

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО
«Брянский государственный аграрный университет»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по профессиональному модулю 06
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих
Специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Брянск, 2015

74.57
М 54

Рассмотрено: ЦМК
профессиональных модулей
Протокол № _____
от «___» _____ 2015 г.
Председатель:
_____ С.В. Костикова

Утверждаю:
зам директора по УР
_____ Л.А.Панаскина
«___» _____ 2015г.

М 54 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Сост. Н.И.Демченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»;;
2015 г. – 20 с.

Данные методические указания определяют порядок организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихразработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта и предназначены для обучающихся образовательных учреждений среднего профессионального образования специальности 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

74.57
©Демченко Н.И. 2015
© Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Перечень самостоятельных работ.....	6
Методические указания к подготовке мультимедиа презентаций и докладов.....	15
Методические указания к написанию творческих работ.....	16
Методические указания по порядку проработки материала конспекта.....	16
Методические указания по подготовке конспекта.....	18
Список рекомендуемой литературы.....	20

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа – планируемая учебная, учебно – исследовательская, научно – исследовательская работа обучающихся, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа является важным видом учебной и научной деятельности обучающихся в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Целью самостоятельной работы является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по основам организации хранения и контроля запасов и сырья, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа обучающихся способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и дипломной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

В образовательном процессе среднего профессионального образовательного учреждения выделяется два вида самостоятельной работы – аудиторную, под руководством преподавателя, и внеаудиторную. Тесная взаимосвязь этих видов работ предусматривает дифференциацию и эффективность результатов ее выполнения и зависит от организации, содержания, логики учебного процесса (межпредметных связей, перспективных знаний и др.).

Аудиторная самостоятельная работа по профессиональному модулю 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.

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной преподавателем учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- проработка материала конспекта, составленного на уроке при изучении нового материала;
- написание докладов;
- подготовка к семинарам и лабораторным работам, их оформление;
- выполнение микроисследований;
- подготовка практических разработок;

- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, проведения типовых расчетов, расчетно-компьютерных и индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и т.д.;

- компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающих и аттестующих тестов.

По профессиональному модулю 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий практикуются следующие виды и формы самостоятельной работы студентов:

- подбор материалов в периодической печати с целью подготовки к изучению нового материала и т.д.

Максимальное количество часов на профессиональный модуль 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, всего – 491 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 347 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 117 часа;

учебной практики – 144 часа.

Удельный вес самостоятельной работы составляет по времени 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение темы. Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого обучающегося и определяется учебным планом.

ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

по профессиональному модулю 06

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

№ и наименование темы, раздела	Наименование вида самостоятельной работы	Количество часов	Форма выполнения	Форма контроля
Тема 1.1 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству				
Вводный урок	ОИ4Стр.23-29			
Строение зерна, химический состав, виды помолов зерна. Химический состав пшеничной и ржаной муки	ОИ4Стр.40-53 Выучить таблицу: «Хим. состав пшеничной и ржаной муки» подготовить доклады по изученной теме	2	Выучить таблицу: «Хим. состав пшеничной и ржаной муки» подготовить доклады по изученной теме	Устный опрос
Основное и дополнительное сырье	ОИ4 Стр.69-80Стр.81-88 Составить схемы подготовки дополнительного	2	Составить схемы подготовки дополнительного сырья к производству;	Устный опрос

	сырья к производству;			
Пищевые добавки, вкусовые добавки. Правила взаимозаменяемости сырья	ОИ4 Стр.91-97Стр.103-110 Подготовить опорный конспект	4	Подготовить опорный конспект	Устный опрос
Тема 1.2 Эксплуатация технологического оборудования для подготовки сырья к производству				
Устройство и принцип действия заварочной машины, установки для сахаро-солевого раствора.	ОИ1с.80-87 выучить схемы, составить кроссворды по изученной теме	2	выучить схемы, составить кроссворды по изученной теме	Устный опрос по схемам
Оборудование для дозирования муки	ОИ1с.89-93 выучить схемы оборудования, составить кроссворды по изученной теме	2	выучить схемы оборудования, составить кроссворды по изученной теме	Устный опрос
Оборудование для дозирования жидких компонентов	ОИ1с.99-104 выучить схемы, составить вопросы по изученной теме	2	выучить схемы, составить вопросы по изученной теме	Устный опрос
Тема 2.1 Ассортимент изделий				
Хлеб из пшеничной и ржаной муки	ОИ4с.390-392 Подготовить тесты на тему: «Ассортимент хлебобулочных изделий»	2	Подготовить тесты на тему: «Ассортимент хлебобулочных изделий»	Устный опрос
Булочные и сдобные изделия.	ОИ4с.392-394 Составить кроссворды на тему: «Ассортимент хлебобулочных изделий»	2	Составить кроссворды на тему: «Ассортимент хлебобулочных изделий»	Устный опрос
Способы приготовления	ОИ4с.197-199 Подготовить	2	Подготовить презентацию:	Просмотр презентаций

теста. Сдобные хлебобулочные изделия	презентацию: «Сдобные хлебобулочные изделия»		«Сдобные хлебобулочные изделия»	
Сравнительная характеристика рецептур, физико-химических показателей. Особенности тестоведения	ОИ4с.199-208 Подготовить тесты на тему: «Сравнительная характеристика рецептур».	2	Подготовить тесты на тему: «Сравнительная характеристика рецептур».	Устный опрос
Бараночные и сухарные изделия	ОИ4с.208-219 Подготовить рефераты на тему: «Бараночные и сухарные изделия»	2	Подготовить рефераты на тему: «Бараночные и сухарные изделия»	Устный опрос
Сравнительная характеристика рецептур.	ОИ4с.219-223	4	ОИ4с.219-223	Устный опрос
Тема 2.2 Замес теста				
Замес и созревание теста	ОИ4с.152-153 Подготовить презентации на тему: «Замес и созревание теста»	2	Подготовить презентации на тему: «Замес и созревание теста»	Устный опрос
Способы замеса теста (обычный и интенсивный), правила выбора.	ОИ4с.164-168 Подготовить тесты на тему: «Способы замеса теста»	2	Подготовить тесты на тему: «Способы замеса теста»	Устный опрос
Понятия о рецептурах. Созревание и разрыхление теста.	ОИ4с.169-173 Подготовить рефераты на тему: «Созревание и разрыхление теста»	2	Подготовить рефераты на тему: «Созревание и разрыхление теста»	Устный опрос
Организация и ведение технологического процесса на стадии приготовления теста.	ОИ4с.203-208 Составить схему стадии приготовления теста	2	Составить схему стадии приготовления теста	Устный опрос
Приготовление жидких дрожжей	ОИ4с.185-196 Составить схему приготовления жидких дрожжей	2	Составить схему приготовления жидких дрожжей	Устный опрос
Приготовление теста на густых опарах	ОИ4с.199-200 Выучить таблицу: «Способы	2	Выучить таблицу: «Способы приготовления	Сообщение

	приготовления пшеничного теста»		пшеничного теста»	
Приготовление пшеничного теста на жидких опарах	ОИ4с.203-208 Подготовить тесты на тему: «Способы приготовления пшеничного теста».	2	Подготовить тесты на тему: «Способы приготовления пшеничного теста».	Устный опрос
Способы приготовления пшеничного теста	ОИ4с.208-221 Подготовить сообщения на тему: «Ускоренные способы приготовления пшеничного теста»	2	Подготовить сообщения на тему: «Ускоренные способы приготовления пшеничного теста»	Устный опрос
Способы приготовления ржаного теста и из смеси ржаной и пшеничной муки	ОИ4с.224-226 Выучить таблицу: «Способы приготовления теста»	2	Выучить таблицу: «Способы приготовления теста»	Сообщение
Приготовление ржаного теста на малой (традиционной) густой закваске (МГЗ) и большой закваске (БГЗ)	ОИ4с.226-227 Подготовить презентацию по изученной теме	2	Подготовить презентацию по изученной теме	Просмотр презентации на мультимедиапроекторе
Приготовление ржаного теста и из смеси пшеничной и ржаной муки на жидкой закваске: по I варианту (состав питания: мука и вода).	ОИ4с.227-237 Повторить темы: №29;30;31	2	Повторить темы: №29;30;31	Письменный опрос
Хлебопекарные улучшители нового поколения	ОИ4с.349-368 Повторить темы: №29;30;31;32	2	Повторить темы: №29;30;31;32	Письменный опрос
Расчет количества муки другого сырья и полуфабрикатов на замес теста	ОИ4-155-162 Сделать расчет	2	Сделать расчет	Устный опрос
Тема 2.3 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления теста				
Устройство и	ОИ1с.130-132	2	Выучить схему:	Устный опрос

принцип действия машин со стационарными тестомесильными емкостями	Выучить схему: «Устройство и принцип действия машин со стационарными и подкатными тестомесильными емкостями», подготовить кроссворд по изученной теме		«Устройство и принцип действия машин со стационарными и подкатными тестомесильными емкостями», подготовить кроссворд по изученной теме	
Тестомесильные машины для замеса теста с подкатными емкостями	ОИ1с.132-135 Выучить схему: «Устройство и принцип действия машины для замеса теста с подкатными емкостями»; составить тесты по изученной теме	2	Выучить схему: «Устройство и принцип действия машины для замеса теста с подкатными емкостями»; составить тесты по изученной теме	Устный опрос
Тестомесильные машины для замеса теста непрерывным способом	ОИ1с.135-143 Выучить схему: «Тестомесильные машины для замеса теста непрерывным способом», составить кроссворды по изученной теме	2	Выучить схему: «Тестомесильные машины для замеса теста непрерывным способом», составить кроссворды по изученной теме	Устный опрос
Тестоприготовительные агрегаты порционного приготовления теста	ОИ1с.115-116 Подготовить доклады на тему: «Тестоприготовительные агрегаты порционного приготовления теста»	2	Подготовить доклады на тему: «Тестоприготовительные агрегаты порционного приготовления теста»	Доклад, устный опрос
Анализ схем тестоприготовительных агрегатов для приготовления теста	ОИ1с.116-118 Сделать анализ схем тестоприготовительных агрегатов	2	Сделать анализ схем тестоприготовительных агрегатов	Устный опрос
Тестоприготовительные агрегаты поточного приготовления теста	ОИ1с.118-123	4	ОИ1с.118-123	
Тестоприготовительные агрегаты комбинированного	ОИ1с.123-126 Выучить схему: «Тестоприготовительные агрегаты	2	Выучить схему: «Тестоприготовительные агрегаты	Устный опрос

о приготовления теста	льные агрегаты комбинированного приготовления теста»		комбинированного приготовления теста»	
Анализ схем тестоприготовительных агрегатов для жидких полуфабрикатов	ОИ1с.126-127 Выучить схемы: Тестоприготовительные агрегаты для жидких полуфабрикатов	4	Выучить схемы: Тестоприготовительные агрегаты для жидких полуфабрикатов	Устный опрос
Тема 3.1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий				
Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на виды и разновидности	ОИ2с.24-29 подготовить реферат на изученную тему	4	подготовить реферат на изученную тему	Проверка рефератов
Тема 3.2 Производство печенья, крекеров и галет				
Основные технологические стадии производства сахарного печенья	ОИ2с.354-360 Подготовить опорный конспект	2	Подготовить опорный конспект	Карточки для проверки знаний студентов
Организация производства печенья на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях	ОИ2360-362	4	ОИ2360-362	Устный опрос
Особенности приготовления затяжного и песочного теста	ОИ2с.362-371 Составить вопросы по изученной теме	2	Составить вопросы по изученной теме	Устный опрос
Ассортимент и классификация сдобного печенья	ОИ2с.371-377 Подготовить тесты по изученной теме	2	Подготовить тесты по изученной теме	Устный опрос
Замес теста для крекеров и галет	ОИ2с.377-383 Подготовить доклады на тему: «Приготовление	2	Подготовить доклады на тему: «Приготовление крекера и галет»	устный опрос

	крекера и галет»			
Тема 3.3 Производство пряничных изделий				
Характеристика основных технологических операций при производстве пряничных изделий	ОИ2с.390-392 Подготовить рефераты по изученной теме	2	Подготовить рефераты по изученной теме	Устный опрос
Особенности приготовления пряников с начинкой и коврижек	ОИ2с.390-392 Подготовить кроссворды по изученной теме	2	Подготовить кроссворды по изученной теме	Устный опрос
Зачетный урок	ОИ2с.386-392	2	ОИ2с.386-392	Устный опрос
Тема 3.4 Производство вафель				
Технологическая схема производства вафель с начинкой	ОИ2с.392-393 Подготовить презентации по изученной теме	2	Подготовить презентации по изученной теме	Просмотр презентаций на мультимедиапроекторе
Замес вафельного теста	ОИ2с.394-395 Составить схему замеса вафельного теста	2	Составить схему замеса вафельного теста	Устный опрос
Тема 3.5 Производство кексов				
Рецептуры кексов	ОИ2 с.400-404 Подготовить презентацию по изученной теме	2	Подготовить презентацию по изученной теме	Просмотр презентаций на мультимедиапроекторе
Технологические схемы производства кексов на дрожжах	ОИ2с. 404 Подготовить кроссворды по изученной теме	2	Подготовить кроссворды по изученной теме	Устный опрос
Изготовление ромовой бабы	ОИ2с.404-406 Составить вопросы по изученной теме	2	Составить вопросы по изученной теме	Устный опрос
Технологические схемы производства кексов на химических разрыхлителях	ОИ2 Подготовить реферат по изученной теме	2	Подготовить реферат по изученной теме	Карточки для контроля знаний

Тема 3. 6. Санитарно-гигиенический режим производства				
Пищевая ценность и безопасность кондитерских изделий	ОИ4 450-456 Составить опорный конспект	4	Составить опорный конспект	
Тема 3.7 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления теста для мучных кондитерских изделий				
Правила безопасного обслуживания оборудования	ОИ2с.210-212, Подготовить сообщение по изученной теме	1	Подготовить сообщение по изученной теме	Устный опрос

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к подготовке мультимедиа-презентаций и докладов

1. Требование к студентам по подготовке презентации и доклада

1. Доклад - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материал, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

2. Тема доклада должна быть согласована с преподавателем и соответствовать теме занятия.

3. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания.

4. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

5. Работа студента над презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут.

6. Обучающийся в ходе работы по презентации, отрабатывает умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей.

7. Обучающийся в ходе работы по презентации, отрабатывает умение самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

8. Обучающийся обязан подготовить и выступить с докладом или презентацией в строго отведенное время преподавателем, и в срок.

2. Инструкция докладчикам

Докладчики - основные действующие лица. Они во многом определяют содержание, стиль, активность данного занятия. Сложность в том, что докладчики должны *знать и уметь* очень многое:

- сообщать новую информацию
- использовать технические средства
- знать и хорошо ориентироваться в теме всей презентации (семинара)

- уметь дискутировать и быстро отвечать на вопросы
- четко выполнять установленный регламент: докладчик –
- 10 мин.; дискуссия - 10 мин
- иметь представление о композиционной структуре доклада.

Необходимо помнить, что выступление состоит из трех частей: вступление, основная часть и заключение.

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать:

- название презентации (доклада)
- сообщение основной идеи
- современную оценку предмета изложения
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов
- живую интересную форму изложения
- акцентирование оригинальности подхода

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - это ясное четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К НАПИСАНИЮ ТВОРЧЕСКИХ РАБОТ

Творческая учебная деятельность наиболее успешна в ситуации, когда студенту помогает преподаватель, который тщательно продумывает и планирует ее результаты, органично включает ее в общую организацию учебной деятельности.

Творческая деятельность учащихся может выражаться в различных формах, таких как: составление исторической справки, сообщения

Историческая справка является простейшей формой творческой работы и, как правило, представляет собой результат первичной обработки исторической информации по ряду заданных параметров. Источником составления исторической справки является справочная литература, сопоставление данных из которой позволяет дать наиболее полную информацию по заданной теме, явлению или личности. Требования к составлению исторической справки:

1. Соблюдение хронологической последовательности.
2. Факты необходимо излагать чётко, без домыслов и разночтений.
3. Объем исторической справки ограничен, поэтому надо отбирать самую важную информацию.

Сообщение как правило подразумевает устный рассказ на основании исторической справки. Здесь большую роль играет ориентация на аудиторию. Как правило, сообщение является частью выполняемой поисково-творческой деятельности по определенной теме, может представлять собой комментированную историческую справку, повествование об интересном факте или явлении в рамках изучаемой темы или же постановку проблемы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОРЯДКУ ПРОРАБОТКИ МАТЕРИАЛА КОНСПЕКТА

Задача обучающихся в процессе умелой и целеустремленной работы на занятиях – внимательно слушать преподавателя, следить за его мыслью, предлагаемой системой логических посылок, доказательств и выводов, фиксировать (записывать) основные идеи, важнейшие характеристики понятий, теорий, наиболее существенные факты. Лекция задает

направление, содержание и эффективность других форм учебного процесса, нацеливает обучающихся на самостоятельную работу и определяет основные ее направления (подготовку к семинарам, написание контрольных работ, докладов, рефератов).

Активная, вдумчивая и плодотворная работа на занятиях – ключ к усвоению сложных и необходимых знаний по теме.

Несмотря на то, что в библиотеке образовательного учреждения, в читальных залах, в Интернете есть необходимая информация по теме для прохождения текущего и итогового контроля по теме, обучающемуся необходимо посещать все занятия по нескольким причинам

Во-первых, человек лучше и легче усваивает информацию при непосредственном общении с преподавателем. Эмоционально рассказанный материал лекции не заменят ни учебники, ни Интернет.

Во-вторых, обучающийся приходит на занятие учиться. Посещение занятия экономит время на подготовку к контрольным работам, контрольным опросам, тестированию, сдаче зачета. Лекции позволяют за небольшой промежуток времени проникнуть в сущность глобальных явлений, процессов. Кроме этого, у обучающегося есть возможность задавать вопросы. На возникающие вопросы можно быстро получить ответ, записав и задав их преподавателю в конце занятия или после нее, на консультации. Вопросы помогут разобраться в том, что излагает преподаватель; связать новое с тем, что тебе уже известно по данной теме из предыдущих лекций, прочитанных книг и журналов.

В-третьих, занятия дают основные ориентиры в необъятном море огромного количества тематического материала.

Усвоив материал лекции, студент обязан еще и работать самостоятельно, читать дополнительную литературу, предлагаемую для подготовки к следующим занятиям. Но основой для понимания будет все-таки лекция и написанный студентом конспект. Правильно написанный конспект помогает усвоить 80 % нужной информации.

В-четвертых, лекции преподавателя отражают последние достижения науки, а учебник, полученный Вами в библиотеке, может быть безнадежно устаревшим. Она лучше других форм компенсирует отсутствие новейших современных учебников и учебных пособий, оперативно знакомит с новейшими данными науки.

Таким образом, важность работы на лекции обусловлена освоением существенного, необходимого материала для понимания современных проблем.

Хороший конспект – залог четких ответов на занятиях, хорошего выполнения контрольных опросов и контрольных работ. Значимость конспектирования на лекционных занятиях несомненна. Проверено, что составление эффективного конспекта лекций может сократить в четыре раза время, необходимое для полного восстановления нужной информации.

Перед каждым занятием необходимо внимательно прочитать материал предыдущей лекции, внести исправления, выделить важные аспекты изучаемого материала.

Проработка материала конспекта, осуществляется, как правило, обучающимся дома при выполнении домашнего задания.

Процесс проработки материала конспекта складывается из следующих этапов:

1. Чтение материала конспекта;
2. Поиск в конспекте ответов на вопросы, предложенные для самоконтроля обучающегося;
3. Построение логичного и стройного пересказа текста конспекта на основании ответов на вопросы, предназначенные для самоконтроля обучающихся.

При чтении конспекта, составленного в ходе занятия, необходимо выделять главную информацию и ее запомнить. При чтении лекции следует обратить внимание на используемые при написании конспекта условные обозначения, выделения

текста цветными чернилами, крупными буквами, подчеркивание отдельных фраз и предложения, которые используются для выделения главной информации в тексте.

После усвоения каждой темы рекомендуется проверять свои знания, отвечая на вопросы контрольных тестов и составляя необходимые схемы, таблицы.

При ответе на вопросы, предназначенные для самоконтроля обучающихся, в случае выявления пробелов в знаниях основных институтов, понятий, процессов и процедур, допускается повторное прочтение конспекта лекции.

После ответа на вопросы самоконтроля обучающимся следует пересказать текст лекции. Главное требование пересказа – сжатое изложение материала конспекта, при этом должны быть выделена основная (главная) информация.

Освоение материала конспекта можно считать успешным, если обучающий пересказывает его без обращения к тексту конспекта.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ КОНСПЕКТА

Конспект, план-конспект – это работа с другим источником. Цель – зафиксировать, переработать тот или иной научный текст.

Конспект представляет собой дословные выписки из текста источника. При этом конспект – это не полное переписывание чужого текста. Обычно при написании конспекта сначала прочитывается текст-источник, в нём выделяются основные положения, подбираются примеры, идёт перекомпоновка материала, а уже затем оформляется текст конспекта. Конспект может быть полным, когда работа идёт со всем текстом источника или неполным, когда интерес представляет какой-либо один или несколько вопросов, затронутых в источнике.

План-конспект представляет собой более детальную проработку источника: составляется подробный, сложный план, в котором освещаются не только основные вопросы источника, но и частные. К каждому пункту или подпункту плана подбираются и выписываются цитаты.

Конспектом называется краткое последовательное изложение содержания статьи, книги, лекции. Его основу составляют план, тезисы, выписки, цитаты. Конспект воспроизводит не только мысли оригинала, но и связь между ними, в конспекте отражается не только то, о чем говорится в работе, но и что утверждается, и как доказывается.

Существуют разнообразные виды и способы конспектирования. Одним, из наиболее распространенных является, так называемый текстуальный конспект, который представляет собой последовательную запись текста книги или лекции. Такой конспект точно передает логику материала и максимум информации.

Общую последовательность действий при составлении текстуального конспекта можно определить таким образом:

1. Уяснить цели и задачи конспектирования.
2. Ознакомится с произведением в целом: прочитать предисловие, введение, оглавление и выделить информационно значимые разделы текста.
3. Внимательно прочитать текст параграфа, главы и отметить информационно значимые места.
4. Составить конспект,

Опорный конспект – это развернутый план вашего ответа на теоретический вопрос. Он призван помочь последовательно изложить тему, а преподавателю лучше понять и следить за логикой ответа.

Опорный конспект должен содержать все то, что учащийся собирается предъявить преподавателю в письменном виде. Это могут быть чертежи, графики, формулы, формулировки законов, определения, структурные схемы.

Основные требования к содержанию опорного конспекта

1. Полнота – это значит, что в нем должно быть отображено все содержание вопроса.

2. Логически обоснованная последовательность изложения.

Основные требования к форме записи опорного конспекта

1. Опорный конспект должен быть понятен не только вам, но и преподавателю.

2. По объему он должен составлять примерно один - два листа, в зависимости от объема содержания вопроса.

3. Должен содержать, если это необходимо, несколько отдельных пунктов, обозначенных номерами или пробелами.

4. Не должен содержать сплошного текста.

5. Должен быть аккуратно оформлен (иметь привлекательный вид).

Методика составления опорного конспекта

1. Разбить текст на отдельные смысловые пункты.

2. Выделить пункт, который будет главным содержанием ответа.

3. Придать плану законченный вид (в случае необходимости вставить дополнительные пункты, изменить последовательность расположения пунктов).

4. Записать получившийся план в тетради в виде опорного конспекта, вставив в него все то, что должно быть, написано – определения, формулы, выводы, формулировки, выводы формул, формулировки законов и т.д.

Задание к теме: «Пищевые добавки, вкусовые добавки. Правила взаимозаменяемости сырья»

Урок №6

По учебнику Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2012. Подготовить конспект по следующим вопросам:

1. Пищевые добавки при производстве хлебобулочных изделий.

2. Вкусовые добавки, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий.

3. Основные правила взаимозаменяемости сырья.

2. Привести примеры замены сырья.

Задание к теме: «Пищевая ценность и безопасность кондитерских изделий»

Урок №109

По учебнику Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования М.: Издательский центр «Академия», 2012-480с

подготовьте конспект по следующим вопросам:

1. Что понимается под пищевой ценностью кондитерских изделий?

2. Химический состав кондитерских изделий.

3. Чем обуславливается высокая энергетическая ценность кондитерских изделий?

Список литературы

Основные источники

1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий / С.Я.Корячкина и др. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.: ил

2. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2012. – 480 с.: ил.

3. Эксплуатация технологического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н.И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 77 с.

3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2010. – 448 с.: ил.

Дополнительные источники

1. Ауэрман, Л.Я Технология хлебопекарного производства: учебник / Л.Я. Ауэрман. – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Профессия, 2005. – 416 с.: ил.
2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.: ил.
3. Кузнецова, Л.С. Кексы. Куличи. Сырье, технология, оборудование, рецептуры / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: ДеЛиПринт, 2011. – 200 с.: ил.
4. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2008. – 288 с.: ил. – (Федеральный комплект учебников)
5. Олейникова, А.Я Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – СПб.: РАПП, 2008. – 240 с.: ил.
6. Олейникова, А.Я Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.: ил.
7. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: Справочник. – СПб.: Гиорд, 2009. – 400 с.: ил.
8. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурант, 1989. – 253 с.

Интернет-ресурсы

1. Издательство "Пищевая промышленность": сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru
- 2.- Нижегородский хлеб: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru
- 3.- Кондитерское и хлебопекарное производство: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com