ГБПОУ«Златоустовский индустриальный колледж им. П. П. Аносова»

(художественно-технологическая площадка)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

для самостоятельных работ студентов

по МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Составитель:

Николаева Л.А., мастер п/о

2017

**СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка | 3 |
| 2. | Перечень самостоятельных работ профессионального модуля  ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 6 |
| 3. | Характеристика заданий и критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов | 8 |
| 4. | Содержание самостоятельных работ | 14 |
| 5. | Методические рекомендации по составлению различных видов самостоятельной работы | 21 |
|  | Литература | 27 |
|  | Приложение | 28 |

**Пояснительная записка**

В связи с введением в образовательный процесс  нового Федерального государственного образовательного стандарта все более актуальной становится задача организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем.

Самостоятельная работа студентов  является одной из основных форм  внеаудиторной работы при реализации учебных планов и программ.   По ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Практикуются  следующие виды и формы самостоятельной работы студентов:

**Виды внеаудиторной самостоятельной работы по математике:**

* решение заданий по образцу;

● выполнение заданий по алгоритму;

* типовые расчеты;
* составление алгоритмов для типовых заданий;
* составление и решение самостоятельно составленных заданий;
* выполнение графических работ;
* составление и заполнение таблиц для систематизации учебного материала;
* составление теста и эталона к нему;
* ответы на контрольные вопросы;
* составление или решение кроссворда;
* творческие работы (реферат, доклад, сообщение, сочинение);
* отработка изучаемого материала по печатным и электронным источникам, конспектам лекций;
* изучение лекционного материала по конспекту с использованием рекомендованной литературы;
* написание конспекта-первоисточника;
* завершение практических работ и оформление отчётов;
* подготовка информационных сообщений, докладов с компьютерной презентацией, рефератов;
* подготовка материала-презентации.

**Возможные формы контроля**

* проверка выполненной работы преподавателем;
* отчет-защита по выполненной работе перед преподавателем (и/или студентами группы);
* зачет;
* тестирование;
* устные ответы, решение задания на учебной доске.

**Критериями оценки результатов самостоятельной работы являются**:

* уровень усвоения студентами учебного материала;
* умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
* обоснованность и четкость изложения материала;
* уровень оформления работы.

 Самостоятельная работа может проходить в лекционном кабинете, компьютерном зале, дома.

Самостоятельная работа проводится с **целями:**

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

- углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

**Задачи** организации самостоятельной работы состоят в том, чтобы:

- мотивировать студентов к освоению учебных программ;

- повысить ответственность студентов за свое обучение;

- способствовать развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся;

- создать условия для формирования способности студентов к самообразованию, самоуправлению и саморазвитию.

Методическая разработка составлена в соответствии с рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ФГОС НПО. Формирование умений самостоятельной работы студентов – важная задача всех преподавателей.

Если студент научится самостоятельно изучать новый материал, пользуясь учебником или какими-то специально подобранными заданиями, то будет успешно решена задача сознательного овладения знаниями. Знания, которые усвоил студент сам, значительно прочнее тех, которые он получил после объяснения преподавателя. В дальнейшем студент сможет самостоятельно ликвидировать пробелы в знаниях, расширять знания, творчески применять их в решении практических задач.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода  к  решению проблем учебного и профессионального уровня.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студенту предоставляется возможность работать во время учебы более самостоятельно. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Максимальное количество часов на профессиональный модуль, предусмотренный учебным планом, составляет -462 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 92 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 46 часов

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом.

При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут.

 Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:  
- готовность студентов к самостоятельному труду;

- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;   
- консультационная помощь.

 Формы самостоятельной работы студентов определяются  при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

**Виды самостоятельных работ**

В учебном процессе выделяют два вида  самостоятельной работы:

- аудиторная;

- внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по   заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание внеаудиторной самостоятельной определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программ учебной дисциплины.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы являются:

-     для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника,  дополнительной литературы), составление плана текста,  графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио-  и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.

-       для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции,  обработка текста, повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной  литературы, аудио и видеозаписей, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и  др), завершение аудиторных практических работ и оформление отчётов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению  на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

-   для формирования умений:   решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов компонентов профессиональной деятельности, опытно экспериментальная работа, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Чтобы развить положительное отношение студентов к внеаудиторной самостоятельной работе студентов, следует на каждом ее этапе разъяснять цели работы, контролировать понимание этих целей студентами, постепенно формируя у них умение самостоятельной постановки задачи и выбора цели.

**1. Перечень самостоятельных работ по МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,** **профессионального модуля ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля** | **Содержание самостоятельной работы** | **Кол-во часов** |
| **Раздел 1** **Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба** |  | **10** |
| **Тема 1.1**  Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству | Самостоятельная работа №1  Подготовка сообщения на тему: «Виды муки» | 3 |
| Самостоятельная работа №2  Подготовка сообщения на тему: «Современное сырьё для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | 2 |
| **Тема 1.2**  Процессы, происходящие при замесе и выпекании теста | Самостоятельная работа № 3  Составление конспекта на тему: «Вкусовые и ароматические вещества» | 3 |
| Самостоятельная работа № 4  Подготовка сообщения на тему: «Ассортимент и пищевая ценность хлеба». | 2 |
| **Раздел 2** **Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий** |  | **6** |
| **Тема 2.1**  Приготовление дрожжевого теста и изделий из него | Самостоятельная работа № 5  Составление конспекта по теме: «Изделия из сдобного теста». | 2 |
| **Тема 2.2** Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него из него | Самостоятельная работа № 6  Составление технологических карточек и схем по теме:  -дрожжевое сдобное тесто и изделия из него (расстегай с рыбой);  - дрожжевое слоёное тесто и изделия из него (ватрушка венгерская). | 4 |
| **Раздел 3** **Приготовление и оформление печенье, пряников, коврижек** |  | **6** |
| **Тема 3.1**  Приготовление и оформление печенья | Самостоятельная работа № 7  Подготовка сообщения на тему: «Сдобное пресное тесто и изделия из него» | 3 |
| **Тема 3.2** Приготовление пряников и коврижек | Самостоятельная работа № 8  Подготовка реферата на тему: «Тульский пряник» | 3 |
| **Раздел 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов** |  | **6** |
| **Тема 4.1**  Приготовление простых отделочных полуфабрикатов | Самостоятельная работа № 9  Составление конспекта на тему: «Современные отделочные полуфабрикаты промышленного производства» | 2 |
| **Тема 4.2** Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных | Самостоятельная работа № 10  Составление кроссворда на тему: «Отделочные полуфабрикаты». | 4 |
| **Раздел 5 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных** |  | **8** |
| **Тема 5.1**  Приготовление пирожных | Самостоятельная работа № 11  Подготовка презентации на тему: «Современные технологии приготовления и оформления пирожных». | 4 |
| **Тема 5.2**  Приготовление тортов | Самостоятельная работа № 12  Подготовка реферата на тему: «Современные технологии приготовления и оформления тортов». | 4 |
| **Раздел 6** Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности |  | **10** |
| **Тема 6.1**  Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности | Самостоятельная работа № 13  - Подготовка сообщения на тему: «Изделия пониженной калорийности».  Самостоятельная работа № 14  - Составление кроссворда - «Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности».  Самостоятельная работа № 15  - Подготовка сообщения на тему: « Изделия пониженной калорийности в диетическом питании». | 3  4  3 |
| **Всего** |  | **46** |

**2. Характеристика заданий и критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы студентов. Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

Самостоятельная работа всегда завершается какими-либо результатами. Это выполненные задания, упражнения, решенные задачи, написанные сочинения, заполненные таблицы, построенные графики, подготовленные ответы на вопросы.

Таким образом, широкое использование методов самостоятельной работы, побуждающих к  мыслительной и практической деятельности, развивает столь важные интеллектуальные качества человека, обеспечивающие в дальнейшем его стремление к постоянному овладению знаниями и применению их на практике.

**Подготовка информационного сообщения –** это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объёму устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несёт новизну, отражает современный взгляд по определённым проблемам. Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объёмом информации, но и её характером – сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию). Регламент времени на озвучивание сообщения – до 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 – 2 ч. Дополнительные задания такого рода могут планироваться заранее.

  Деятельность  преподавателя:

- определяет тему и цель сообщения;

- определяет место и срок подготовки сообщения: домашняя работа;

-оказывает консультативную помощь при формировании структуры сообщения;

-рекомендует базовую литературу:

- оценивает сообщение в контексте занятия.

Деятельность студента:

- собирает и изучает литературу по теме;

- составляет план или графическую структуру сообщения;

- выделяет основные понятия;

- вводит в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;

- оформляет текст письменно;

- сдаёт на контроль преподавателю и озвучивает в установленный срок.

***Критерии оценки:***

- актуальность темы;

- соответствие содержания теме;

- глубина проработки материала;

- грамотность и полнота использования источников;

- наличие элементов наглядности.

**Критерии оценки сообщения**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание сообщения полностью соответствует заданной теме, тема раскрыта полностью | * Содержание сообщения соответствует заданной теме, но в тексте есть отклонения от темы или тема раскрыта не полностью. * Слишком краткий либо слишком пространный текст сообщения. | 1. Студент работу не выполнил вовсе. 2. Содержание сообщения не соответствует заданной теме, тема не раскрыта. 3. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. 4. Объем текста сообщения значительно превышает регламент. |
| 2 | Характер и стиль изложения материала сообщения | Наблюдение преподавателя | * Материал в сообщении излагается логично, по плану; * В содержании используются термины по изучаемой теме; * Произношение и объяснение терминов сообщения не вызывает у студента затруднений | * Материал в сообщении не имеет четкой логики изложения (не по плану). * В содержании не используются термины по изучаемой теме, либо их недостаточно для раскрытия темы. * Произношение и объяснение терминов вызывает у обучающегося затруднения. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | * Текст сообщения оформлен аккуратно и точно в соответствии с правилами оформления. * Объем текста сообщения соответствует регламенту. | * Текст сообщения оформлен недостаточно аккуратно.Присутствуют неточности в оформлении. * Объем текста сообщения не соответствует регламенту. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Возможные типичные ошибки**:

1. Содержание сообщения не соответствует заданной теме, тема не раскрыта.Материал в сообщении не имеет четкой логики изложения (не по плану).
2. Слишком краткий либо слишком пространный текст сообщения.
3. Объем текста сообщения значительно превышает регламент.
4. В содержании не используются термины по изучаемой теме, либо их недостаточно для раскрытия темы.
5. Объяснение терминов сообщения вызывает затруднения.

**Подготовка материала-презентации**

Создание материалов-презентаций – это вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы MicrosoftPowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

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

Деятельность преподавателя:

- рекомендует литературу:

-помогает в выборе главных и дополнительных элементов темы;

- консультирует при затруднениях.

Деятельность  студента:

- изучает материалы темы, выделяя главное и второстепенное;

- устанавливает логическую связь между элементами темы;

- представляет характеристику элементов в краткой форме;

-выбирает опорные сигналы для акцентирования главной  
информации и отображает в структуре работы;

- оформляет  работу и предоставляет к установленному сроку.

***Критерии оценки:***

- соответствие содержания теме;

- правильная структурированность информации;

- наличие логической связи изложенной информации;

- эстетичность оформления, его соответствие требованиям;

- работа представлена в срок.

**Критерии оценки по выполнению презентации**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень 3 балла** | **Средний уровень 2 балла** | **Низкий уровень 1 балл** |
| 1 | Грамотность в определении терминов | Проверка работы | Термины и определения написаны грамотно, допускается 1 ошибка | Есть незначительное количество грамматических ошибок(2-3) | 1 .Значительное количество грамматических ошибок(4-5).  2.Презентация не соответствует теме.  3.Тема раскрыта поверхностно.  4.Аргументы разбросаны, непоследовательны.  5.Много сомнительных или неточных фактов.  6. Неопрятная и трудно читаемая работа. |
| 2  3. | Уровень содержания презентации  Правильность оформления  презентации | Проверка работы  Проверка работы | - Содержание полностью соответствует теме.  -Тема глубоко раскрыта.  -Аргументы логически структурированы.  -Факты представлены точно  -оригинальность и творчество.  -Адекватное использование источников.  Презентация оформлена аккуратно и точно в соответствии с правилами. | -Содержание в основном соответствует теме.  -Тема раскрыта.  Аргументы в основном логически структурированы  -Допущены неточности фактов.  -Присутствуют элементы творчества.  -Имеются некоторые ссылки на использование источников.  Презентация  оформлена аккуратно, допущены незначительные отклонения от правил |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов  «удовлетворительно» | 6-7 баллов  «хорошо» | 8-9 баллов  «отлично» |

**Составление схем**

**Цель работы**:

научиться самостоятельно интерпретировать, анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде схемы и таблиц.

**Отчет:** оформить учебный материал в виде схемы

**Форма отчета** для составления схемы: найденный материал оформляется текстовым файлом, набранным компьютерным способом в одном из текстовых

процессоров и распечатывается на листах формата А4. Содержание материала оформляется в виде схемы.

Отчет должен иметь следующую структуру:

1.Титульный лист.

2.Лист со схемой.

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Студент работу не выполнил вовсе. 2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы. 4. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Критерии оценивания составленных кроссвордов:**

1. Четкость изложения материала, полнота исследования темы;

2. Оригинальность составления кроссворда;

3. Практическая значимость работы;

4. Уровень стилевого изложения материала, отсутствие стилистических ошибок;

5. Уровень оформления работы, наличие или отсутствие грамматических и пунктуационных ошибок;

6. Количество вопросов в кроссворде, правильное их изложения.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в кроссворде информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание кроссворда полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в кроссворде соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Содержание не соответствует заданной теме. 2. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками кроссворда. 3. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность скроссворда | Наблюдение преподавателя | Материал в кроссворде излагается четко и лаконично, кроссворд читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в кроссворде излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление кроссворда полностью соответствует требованиям. | В оформлении кроссворда имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**3 СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**Раздел 1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба**

**Самостоятельная работа № 1**

**Тема 1.1**  Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству

Количество часов: 3 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

-формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Подготовить сообщение на тему: «Виды муки».

Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщения.

Форма отчётности: защита сообщения на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр « Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр « Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Самостоятельная работа № 2**

**Тема 1.1**  Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству

Количество часов: 2 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Подготовить сообщения на тему: «Современное сырьё для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщения.

Форма отчётности: защита сообщения на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр « Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр « Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Самостоятельная работа № 3**

**Тема 1.2**  Процессы, происходящие при замесе и выпекании теста

Количество часов: 3 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Составить конспект на тему: «Вкусовые и ароматические вещества». Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщения.

Форма отчётности: защита сообщения на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы:

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр « Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр « Академия», 2016.

**Самостоятельная работа № 4**

**Тема 1.2**  Процессы, происходящие при замесе и выпекании теста

Количество часов: 2 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент и пищевая ценность хлеба». Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщения.

Форма отчётности: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка задания преподавателем, собеседование.

Список литературы:

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр « Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр « Академия», 2016.

**Раздел 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий**

**Самостоятельная работа № 5**

**Тема 2.1** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Количество часов: 2 часа

Цель: - развития познавательных способностей и активности обучающихся: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы.

Задание: Составить конспект на тему: «Изделия из сдобного теста».

Форма отчётности: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка задания преподавателем, собеседование.

Список литературы:

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

**Самостоятельная работа № 6**

**Тема 2.2** Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него из него

Количество часов: 4 часа

Цель: углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации

Задание: Составить технологические карточки и схемы приготовления:

- дрожжевого сдобного теста и изделий из него (расстегаи с рыбой)

- дрожжевого слоёного теста и изделий из него (ватрушки венгерской)

Задание должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по составлению технологических карточек и технологических схем

Форма отчётности: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка задания преподавателем, собеседование.

Список литературы:

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

**Раздел 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек**

**Самостоятельная работа № 7**

**Тема 3.1**  Приготовление и оформление печенья

Количество часов: 3 часа

Цель: углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Подготовить сообщение на тему: «Сдобное пресное тесто и изделия из него». Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщения.

Форма отчётности: защита сообщения на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Самостоятельная работа № 8**

**Тема 3.2** Приготовление пряников и коврижек

Количество часов: 3 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Подготовить реферат на тему: «Тульский пряник».

Реферат должен быть выполнен с соблюдением методических рекомендаций по подготовке рефератов.

Форма отчётности: защита реферата на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка реферата преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Раздел 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов**

**Самостоятельная работа № 9**

**Тема 4.1** Приготовление простых отделочных полуфабрикатов

Количество часов: 2 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации

Задание: Составить конспект на тему: «Современные отделочные полуфабрикаты промышленного производства»;

Форма отчётности: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка конспекта преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

**Самостоятельная работа № 10**

**Тема 4.2** Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

Количество часов: 4 часа

Цель: - закрепление теоретических знаний

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Составить кроссворд «Отделочные полуфабрикаты», включив в него простые и основные отделочные полуфабрикаты, отделочные полуфабрикаты промышленного производства.

Кроссворд должен быть выполнен с соблюдением методических рекомендаций по составлению кроссворда.

Форма отчётности: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем.Проверка составления кроссворда студентами-консультантами. Разгадывание лучших кроссвордов.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М. : Изд. Центр «Академия», 2016.

**Раздел 5 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных**

**Самостоятельная работа № 11**

**Тема 5.1** Приготовление пирожных

Количество часов: 4 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации

Задание: Подготовить презентацию на тему: «Современные технологии приготовления и оформления пирожных»

Задание должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке презентаций

Форма отчётности: защита презентации на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Самостоятельная работа № 12**

**Тема 5.2** Приготовление тортов

Количество часов: 4 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

Задание: Подготовить реферат на тему: «Современные технологии приготовления и оформления тортов».

Реферат должен быть выполнен с соблюдением методических рекомендаций по подготовке рефератов.

Форма отчётности: защита реферата на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка реферата преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий –М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Раздел 6. Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности**

**Самостоятельная работа № 13**

**Тема 6.1** Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности

Количество часов: 3 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

Задание: Подготовить сообщение на тему: «Изделия пониженной калорийности».

Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщений.

Форма отчётности: защита сообщения на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**Самостоятельная работа № 14**

**Тема 6.1** Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности

Количество часов: 4 часа

Цель: - закрепление теоретических знаний;

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

- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задание: Составить кроссворд «Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности», включив в него простые и основные отделочные полуфабрикаты. Кроссворд должен быть выполнен с соблюдением методических рекомендаций по составлению кроссворда.

Форма отчётности: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка составления кроссворда студентами-консультантами. Разгадывание лучших кроссвордов.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

**Самостоятельная работа № 15**

**Тема 6.1** Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности

Количество часов: 3 часа

Цель: - углубления и расширения теоретических знаний;

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

Задание: Подготовить сообщения на тему: «Изделия пониженной калорийности в детском питании». Сообщение должно быть выполнено с соблюдением методических рекомендаций по подготовке сообщения.

Форма отчётности: защита сообщения на учебном занятии. Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–М.: Изд. Центр «Академия», 2016.

Интернет ресурсы

http:// [www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

http:// www.eda-server.ru/qastronom/

**4. Методические рекомендации по выполнению различных видов самостоятельной работы**

**Подготовка информационного сообщения**

 Методические рекомендации по подготовке сообщения Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут. Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно. Любое устное выступление должно удовлетворять трем основным критериям, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией). Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления..» . Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%). Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя, отчество, при необходимости место учебы), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению.

В речи может быть несколько стержневых идей, но не более трех. Самая частая ошибка в начале речи – либо извиняться, либо заявлять о своей неопытности. Результатом вступления должны быть заинтересованность слушателей, внимание и расположенность к презентатору и будущей теме. К аргументации в пользу стержневой идеи проекта можно привлекать фото-, видеофрагменты, аудиозаписи материал.

План развития основной части должен быть ясным. Должно быть отобрано оптимальное количество фактов и необходимых примеров... Если использование специальных терминов и слов, которые часть аудитории может не понять, необходимо, то постарайтесь дать краткую характеристику каждому из них, когда употребляете их в процессе презентации впервые.

Самые частые ошибки в основной части доклада - выход за пределы рассматриваемых вопросов, перекрывание пунктов плана, усложнение отдельных положений речи, а также перегрузка текста теоретическими рассуждениями, обилие затронутых вопросов (декларативность, бездоказательность), отсутствие связи между частями выступления, несоразмерность частей выступления (затянутое вступление, скомканность основных положений, заключения).

В заключении необходимо сформулировать выводы, которые следуют из основной идеи (идей) выступления. Правильно построенное заключение способствует хорошему впечатлению от выступления в целом. В заключении имеет смысл повторить стержневую идею и, кроме того, вновь (в кратком виде) вернуться к тем моментам основной части, которые вызвали интерес слушателей. Закончить выступление можно решительным заявлением. Вступление и заключение требуют обязательной подготовки, их труднее всего создавать на ходу.

После подготовки текста / плана выступления полезно проконтролировать себя вопросами: Вызывает ли мое выступление интерес? Достаточно ли я знаю по данному вопросу, и имеется ли у меня достаточно данных? Смогу ли я закончить выступление в отведенное время? Соответствует ли мое выступление уровню моих знаний и опыту?

При подготовке к выступлению необходимо выбрать способ выступления: устное изложение с опорой на конспект (опорой могут также служить заранее подготовленные слайды) или чтение подготовленного текста. Чтение заранее написанного текста значительно уменьшает влияние выступления на аудиторию. Запоминание написанного текста заметно сковывает выступающего и привязывает к заранее составленному плану, не давая возможности откликаться на реакцию аудитории. Бесстрастная и вялая речь не вызывает отклика у слушателей, какой бы интересной и важной темы она ни касалась. И наоборот, иной раз даже не совсем складное выступление может затронуть аудиторию, если оратор говорит об актуальной проблеме, если аудитория чувствует компетентность выступающего. Яркая, энергичная речь, отражающая увлеченность оратора, его уверенность, обладает значительной внушающей силой. Кроме того, установлено, что короткие фразы легче воспринимаются на слух, чем длинные. Лишь половина взрослых людей в состоянии понять фразу, содержащую более тринадцати слов.

Необходимо избегать сложных предложений, причастных и деепричастных оборотов. Излагая сложный вопрос, нужно постараться передать информацию по частям. Пауза в устной речи выполняет ту же роль, что и знаки препинания в письменной. После сложных выводов или длинных предложений необходимо сделать паузу, чтобы слушатели могли вдуматься в сказанное или правильно понять сделанные выводы. Если выступающий хочет, чтобы его понимали, то не следует говорить без паузы дольше, чем пять с половиной секунд.

Во время выступления важно постоянно контролировать реакцию слушателей. Внимательность и наблюдательность в сочетании с опытом позволяют оратору уловить настроение публики.

**Методические рекомендации по составлению презентаций**

На первом слайде размещается:

- название презентации;

- автор: ФИО, группа, название учебного учреждения (соавторы указываются в алфавитном порядке);

- год.

На втором слайде указывается содержание работы, которое лучше оформить в виде гиперссылок (для интерактивности презентации).

На последнем слайде указывается список используемой литературы в соответствии с требованиями, интернет-ресурсы указываются в последнюю очередь.

|  |  |
| --- | --- |
| **Оформление слайдов** | |
| **Стиль** | * необходимо соблюдать единый стиль оформления; * нужно избегать стилей, которые будут отвлекать от самой презентации; * вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки) |
| **Фон** | * для фона выбираются более холодные тона (синий или зеленый) |
| **Использование цвета** | * на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста; * для фона и текста используются контрастные цвета; * особое внимание следует обратить на цвет гиперссылок (до и после использования) |
| **Анимационные эффекты** | * нужно использовать возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде; * не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами; анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде |
| **Представление информации** | |
| **Содержание информации** | * следует использовать короткие слова и предложения; * время глаголов должно быть везде одинаковым; * следует использовать минимум предлогов, наречий, прилагательных; * заголовки должны привлекать внимание аудитории |
| **Расположение информации на странице** | * предпочтительно горизонтальное расположение информации; * наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; * если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней. |
| **Шрифты** | * для заголовков не менее 24; * для остальной информации не менее 18; * шрифты без засечек легче читать с большого расстояния; * нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации; * для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание того же типа; * нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже, чем строчные). |
| **Способы выделения информации** | Следует использовать:   * рамки, границы, заливку * разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки * рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов |
| **Объем информации** | * не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут единовременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. * наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отражаются по одному на каждом отдельном слайде. |
| **Виды слайдов** | Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом, с таблицами, с диаграммами. |

**Методические рекомендации по составлению кроссвордов**

В процессе работы студенты:

* просматривают и изучают необходимый материал, как в лекциях, так и в дополнительных источниках информации;
* составляют список слов раздельно по направлениям;
* составляют вопросы к отобранным словам;
* проверяют орфографию текста, соответствие нумерации;
* оформляют готовый кроссворд.

**Общие требования при составлении кроссвордов:**

* Не допускается наличие "плашек" (незаполненных клеток) в сетке кроссворда;
* Не допускаются случайные буквосочетания и пересечения;
* Загаданные слова должны быть именами существительными в именительном падеже единственного числа;
* Двухбуквенные слова должны иметь два пересечения;
* Трехбуквенные слова должны иметь не менее двух пересечений;
* Не допускаются аббревиатуры (ЗиЛ и т.д.), сокращения (детдом и др.);
* Не рекомендуется большое количество двухбуквенных слов;
* Все тексты должны быть написаны разборчиво, желательно отпечатаны.

**Требования к оформлению:**

* На каждом листе должна быть фамилия автора, а также название данного кроссворда;
* Рисунок кроссворда должен быть четким;
* Сетки всех кроссвордов должны быть выполнены в двух экземплярах:

1-й экз. - с заполненными словами;

2-й экз. - только с цифрами позиций.

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

**Методические рекомендации по оформлению рефератов**

*Титульный лист.*

План работы оформляется с названием «Оглавление»; расположение – по центру.

Список библиографических источников оформляется под заголовком «Литература». Список литературы должен включать все использованные источники: сведения о книгах (монографиях, учебниках, пособиях, справочниках и т.д.) должны содержать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство, год издания. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них со словами «и др.». Наименование места издания надо приводить полностью в именительном падеже: допускается сокращение названия только двух городов: Москва (М.) и Санкт Петербург (СПб.). Приведенные библиографические источники должны быть отсортированы в алфавитном порядке по возрастанию. Список должен состоять не менее чем из трех источников.

Каждая новая часть работы, новая глава, новый параграф начинается с последующей страницы.

*Приложение* оформляются на отдельных листах, каждое приложение имеет порядковый номер и тематический заголовок. Надпись «Приложение» 1 (2.3...) оформляется в правом верхнем углу. Заголовок приложения оформляется как заголовок параграфа.

Объем работы не менее 10 листов напечатанных на компьютере (машинке) страниц; оглавление, список литературы и приложения не включаются в указанное количество страниц.

Текст рукописи печатается шрифтом № 14, с интервалом - 1,5.

Поля: слева - 3 см, справа - 1 см, сверху и снизу - 2 см.

Красная строка - 1,5 см, межабзацный интервал – 1,8.

Название «Оглавление», «Введение», «Заключение», «Приложение», «Литература», а также заголовки глав и параграфов выделяются одинаковым темным, жирным шрифтом.

После цитаты в тексте работы используются знаки: «...», [1, С. 10], где номер библиографического источника берется из списка использованной литературы.

Обращение к тексту приложения оформляется следующим образом: (см. Приложение 1).

Оформление схем, таблиц и формул. Иллюстрации (графики, схемы, диаграммы) могут быть в основном тексте реферата и в разделе приложений. Все иллюстрации именуются рисунками. Все рисунки, таблицы нумеруются арабскими цифрами и имеют сквозную нумерацию в пределах приложения. Каждый рисунок должен иметь подпись. Например: Инвентарь для работы с кремом

На все рисунки, таблицы в работе должны быть ссылки в виде: «формы для выпечки приведены на рис. 12.».

Рисунки и таблицы должны размещаться сразу после той страницы, на которой в тексте записки она упоминается в первый раз. Если позволяет место, рисунок (таблица) может размещаться в тексте на той же странице, где на него дается первая ссылка.

Если рисунок занимает более одной страницы, на всех страницах, кроме первой, проставляется номер рисунка и слово «Продолжение». Например: Рис. 12. Продолжение

Рисунки следует размещать так, чтобы их можно было рассматривать без поворота записки. Если такое размещение невозможно, рисунки следует располагать так, чтобы для их просмотра надо было бы повернуть работу по часовой стрелке.

Номер таблицы размещается в правом верхнем углу над заголовком таблицы, если он есть. Заголовок, кроме первой буквы, выполняется строчными буквами. Ссылки на таблицы в тексте пояснительной записки должны быть в виде слова табл. и номера таблицы. Например: Нормы отходов приведены в табл. 4.

Нумеровать страницы работы по книжному варианту: печатными цифрами, в нижнем правом углу страницы, начиная с текста «Введения» (с. 3), нумерацияработы сквозная, до последней страницы.

В оглавлении указываются начальные страницы всех частей и параграфов работы (название главы отдельной страницы не имеет), кроме списка литературы и приложений (в тексте нумеруются).

Пишется слово «глава», главы нумеруются римскими цифрами, параграфы - арабскими, части работы «Введение». «Заключение», «Литература» нумерации не имеют.

Названия глав и параграфов пишутся с красной строки.

Заголовки «Введение», «Заключение», «Литература» пишутся посередине, вверху листа, без кавычек, точка не ставится. Объем введения и заключения работы - 1,5-2 страницы печатного текста.Работа должна быть прошита.

В работе используются три вида шрифта: 1 - для выделения названий глав, заголовков «Оглавление», «Литература», «Введение», «Заключение»; 2 - для выделения названий параграфов; 3 - для текстовки.

**Составление схем**

Для составления схемы: найденный материал оформляется текстовым файлом, набранным компьютерным способом в одном из текстовых

процессоров и распечатывается на листах формата А4. Объем отчета – 2-3 страницы печатного текста. Содержание материала оформляется в виде схемы:

……. ……. ……… ……….

Отчет должен иметь следующую структуру:

1.Титульный лист (Приложение В)

2.Лист со схемой.

**Литература**

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий– М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие– М.: Издательский центр «Академия», 2014.

**Интернет-ресурсы:**

1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

2.[www.o-urok.ru/prof\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)

3.www/fartov.com

ПРИЛОЖЕНИЕ А

**Образец оформления презентации**

1. Первый слайд:

|  |
| --- |
| Тема информационного сообщения (или иного вида задания):  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подготовил: Ф.И.О. студента, группа |

1. Второй слайд

|  |
| --- |
| План:  1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |

1. Третий слайд

|  |
| --- |
| Литература: |

1. Четвертый слайд

|  |
| --- |
| Лаконично раскрывает содержание информации, можно  включать рисунки, автофигуры, графики, диаграммы  и другие способы наглядного отображения информации |

Приложение Б

**Оформление титульного листа при подготовке сообщения**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Златоустовский индустриальный колледж им. П.П. Аносова»

СООБЩЕНИЕ

На тему: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнил (а):

Иванова С.П., гр. 314 ПК

Проверил:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись преподавателя)

Приложение В

**Оформление титульного листа при составление технологических схем**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Златоустовский индустриальный колледж им. П.П. Аносова»

**Технология Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Технологические схемы

Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнил (а) :

Иванова С.П., гр. 314 ПК

Проверил:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись преподавателя)