

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум»

Согласовано: \_\_\_\_\_  
Председатель методического  
совета М.Ю. Старогородцева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Директор ГБПОУ СО «Туринский  
МТ» С.П. Барабанова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

Согласовано: \_\_\_\_\_  
Председатель методического  
объединения \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
(ВНЕАУДИТОРНОЙ) ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ОП 08. ОФОРМЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
19.01.17 «Повар, кондитер»

## **Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.**

### **Составление конспекта**

Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

Выделите главное, составьте план;

Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;

Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.

Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Овладение навыками конспектирования требует от студента целеустремленности, повседневной самостоятельной работы.

### **Доклад, реферат**

При выполнении доклада, реферата необходимо использовать нормативные акты, техническую литературу, справочники и Интернет-ресурс. Текстовый материал должен сопровождаться рисунками, схемами,

таблицами и т.д. Составляя материал необходимо ориентироваться на план доклада (реферата).

План (простой и сложный) дает общее представление о прочитанном, раскрывает структуру темы, раздела или книги, выделяет определенный круг вопросов в их последовательности и взаимосвязи, помогает мобилизовать внимание и восстанавливать в памяти прочитанное. Для составления плана необходимо внимательно прочитать учебный материал, продумать его содержание, выделить основные вопросы и озаглавить каждый выделенный вопрос.

Защита реферата предусмотрена на практических занятиях, регламент выступления 5-7 минут. Наиболее предпочтительной формой изложения материала являются тезисы, выписки.

*Роль преподавателя:* идентична роли при подготовке студентом информационного сообщения, но имеет особенности, касающиеся:

- выбора источников (разная степень сложности усвоения научных работ, статей);
- составления плана реферата (порядок изложения материала);
- формулирования основных выводов (соответствие цели);
- оформления работы (соответствие требованиям к оформлению).

*Роль студента:* идентична при подготовке информационного сообщения, но имеет особенности, касающиеся:

- выбора литературы (основной и дополнительной);
- изучения информации (уяснение логики материала источника, выбор основного материала, краткое изложение, формулирование выводов);
- оформления реферата согласно установленной форме.

*Критерии оценки:*

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;

- соответствие оформления реферата требованиям.

### **Написание сообщения**

Сообщение — вид самостоятельной научно — исследовательской работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Общая структура такого сообщения может быть следующей:

Актуальность исследования (чем интересно направление исследований, в чем заключается его важность, какие ученые работали в этой области, каким вопросам в данной теме уделялось недостаточное внимание).

Цель работы (в общих чертах соответствует формулировке темы исследования и может уточнять ее).

Задачи исследования (конкретизируют цель работы, «раскладывая» ее на составляющие).

Результаты исследования. Краткое изложение новой информации, которую получил исследователь в процессе наблюдения или эксперимента. При изложении результатов желательно давать четкое и немногословное истолкование новым фактам. Полезно привести основные количественные показатели и продемонстрировать их на используемых в процессе доклада графиках и диаграммах.

Выводы исследования. Умозаключения, сформулированные в обобщенной, конспективной форме. Они кратко характеризуют основные полученные результаты и выявленные тенденции. Выводы желательно пронумеровать: обычно их не более 4 или 5.

Требования к оформлению письменного сообщения такие же, как и при написании реферата.

Титульный лист

Оглавление (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).

Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы)

Основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос)

Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада)

Список литературы.

### **Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме**

Это вид самостоятельной работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

Затраты времени на составление сводной таблицы зависят от объема информации, сложности ее структурирования и определяется преподавателем. Ориентировочное время на подготовку— 1 ч.

Задания по составлению сводной таблицы планируются чаще в контексте обязательного задания по подготовке к теоретическому занятию.

*Роль преподавателя:*

- определить тему и цель;
- осуществить контроль правильности исполнения, оценить работу.

*Роль студента:*

- изучить информацию по теме;
- выбрать оптимальную форму таблицы;
- информацию представить в сжатом виде и заполнить ею основные графы таблицы;
- пользуясь готовой таблицей, эффективно подготовиться к контролю по заданной теме.

*Критерии оценки*

- соответствие содержания теме;
- логичность структуры таблицы;

- правильный отбор информации;
- наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного) характера изложения информации;
- соответствие оформления требованиям;
- работа сдана в срок.

### **1.1 Подготовка сырья к производству**

#### **Тематика рефератов:**

1. «Повидло, джем, фруктовые начинки»
2. «Разрыхлители теста»
3. «Крахмал»

### **1.2 Отделочные полуфабрикаты**

#### **Тематика рефератов:**

1. «Крем «Зефир»
2. «История возникновения крема «Птичье молоко»

#### **Написание сообщения на тему:**

«Сахар и его производные»

### **1.3 Современные виды сырья**

#### **Тематика рефератов:**

1. «Готовые смеси для бисквитов»
2. «Современные технологии приготовления кремов на основе растительных жиров»
3. «Термостойкие начинки»

#### **Написание сообщения на тему:**

1. Приспособления и формы для выпечки

### **2.1 Приготовление пирожных**

#### **Тематика рефератов:**

1. «Воздушные пирожные»
2. «Десертные наборы»

### **2.2 Приготовление тортов**

**Тематика рефератов:**

1. « Воздушно – ореховые торты и пирожные»
2. « Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха»
3. «Украшение для тортов во всем их многообразии»
4. «Профессия кондитер»

## **Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2001г.
2. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. 2003г.
3. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. 2003г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИЦ «Академия», 2008.-184с.

### **Дополнительные источники:**

1. Журнал «Кондитерская сфера» ООО «Издательская группа «БОСФОР МЕДИА»

[HTTP://WWW.PURATOS.RU](http://www.puratos.ru)

Zeelandia Ost-West