

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»

Утверждаю



Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

по профессиональному модулю

ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности /профессии СПО

19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»




г.Краснокаменск 2021г.

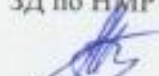
РАССМОТРЕНО

ОДОБРЕНО

ЦМК

ЗД по НМР

 И.О. Фамилия

 И.О. Фамилия

подпись

подпись

23 августа 2011г.

23 августа 2011г.

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 профессии **19.01.14.** «Оператор процессов колбасного производства», утвержден Министерством образования РФ от 2 августа 2013г., № 787, зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.13 № 29519, профессиональным стандартом по профессии «Оператор процессов колбасного производства» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Формовка колбасных изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

согласно Перечню профессий среднего профессионального образования, утвержденному Приказом Министерства образования и науки от 02.08. 2013 г. № 354 с квалификацией по рабочим профессиям ЕТКС Выпуск 2, 2005 г и ОК 016 – 94: оператор процессов колбасного производства.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы для студентов по МДК01.01. Технология составления фарша для колбасных изделий разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) **19.01.14.** «Оператор процессов колбасного производства» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 701 от 02.08. 2013 г., утв. приказом Министерством юстиции № 29498 от 20.08. 2013 г.,

- протокола №1 от 03 февраля 2011г. научно-методического совета Центра НСВПО ФГУ «ФИРО» «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП начального профессионального и среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования»,

- письма Минобрнауки РФ №12-696 от 20.10.10г. «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»,

- санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО (СанПиН 2.4.3.1186-03),

- изменений в СанПиН 2.4.3. 1186-03 (СанПиН 2.4.3. 2554-09),

- санитарно-эпидемиологических требований к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста (СанПиН 2.4.6 2553-09),
- программы МДК01.01. Технология составления фарша для колбасных изделий

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:**

ПО 1 -выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;

ПО 2 -технического обслуживания оборудования для формовки;

ПО 3 -перевязывания батонов колбасных изделий вручную;

ПО 4-укладки и транспортировки колбасных изделий;

ПО 5 -оформления необходимой документации.

Уметь:

У 1 - готовить оборудование для формования колбас к работе;

У 2- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку ;

У 3 - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;

У 4 – перевязывать колбасные батоны для придания формы;

У 5 - накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;

У 6 - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;

У 7 - паспортизировать продукцию;

У 8 - транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки.

Знать:

З 1 – устройство и принцип действия технологического оборудования;

З 2 - ассортимент и рецептуру колбасных изделий;

- 3 3 – виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;
- 3 4 – технологию проведения вязки колбасных изделий;
- 3 5 – требования к качеству формовки;
- 3 6 – технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;
- 3 7 – государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;
- 3 8 – нормы расхода оболочек и фарша.

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. 02.01. Технология формовки колбасных изделий

| № п/п | Наименование раздела, темы, вопроса | Кол. часов | Метод выполнения | Форма контроля | Проверяемые З, У, ПК, ОК, ПО |
|-------|------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| | МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий | 118 | | | |
| | Раздел 1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания. | 22 | | | |
| | Тема 1.1 Устройство и принцип действия | 6 | <i>Подготовить презентации по</i> | Проверка презентаций. | ОК1-ОК7 31 |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|
| | технологического оборудования. | | темам: «Шприцы», «Шприцевание»; | | |
| | Тема 1.2. Ассортимент и рецептура колбасных изделий. | 6 | <i>Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент колбасных изделий»</i> | Проверка презентаций. | ОК1-ОК7 32 |
| | Тема 1.3. Виды колбасных оболочек, требования к их подготовке. | 4 | <i>Подготовить презентацию по теме: «Колбасные оболочки»</i> | Проверка презентаций. | ОК1-ОК7 33 |
| | Тема 1.4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия. | 6 | <i>Составить опорный конспект</i> | Проверка конспекта, устное собеседование | ОК1-ОК7 37 |
| | Раздел 2. Формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах | 24 | | | |
| | Тема 2.1. Требования к качеству формовки. | 12 | <i>Подготовить презентации по темам: «Автоматы, полуавтоматы для производства колбасных изделий», «Ассортимент деликатесной продукции»</i> | Проверка презентаций. | ОК1-ОК7 35 |
| | Тема 2.2. Нормы расхода оболочек и фарша. | - | - | - | |
| | Вариативная часть | 12 | <i>Подготовить презентации по теме «Ассортимент деликатесной продукции»</i> | Проверка презентаций. | ОК1-ОК7 37 |
| | Раздел 3. Перевязка колбасных изделий вручную. | 24 | | | |
| | Тема 3.1. Технология проведения вязки колбасных изделий. | 12 | Подготовка к устным и письменным опросам, контрольной работе по теме: «Технология проведения вязки колбасных изделий». | Проверка письменных и устных ответов. | ОК1-ОК7 34 |

| | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| | | 12 | Написание сообщений по темам: «Вязка колбасных изделий» | Проверка сообщений. | ОК1-ОК7 34 |
| | Раздел 4. Укладывание продукции в формы. | 24 | | | |
| | Тема 4.1. Требования к качеству формовки. | 24 | Подготовить реферат | Проверка реферата | ОК1-ОК7 34, 35 |
| | Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы | 24 | | | |
| | Тема 5.1. Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки | 24 | Подготовить презентацию по темам: «Рамы, их устройство» | Проверка презентаций. | ОК1-ОК7 36 |

МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий

Раздел 1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания.

Тема 1.1 Устройство и принцип действия технологического оборудования.

Тема 1.2. Ассортимент и рецептура колбасных изделий.

Тема 1.3. Виды колбасных оболочек, требования к их подготовке.

Цель: Ознакомиться с технологией формовки колбасных изделий методом шприцевания.

Студент должен знать:

31, 32, 33

Понятия:

ассортимент колбасных изделий;

рецептура колбасных изделий

колбасная оболочка;

искусственная оболочка;

натуральная оболочка;

формовка;

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 презентации по темам: «Шприцы», «Шприцевание», «Ассортимент колбасных изделий», «Колбасные оболочки»;

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке презентаций, см. Приложение №4

Вопросы для самоконтроля:

1. Объясните понятия шприц, шприцевание.
2. По каким признакам классифицируют колбасы.
3. Перечислите ассортимент колбасных изделий.
4. Сырьё для производства оболочек.
5. Расскажите о натуральных колбасных оболочках.
6. Расскажите об искусственных газопароводонепроницаемых колбасных оболочках.

Форма контроля:

Проверка презентаций.

Раздел 1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания.

Тема 1.4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.

Цель – зафиксировать, переработать научный текст по теме «Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия».

Студент должен знать:

37

Понятия:

государственные стандарты
технические условия

Алгоритм работы:

1. Изучить литературу:

Колбасы вареные, сосиски, сардельки и шпикачки. ТУ 9213-001-42938861-2016 Технологическая инструкция г. Москва 2001

Колбаски горячего копчения. ТУ. Технологическая инструкция г. Москва 2016

Изделия колбасные вареные. ТУ. Технологическая инструкция г. Москва 2019

Колбасы варено-копченые. ТУ. Технологическая инструкция. г. Москва 2019

1. Составить опорный конспект.

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями по составлению опорного конспекта. Приложение № 1
2. Изучить Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте определение понятию Государственный стандарт.
2. Что включают в себя технические условия на колбасные изделия.

Форма контроля:

Проверка конспекта, устное собеседование

Раздел 2. Формовка колбасных батончиков на автоматах и полуавтоматах.

Тема 2.1. Требования к качеству формовки.

Тема 2.2. Нормы расхода оболочек и фарша.

Цель: Ознакомиться с требованиями к качеству формовки колбасных изделий.

Студент должен знать:

35

Понятия:

колбасная оболочка;
искусственная оболочка;
натуральная оболочка;
формовка;
автоматы, полуавтоматы;
деликатесная продукция.

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 презентации по темам: «Автоматы, полуавтоматы для производства колбасных изделий», «Ассортимент деликатесной продукции»

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке презентаций, см. Приложение №4

Вопросы для самоконтроля:

- 1.Расскажите о работе автомата Л5-ФАЛ для формования вареных колбас.
- 2.Объясните принцип работы полуавтомата ФВ2Д для перевязки сарделек.

Форма контроля:

Проверка презентаций.

Вариативная часть

Придание формы и формования деликатесной продукции;

Измельчение сырья для производства ветчин;

Цель: Ознакомиться с требованиями к качеству формовки деликатесной продукции.

Студент должен знать:

37

Понятия:

колбасная оболочка;
искусственная оболочка;
натуральная оболочка;
формовка;
автоматы, полуавтоматы;
деликатесная продукция.

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 презентации по темам: «Автоматы, полуавтоматы для производства колбасных изделий», «Ассортимент деликатесной продукции»

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке презентаций, см. Приложение №4

Вопросы для самоконтроля:

- 1.Расскажите о работе автомата Л5-ФАЛ для формования вареных колбас.
- 2.Объясните принцип работы полуавтомата ФВ2Д для перевязки сарделек.

Форма контроля:

Проверка презентаций.

Раздел 3. Перевязка колбасных изделий вручную.

Тема 3.1. Технология проведения вязки колбасных изделий.

Цель: Подготовка к устным и письменным опросам, контрольной работе по теме: «Технология проведения вязки колбасных изделий».

Студент должен знать:

34

Понятия:

Вязка колбасных изделий;

Технология вязки;

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 письменные и устные ответы по заданной теме.

Методические указания:

1. Для успешного выполнения задания Вам необходимо изучить рекомендуемую литературу по данному вопросу:

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. Задание выполняется в рабочей тетради по дисциплине.

3. Ответить на следующие вопросы:

1. Назначение вязки колбасных изделий.
2. Порядок поступления нашприцованных колбас к вязальщикам.
3. Рабочее место вязальщиков и характеристика столов для вязки колбасных батонов.
4. Подготовка шпагата к вязке.
5. Разновидности шпагата для вязки колбасных изделий.
6. Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование, сущность и последовательность выполнения.
7. Возможные дефекты при вязки, их причины, меры предупреждения и устранения.
8. Открутка сосисок.
9. Ассортимент сосисок.
10. Вязка сарделек.
11. Ассортимент сарделек.
12. Вязка колбасных изделий в широкую оболочку.
13. Ассортимент колбас, выпускаемых в широких оболочках.
14. Вязка колбасных изделий в пузырях.
15. Ассортимент колбасных изделий вырабатываемых в пузырях.

16. Вязка колбас в искусственных оболочках и кругах.
 17. Ассортимент колбас, выпускаемых в искусственных оболочках.
 18. Характеристика оболочек (целлофановых целлюлозных, белковых и др.)
4. На вопросы № 1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 15 и 17 ответить письменно, остальные устно.

Форма контроля:

Проверка письменных и устных ответов.

Тема 3.1. Технология проведения вязки колбасных изделий.

Цель: Написать сообщение по темам: «Вязка колбасных изделий»

Студент должен знать:

3 4

Понятия:

Вязка колбасных изделий;

Технология вязки;

Алгоритм работы:

1. Для успешного выполнения задания Вам необходимо изучить рекомендуемую литературу по данному вопросу:

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 сообщение.

Методические указания:

1. Ознакомьтесь с методическими рекомендациями по подготовке реферата, сообщений. Приложение № 3. Методические рекомендации по подготовке реферата.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назначение вязки колбасных изделий.
2. Порядок поступления нашпицованных колбас к вязальщикам.
3. Рабочее место вязальщиков и характеристика столов для вязки колбасных батонов.
4. Подготовка шпагата к вязке.
5. Разновидности шпагата для вязки колбасных изделий.
6. Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование, сущность и последовательность выполнения.

Форма контроля:

Проверка сообщений, устное собеседование

Раздел 4. Укладывание продукции в формы.

Тема 4.1. Требования к качеству формовки.

Цель – зафиксировать, переработать научный текст по теме «Требования к качеству формовки», подготовить реферат по данной теме.

Студент должен знать: 35

Понятия: формовка, формы, технологические операции.

Алгоритм работы:

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*

Методические указания:

1. Ознакомиться с методическими рекомендациями по подготовке реферата (Приложение 3).

Вопросы для самоконтроля:

1. *Какие требования предъявляют к качеству формовки.*
2. Как выполняются технологические операции по выгрузке и укладки подготовленной продукции в формы

Форма контроля:

Проверка реферата.

Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы.

Тема 5.1. Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.

Цель: Ознакомиться с технологией укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.

Студент должен знать:

36

размещения на рамах;

Понятия:

Размещение на рамах;

паспортизация продукции;

транспортировка колбасных изделий.

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 презентацию по темам:*

«Рамы, их устройство»

Методические указания:

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

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите особенности размещения колбасной продукции на рамах.
2. Каково назначение паспортизации.
3. Как осуществляется транспортировка колбасных изделий.

Форма контроля:

Проверка презентаций

(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 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.

(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 переконструкция 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.

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.

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

