**Краевое государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

**Методические рекомендации**

**по выполнению самостоятельной работы студентов по**

**ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**(ПЕКАРЬ)**

**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.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) 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 курса.

Данные методические указания содержат рекомендации 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 ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) | 7 |
|  |  |
| Список использованной литературы | 12 |
| Приложение А. Методические указания по работе над сообщением | 14 |
| Приложение Б.Методические указания по написанию доклада | 16 |
| Приложение В. Методические указания по подготовке и написанию реферата | 18 |
| Приложение Д.Методические указания по оформлению презентации | 23 |
|  |  |

**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.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) 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 6.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 6.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 6.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучных кондитерских изделий.

ПК 6.6. Обслуживать печи, духовные шкафы и другое оборудование для выпечки и сушки.

В результате освоения ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) студентыдолжны:

**уметь:**

-подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

-соблюдать правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**знать:**

-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

-правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

-назначение, сущность и режимы операции разделки;

-сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке;

 -режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

 -нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, пути их снижения. причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

-понятие «выход хлеба»;

-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;

-виды, назначение и принцип действия основного технологического , вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

-правила безопасной эксплуатации оборудования;

-правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

**Задания для самостоятельного выполнения**

**ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)**

В рабочей программе **ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)** предусмотрены следующие виды самостоятельной работы для студентов **3 курса**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Тема по рабочей программе* | *Тема самостоятельной работы* | *Вид самостоятельной работы* |
| **Тема 1.1.**Организация рабочих мест в пекарном отделении | Требования к помещениям пекарен. | Реферат |
| **Тема 1.2.**Освоение рабочих приемов и операций при выпечке изделий. | Процессы, приводящие к образованию мякиша хлебобулочных изделий. | Доклад |
| Средства для смазки хлебопекарных форм. | Реферат |
| Факторы, обусловливающие прогрев выпекаемых тестовых заготовок. | Доклад |
| Способы обогрева пекарной камеры. | Реферат |
| Новые виды конвекционных термомасляных печей для выпечки мучных кондитерских изделий. | Доклад |
| Автоматизированная система смазки хлебопекарных форм. | Реферат |
| **Тема 1.3.**Отделка поверхности готовых изделий | Факторы, влияющие на выход готовой продукции. | Сообщение |
| Роль увлажнения поверхности выпекаемой тестовой заготовки. | Доклад |
| **Тема 1.4.**Выпечка | Выпечка с различными способами прогрева выпекаемой тестовой заготовки. | Сообщение |
| Факторы, влияющие на режим выпечки изделий. | Сообщение |
| Режимы выпечки отдельных видов хлебобулочных изделий. | Сообщение |
| Дефекты, вызванные неправильным проведением процесса выпечки изделий. | Сообщение |

**Тема 1.1. Организация рабочих мест в пекарном отделении**

**Задание 1.** Подготовить и написать реферат по теме «Требования к помещению пекарен». В реферате по теме «Требования к помещению пекарен» необходимо отразить следующую информацию:

* перечислить основные требования к помещениям пекарен ;
* указать, какой документацией регламентируются данные требования;
* перечислить оборудование и оснащение пекарен;
* указать, каким образом осуществляется расстановка технологического оборудования;

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

**Тема 1.2. Освоение рабочих приемов и операций при выпечки изделий**

**Задание 1.** Подготовить доклад по теме **«**Процессы, приводящие к образованию мякиша хлебобулочных изделий**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* сущность процесса образования мякиша;
* влияние биохимическим и физических процессов образования мякиша;
* технологические режимы параметры на стадии образования мякиша;
* показатели качества мякиша хлебобулочных изделий.

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

**Задание 2.** Подготовить и написать реферат по теме «Средства для смазки хлебопекарных форм». В реферате по теме «Средства для смазки хлебопекарных форм» необходимо отразить следующую информацию:

* назначение операции смазки хлебопекарных форм;
* виды и характеристика смазочных материалов;
* правила нанесения и дозировка смазочного материала;
* современные виды оборудования, для смазки хлебопекарных форм;

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

**Задание 3.** Подготовить доклад по теме **«**Факторы, обусловливающие прогрев выпекаемых тестовых заготовок**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* назначение и технологическое значение прогрева тестовых заготовок;
* технологические режимы и параметры при прогреве пекарной камеры;
* способы обогрева пекарной камеры;
* подбор наиболее оптимального режима прогрева для различных видов изделий.

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

**Задание 4.** Подготовить и написать реферат по теме «Способы обогрева пекарной камеры». В реферате по теме «Способы обогрева пекарной камеры» необходимо отразить следующую информацию:

* основные способы нагрева пекарной камеры;
* виды и характеристика топочных материалов;
* преимущества и недостатки различных способов нагрева;
* подбор оптимальных технологических режимов и параметров обогрева пекарной камеры;

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

**Задание 5.** Подготовить доклад по теме **«**Новые виды конвекционных термомасляных печей для выпечки мучных кондитерских изделий**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* виды и характеристика новых конвекционных термомасляных печей;
* устройство и принцип действия;
* правила безопасной эксплуатации и обслуживания;
* преимущества и недостатки.

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

**Задание 6.** Подготовить и написать реферат по теме «Автоматизированная система смазки хлебопекарных форм». В реферате по теме «Автоматизированная система смазки хлебопекарных форм» необходимо отразить следующую информацию:

* виды и характеристика новых систем смазки хлебопекарных форм;
* устройство и принцип действия;
* правила безопасной эксплуатации и обслуживания;
* преимущества и недостатки.

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

**Тема 1.3. Отделка поверхности готовых изделий**

**Задание 1.** Подготовить и написать сообщение по теме «Факторы, влияющие на выход готовой продукции». В реферате по теме «Факторы, влияющие на выход готовой продукции» необходимо отразить следующую информацию:

* понятие и технологическое значение «выхода» хлебобулочных изделий;
* сущность процесса, влияние технологических режимов и параметров на выход хлебобулочных изделий;
* пути увеличения «выхода» готовых изделий;

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

**Задание 2.** Подготовить доклад по теме **«**Роль увлажнения поверхности выпекаемой тестовой заготовки**».** В докладе рекомендуется отразить следующую информацию:

* технологическое назначение пароувлажнения тестовых заготовок;
* виды и характеристика зон выпечки;
* способы подачи пара в пекарную камеру;
* технологические режимы и параметры при пароувлажнении.

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

**Тема 1.4. Выпечка**

**Задание 1.** Подготовить сообщение по теме **«**Выпечка с различными способами прогрева выпекаемой тестовой заготовки**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* сущность процесса выпечки;
* оборудование, используемое для выпечки;
* виды топочных материалов;
* подбор оптимальных технологических режимов при выпечки различных видов изделий

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

**Задание 2.** Подготовить сообщение по теме **«**Факторы, влияющие на режим выпечки изделий**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* технологические режимы и параметры при выпечки различных видов изделий;
* влияние температуры на режим выпечки;
* влияние продолжительности на режим выпечки;
* влияние пароувлажнения на режим выпечки;

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

**Задание 3.** Подготовить сообщение по теме **«**Режимы выпечки отдельных видов хлебобулочных изделий**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* режимы выпечки бараночных изделий;
* режимы выпечки сухарных изделий;
* режимы выпечки сдобных изделий;
* режимы выпечки мучных кондитерских изделий;

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

**Задание 4.** Подготовить сообщение по теме **«**Дефекты, вызванные неправильным проведением процесса выпечки изделий**».** В сообщении рекомендуется отразить следующую информацию:

* образование трещин и подрывов на поверхности изделий;
* образование подгорелых участков на поверхности изделий;
* образование сыропеклого мякиша изделий;
* образование недостаточного объема изделий при выпечки;

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

**Список использованной литературы**

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012. - 448 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2010.- 480 с.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Уч. Пособие. - ИЦ «Академия», 2007.- 240 с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УНПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 304 с.
3. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2006. - 432 с.
4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2006.- 240с.
5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста (1- е изд). Учеб пособие для краткосрочной подготовки. - ИЦ «Академия», 2009.- 64 с.
6. Кавецкий Г.Д., Воробьева А.В. Технологические процессы и производства пищевой промышленности: Учебник для ВУЗов. - «КолосС», 2006.- 368 с.
7. Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Учебное пособие для УНПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 384 с.
8. Пащенко Л.П., Санина Т.В., Столярова Л.И и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): Учебное пособие для вузов, Издательство «КолосС», 2007.- 215 стр.
9. Хлебников В.И., Пучкова Ю.С., Страхова С.А., под ред. В.И. Хлебникова Технология производства продовольственных товаров. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
10. Журналы:

«Хлебопек»

«Хлебопекарное производство»

«Кондитерское производство»

Интернет-ресурсы:

1. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)
2. [www.hleb.net](http://www.hleb.net)
3. [www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru)
4. [www.fartovimpex.ru](http://www.fartovimpex.ru)
5. [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com)
6. [www.ascond.ru](http://www.ascond.ru)
7. [www.mazpek.ru](http://www.mazpek.ru)
8. [www.makaroninfo.ru](http://www.makaroninfo.ru)
9. [www.sladko.ru](http://www.sladko.ru)
10. [www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.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.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012. - 448 с.

2.Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2010.- 480 с.

Дополнительные источники:

3.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Уч. Пособие. - ИЦ «Академия», 2007.- 240 с.

4.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УНПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 304 с.

5.Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2006. - 432 с.

6.Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2006.- 240с.

7.Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста (1- е изд). Учеб пособие для краткосрочной подготовки. - ИЦ «Академия», 2009.- 64 с.

***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.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012. - 448 с.

2.Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2010.- 480 с.

Дополнительные источники:

3.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Уч. Пособие. - ИЦ «Академия», 2007.- 240 с.

4.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УНПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 304 с.

5.Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2006. - 432 с.

6.Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2006.- 240с.

7.Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста (1- е изд). Учеб пособие для краткосрочной подготовки. - ИЦ «Академия», 2009.- 64 с.

***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 – Виды форм для выпечки

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.Кавецкий Г.Д., Воробьева А.В. Технологические процессы и производства пищевой промышленности: Учебник для ВУЗов. - «КолосС», 2006.- 368 с.

2.Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Учебное пособие для УНПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 384 с.

3.Пащенко Л.П., Санина Т.В., Столярова Л.И и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): Учебное пособие для вузов, Издательство «КолосС», 2007.- 215 стр.

4.Хлебников В.И., Пучкова Ю.С., Страхова С.А., под ред. В.И. Хлебникова Технология производства продовольственных товаров. Уч. пособие для УСПО. - ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.

5.Журналы:

«Хлебопек»

«Хлебопекарное производство»

«Кондитерское производство»

Интернет-ресурсы:

6. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)

7. [www.hleb.net](http://www.hleb.net)

8. [www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru)

9. [www.fartovimpex.ru](http://www.fartovimpex.ru)

10.[www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com)

11 [www.ascond.ru](http://www.ascond.ru)

12.[www.mazpek.ru](http://www.mazpek.ru)

13.[www.makaroninfo.ru](http://www.makaroninfo.ru)

14.[www.sladko.ru](http://www.sladko.ru)

15.[www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.ru)

***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»**

**Способы обогрева пекарной камеры**

реферат

**ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким**

**профессиям рабочих, должностям служащих**

**(ПЕКАРЬ)**

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).