и выделение среди источников главного.

5. Уточнение плана, отбор материала к каждому пункту плана.

6. Композиционное оформление доклада.

7. Заучивание, запоминание текста доклада, подготовки тезисов выступления.

8. Выступление с докладом.

***Композиционное оформление доклада***– это его реальная речевая внешняя структура, в ней отражается соотношение частей выступления по их цели, стилистическим особенностям, по объёму, сочетанию рациональных и эмоциональных моментов, как правило, элементами композиции доклада являются: вступление, определение предмета выступления, изложение, заключение.

***Вступление***помогает обеспечить успех выступления по любой тематике.

Вступление должно содержать:

* название доклада;
* сообщение основной идеи;
* современную оценку предмета изложения;
* краткое перечисление рассматриваемых вопросов;
* интересную для слушателей форму изложения;
* акцентирование оригинальности подхода.

Выступление состоит из следующих частей:

***Основная часть*,**в которой выступающий должен раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами.

***Заключение***- это чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Регламент времени на озвучивание доклада – не более 5 мин.

Затраты времени на подготовку доклада зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем. Ориентировочное время на подготовку доклада – 2ч.

При подготовке доклада рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.: ил.
2. ОСТ 10-93-87 Полуфабрикат. Шоколадная масса и шоколадная глазурь
3. ОСТ 10-060-95 Торты и пирожные. Технические условия
4. ОСТ 10-061-95 Печенье овсяное. Технические условия
5. ОСТ 10-063-95 Изделия кондитерские желейные. Технические условия
6. ОСТ 18-129-81 Конфеты и драже. Технические условия
7. ОСТ 10-094-97 Сладости восточного типа карамели и орехи. Технические условия
8. ТУ 10-04.08,10-88 Шоколад в порошке. Технические условия
9. ТУ 8 РСФСР 11-64-90 Ромовая баба. Технические условия
10. ТУ 18 РСФСР 11-64-90 Полуфабрикаты мучные для тортов и пирожных
11. ГОСТ15810-96 Изделия кондитерские пряничные Общие технические условия
12. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые Информация для потребителя Общие требования

***Критерии оценки доклада:***

* 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).

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 (Приложение Г);
* 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.

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.

Пример.



Рисунок 1 – Порядок слоения теста

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).

При подготовке и написании реферата рекомендуется использование следующих учебников и учебных пособий:

1. Издательство «Пищевая промышленность» [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/)
2. Российская гильдия пекарей и кондитеров [www.breadbusiness.ru](http://www.breadbusiness.ru/)
3. Хлебопекарное и кондитерское производство [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com/).
4. Информационно — аналитический центр кондитерского производства [www.conditer.ru](http://www.conditer.ru/)
5. Технология шоколада [www.tehnochoc.ru](http://www.tehnochoc.ru/)
6. Кондитерское объединение «СладКо» [www.sladko.ru](http://www.sladko.ru/)
7. Журнал «Кондитерские изделия» [www.my-ki.ru](http://www.my-ki.ru/)
8. Кондитерская промышленность [www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.ru/)
9. Объединенные кондитеры [www.uniconf.ru](http://www.uniconf.ru/)
10. Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «Асконд» [www.ascond.ru](http://www.ascond.ru/)

Интернет ресурсы (выбираются студентом самостоятельно).

***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.

Приложение Г

**Пример оформления титульного листа**

**тематического реферата**

**Краевое государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

**Современные технологии производства**

**шоколада**

реферат

по МДК.03.01. Технология производства сахаристых

кондитерских изделий

Выполнил:

Студент гр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

ФИО

Проверил:

преподаватель Шевченко Д.Е.

Год

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).

Приложение Е

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

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

Подготовка к защите лабораторной 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.