

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГБПОУ 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
«Пекарь»

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.

Тема 1. Общие сведения о машинах

Оформить сообщение: «Правила техники безопасности при эксплуатации машин»

Оформить сообщение: «Проверка санитарно – технического состояния машин»

Тема 2. Универсальные приводы

Оформить сообщение: «Механизмы для нарезки овощей»

Оформить сообщение: «Механизм для нарезки свежих овощей МС 27 – 40»

Тема 3. Машины для подготовки кондитерского сырья

Оформить сообщение: «Машина МИК 60»

Тема 4. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Оформить сообщение: «Просеиватель малогабаритный вибрационный»

Оформить сообщение: «Тестомесильная машина МТИ - 100»

Тема 5. Тепловое оборудование

Оформить сообщение: «Источники тепла и теплоносители»

Тема 6. Пищеварочные котлы и автоклавы

Оформить сообщение: «Котел пищеварочный электрический КПЭ – 60»

Оформить сообщение: «Устройство электрическое варочное УЭВ – 40»

Тема 7. Аппараты для жарки и выпечки

Оформить сообщение: «Сковорода СЭ – 1»

Оформить сообщение: «Жаровня вращающаяся электрическая»

Тема 8. Варочно – жарочное оборудование

Оформить сообщение: «Плита электрическая ПЭ -0,17»

Тема 9. Водогрейное оборудование

Оформить сообщение: «Кипятильники»

Оформить сообщение: «Водонагреватели»

Тема 10. Оборудование для раздачи пищи

Оформить сообщение: «Виды линий самообслуживания и их назначение»

Тема 11. Холодильное оборудование

Оформить сообщение: «Холодильные прилавки»

Тема 12. Охрана труда и техника безопасности

Оформить сообщение: «Инструкция по охране труда и ТБ кухонного работника»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
2. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007.
3. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.

Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания –М :« Академия» ,2006
2. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»-М. «Академия» 2006
3. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006