

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»



Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю

ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий

МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности /профессии

СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

РАССМОТРЕНО

ЦМК

И.О. Фамилия

И.О. Фамилия

подпись

28 августа 20*11* г.

ОДОБРЕНО

ЗД по НМР

Т.Б. Соколова

И.О. Фамилия

подпись

28 августа 20*11* г.

Разработчики:

ГПОУ КПТК

Преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Пояснительная записка

Настоящие рекомендации по выполнению самостоятельных работ студентами образовательного учреждения среднего профессионального образования ГПОУ «Краснокамнский промышленно – технологический колледж» предназначены для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности (специальностям) СПО **19.02.08** Технология мяса и мясных продуктов.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Цели выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов проводится с целью:

✓ закрепления, расширения и систематизации знаний, полученных студентами во время аудиторных занятий;

- формирования умений использовать справочную документацию и специальную литературу;

развития познавательных способностей и активности студентов:

творческой инициативы, самостоятельности и ответственности;

- развития исследовательских умений.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

ПО1 - производства колбасных изделий;

ПО2- производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПО3- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь

У 1- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

У 2 - распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;

У 3 - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

У 4- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

У 5- производить контроль качества готовой продукции;

У 6- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

У 7- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

У 8- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

У 9- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

У 10- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

З 1 – требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

З 2 – требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- 3 3 – режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- 3 4 – изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- 3 5 – причины возникновения брака;
- 3 6 – методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- 3 7 – назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- 3 8 – требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

Результатом освоения программы общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Тематический план самостоятельной работы по МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий

№ п/п	Наименование раздела, темы, вопроса	Кол. часов	Метод выполнения	Форма контроля	Проверяемые З, У, ПК, ОК, ПО
	МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий	169			
	Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.	169			
1.	Тема 1.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий	16	Обработка текста конспекта, составление опорного конспекта. Написание сообщений по данной теме.	проверка опорного конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений .	3 1, 32
2.	Тема 1.2. Требования	14	Обработка	проверка	3 1, 32

	действующих стандартов к качеству колбасных изделий		текста конспекта, составление опорного конспекта. Написание сообщений по данной теме.	опорного конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений .	
3	Тема 1.3. Режимы технологических процессов производства колбасных изделий	15	Написание сообщений по данной теме.	проверка конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений .	3 3
4	Тема 1.4. Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке	20	Обработка текста конспекта, составление конспекта. Написание сообщений по данной теме.	проверка конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений .	3 4
5	Тема 1.5. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий Тема 1.6. Методика технологических расчетов производства колбасных изделий Тема 1.7. Назначение, устройство и принципы действия техн-го оборудования по производству колбасных изделий. Тема 1.8. Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	20	Написание рефератов по темам	Проверка реферата.	35-38
	Вариативная часть.				
6	Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский»	10	Написание рефератов по темам	Проверка реферата.	31, 32, 33, 34, 35, 37, 38
7	Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский» Приготовление колбасного	10	Написание рефератов по темам	Проверка реферата.	31, 32, 33, 34, 35, 37, 38

	фарша.				
8	Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский».	20	Написание рефератов по темам	Проверка реферата.	31, 32, 33, 34, 35, 37, 38
9	Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский» Технологическое оборудование на МК «Даурский».	20	Написание рефератов по темам	Проверка реферата.	37, 38
10	Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий на МК «Даурский»	12	Подготовить презентации по темам	Проверка презентации и	31, 32, 33, 35
11	Изготовление ветчин и деликатесной продукции	12	Подготовить презентации по темам	Проверка презентации и	31, 32, 33, 35, 37
	МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	110			
	Раздел 2. Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов.	110			
	Тема 2.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	15	Обработка текста конспекта, составление опорного конспекта. Написание сообщений по данной теме.	проверка опорного конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений .	32
	Тема 2.2. Требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов	15	Обработка текста конспекта, составление опорного конспекта. Написание сообщений по данной теме.	проверка опорного конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений .	32
	Тема 2.3. Режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов	20	Обработка текста конспекта, составление конспекта. Написание сообщений по	проверка конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений	33, 34, 35

			данной теме.	.	
	Тема 2.4. Причины возникновения брака при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	20	Обработка текста конспекта, составление конспекта. Написание сообщений по данной теме.	проверка конспекта, устное собеседование. Проверка сообщений	33, 34, 35
	Тема 2.5.Методика технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов	10	Подготовить презентацию по темам	Проверка презентации	36, 37, 38
	Тема 2.6. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.	15	Подготовить презентацию по темам	Проверка презентации.	36, 37, 38
	Тема 2.7.Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	15	Подготовить презентацию по темам	Проверка презентации.	36, 37, 38

МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий

Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.

Тема 1.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий

Тема 1.2. Требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий

Цель: Ознакомиться с требованиями к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий, требованиями действующих стандартов к качеству колбасных изделий

Студент должен знать: 3 1, 32

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
2. В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

1. Составить опорный конспект по данным темам.

2. Подготовить сообщение:

Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий

Требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий

Методические указания:

1.Ознакомиться с методическими указаниями по составлению опорного конспекта.

2. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке сообщений. Приложение № 5.

Вопросы для самоконтроля:

1. Объясните понятие - стандарты на колбасные изделия
2. Перечислите основное и вспомогательное сырье.

Форма контроля:

Проверка опорного конспекта, устное собеседование. Проверка сообщения.

(Приложение 1)

Методические указания по составлению опорного конспекта.

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 собирает предьявить 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.

Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.

Тема 1.3. Режимы технологических процессов производства колбасных изделий

Тема 1.4. Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке

Цель – зафиксировать, переработать научный текст по темам «Технологический процесс производства колбас», «Изменения происходящие с мясом при посоле, копчении, тепловой обработке»

Студент должен знать: 33, 34

Понятия: технологические операции, фарш, посол, оболочка, формовка, термическая обработка

Алгоритм работы

1. Изучить литературу:

Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017

В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2. Ознакомиться с методическими указаниями по составлению конспекта. (Приложение 2)

3. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке сообщений. (Приложение № 5).

4. Написать сообщение по темам:

Режимы технологических процессов производства колбасных изделий
Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите основные технологические операции процесса производства колбасных изделий
2. Перечислите изменения составных частей мяса, происходящие при их обработке.
1. Назовите виды термической обработки.

Форма контроля:

Проверка конспекта, устное собеседование. Проверка сообщения.

(Приложение 2)

Методические указания по составлению конспекта.

Конспект, план - конспект – это работа с другим источником.

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. Ознакомиться 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.

Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.

Тема 1.5. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий

Тема 1.6. Методика технологических расчетов производства колбасных изделий

Тема 1.7. Назначение, устройство и принципы действия техн-го оборудования по производству колбасных изделий.

Тема 1.8. Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

Цель: Ознакомиться с работой фаршемешалок, куттеров, куттер-мешалок, мешалок - измельчителей и других машин периодического действия, ТБ при работе на данном оборудовании, с методикой технологических расчетов производства колбасных изделий

Студент должен знать: 35-38

Понятия: фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия.

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу

- Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
- В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2.Подготовить реферат по темам:

Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий

Методика технологических расчетов производства колбасных изделий

Назначение, устройство и принципы действия техн-го оборудования по производству колбасных изделий.

Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке реферата

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите особенности фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия.
2. Каково назначение фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия.

Форма контроля:

Проверка реферата

Приложение № 3

Методические рекомендации по подготовке реферата

Реферат (в переводе с латинского языка "пусть доложит") - сокращенное изложение содержания первичного документа (или его части) с основными фактическими сведениями и выводами (ГОСТ 7.9-95).

Реферат, как самостоятельный вид письменной работы учащегося, отвечает на вопрос, что содержится в публикациях по данной теме. Составляя реферат по определенной теме, следует стараться достаточно полно, четко и последовательно передать его содержание в максимально сжатой и по возможности обобщенной форме. Одновременной с этим реферат - не механический пересказ, а изложение ее существа. Если это необходимо для уяснения содержания темы, в реферат могут быть включены цифровые данные, таблицы, графики, чертежи, схемы.

Подготовка любого реферата начинается с ознакомления и осмысления, выявления основных сведений, которые должны войти в реферат, второстепенных сведений и избавления от них. Затем в логическое целое собирается, обобщается информация в соответствии с целями реферата.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Общие требования к языку реферата - точность, краткость, ясность, простота.

В реферате следует придерживаться следующей структуры (содержания): - титульный лист;

- введение (0,5-1 с.);
- основная часть, разбитая на разделы (3-4 с.);
- выводы (1 с.);
- список использованных источников (1 с.).

Оформляют реферат на листах формата А 4 с последующим оформлением листов в папку доступным способом. На титульном листе «пишется» «реферат», тема реферата и слова «выполнил», с указанием фамилии и имени учащегося, а также слово «проверил», с указанием фамилии и инициалов преподавателя.

Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.

Вариативная часть

Тема: Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский». Сырье. Подготовка сырья. Подготовка оболочек.

Тема: Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский».

Приготовление фарша.

Тема: Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский».

Тема: Технологическое оборудование на МК «Даурский».

Цель: Ознакомиться с ведением технологического процесса производства колбасных изделий, приготовлением фарша, технологическим оборудованием на МК «Даурский». работой фаршемешалок на МК «Даурский». куттеров, куттер-мешалок, шприцов, перекрутчиков, термокамерой, ТБ при работе на данном оборудовании

Студент должен знать: 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38

Понятия: фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия. Технологический процесс производства.

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017

2. В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2. Подготовить реферат по темам:

Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский». Сырье. Подготовка сырья. Подготовка оболочек.

Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский». Приготовление фарша.

Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский». Технологическое оборудование на МК «Даурский».

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке реферата

Вопросы для самоконтроля:

1. Каковы особенности технологического процесса производства колбасных изделий, приготовления фарша на МК «Даурский».

2. Назовите особенности фаршемешалки, куттера, куттер-мешалки на МК «Даурский».

2. Каково назначение фаршемешалки, куттера на МК «Даурский».

Форма контроля:

Проверка реферата

Приложение № 3

Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.

Вариативная часть

Тема: Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий на МК «Даурский».

Тема: Изготовление ветчин и деликатесной продукции.

Цель: Ознакомиться с устройством и принципом действия технологического оборудования по производству колбасных изделий на МК «Даурский».

Изготовлением ветчин и деликатесной продукции на МК «Даурский».

Студент должен знать: 31, 32, 33, 35, 37

Понятия: технологическое оборудование по производству колбасных изделий, требования охраны труда, правила техники безопасности колбасного производства

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу

Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017

В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2. *Подготовить* презентацию по темам:

- Современные виды оборудования для производства колбасных изделий.
- Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий на МК «Даурский».
- Изготовление ветчин и деликатесной продукции.

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке презентаций Приложение 4.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите особенности устройства и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий на МК «Даурский».
2. Каковы условия изготовления ветчин и деликатесной продукции на МК «Даурский».

Форма контроля:

Проверка презентаций.

Приложение № 4

Методические рекомендации по подготовке презентации

Мультимедийная презентация — это информационный или рекламный инструмент, позволяющий пользователю активно взаимодействовать с ним через элементы управления.

Цель мультимедийной презентации — донести до целевой аудитории полноценную информацию об объекте презентации в удобной форме.

Презентация представляет собой сочетание текста, гипертекстовых ссылок, компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда (но не обязательно всё вместе), которые организованы в единую среду. Кроме того, презентация имеет сюжет, сценарий и структуру, организованную для удобного восприятия информации. Отличительной особенностью презентации является её интерактивность, то есть создаваемая для пользователя возможность взаимодействия через элементы управления.

Правильно оформленная презентация с ее широкими возможностями позволит не только выгодно представить реферат, доклад на защите курсовой работы, но и покажет уровень владения информационными технологиями у учащегося.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль

- ✓ Соблюдайте единый стиль оформления
- ✓ Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.
- ✓ Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).

Фон

- ✓ Для фона предпочтительны холодные тона
- ✓ Будьте осторожны, используя в качестве фона рисунок, так как он может отвлекать от презентации

Использование цвета

- ✓ На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.
- ✓ Для фона и текста используйте контрастные цвета.
- ✓ Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

Анимационные эффекты

- ✓ Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.
- ✓ Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации

- ✓ Используйте короткие слова и предложения.
- ✓ Минимизируйте количество 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 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.
- ✓ Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).

Способы выделения информации

- ✓ Следует использовать:
 - рамки; границы, заливку;
 - штриховку, стрелки;
 - рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.

Объем информации

- ✓ Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.
- ✓ Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами

Раздел 2. Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

Тема 2.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 2.2. Требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов

Цель: Ознакомиться с требованиями к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий, требованиями действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов

Студент должен знать: 32

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017

В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2. Составить опорный конспект

3. Подготовить сообщение по темам:

-Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов

-Требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями по составлению опорного конспекта Приложение 1.

2. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке сообщений. Приложение 5.

Вопросы для самоконтроля:

1. Объясните понятие - стандарты на колбасные изделия

2. Перечислите основное и вспомогательное сырье.

Форма контроля:

Проверка опорного конспекта, устное собеседование. Проверка сообщения.

Раздел 2. Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

Тема 2.3. Режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Тема 2.4. Причины возникновения брака при производстве копченых изделий и полуфабрикатов

Цель – зафиксировать, переработать научный текст по теме «Виды и причины дефектов копченых изделий и полуфабрикатов».

Студент должен знать: 33, 34, 35

Понятия: Виды дефектов. Причины возникновения дефектов. Методы предотвращения или устранения дефектов.

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу:

Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017

В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2. Составить опорный конспект.

3. Подготовить сообщение по темам:

- Причины возникновения брака при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.

- Режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями по составлению опорного конспекта. Приложение № 2.

2. Изучить виды и причины дефектов копченых изделий и полуфабрикатов.

3. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке сообщений. Приложение № 5.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите основные виды дефектов копченых изделий и полуфабрикатов.

2. Перечислите причины возникновения дефектов копченых изделий и полуфабрикатов.
3. Назовите методы предотвращения или устранения дефектов копченых изделий и полуфабрикатов.

Форма контроля:

Проверка конспекта, устное собеседование.

Раздел 2. Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

Тема 2.5. Методика технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 2.6. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.

Тема 2.7. Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов

Цель: Ознакомиться с работой фаршемешалок, куттеров, куттер-мешалок, мешалок - измельчителях и других машин периодического действия, ТБ при работе на данном оборудовании, с методикой технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов

Студент должен знать: 36, 37, 38

Понятия: фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия.

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу

Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017

В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

2. Подготовить презентацию по темам:

- Качественные признаки сырья при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.
- Технология производства полуфабрикатов.
- Устройства и принцип действия оборудования для составления копченых изделий и полуфабрикатов.
- Современные виды оборудования для производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- Методика технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке презентаций Приложение 4.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите особенности фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия.
2. Каково назначение фаршемешалка, куттер, куттер-мешалка, мешалка – измельчитель, машины периодического действия.

Форма контроля:

Проверка презентаций. Приложение № 4.

Приложение № 5

Методические рекомендации по подготовке сообщения

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. Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Яркая речь, отражающая увлеченность оратора, его уверенность, обладает значительной силой.

Установлено, что короткие фразы легче воспринимаются на слух, чем длинные. После выступления нужно быть готовым к ответам на возникшие у аудитории вопросы.

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Роль преподавателя:

- определить тему и цель сообщения;
- определить место и сроки подготовки сообщения;
- оказать консультативную помощь;
- рекомендовать базовую и дополнительную литературу;
- оценить сообщение в контексте занятия.

Роль обучающегося:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.