

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

Красноярск, 2024

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики: Деревцова В.Б., преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
3. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ
4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы, по программе учебной дисциплины/МДК ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров предназначены для обучающихся по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение программы учебной дисциплины/МДК ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров помимо приобретения теоретических знаний и практических умений в ходе аудиторных занятий, предполагает организацию и проведение самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся определяется содержанием программы учебной дисциплины/МДК ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров, выполняется обучающимися вне учебных занятий по заданию преподавателя без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа направлена на освоение обучающимися следующих результатов обучения согласно ФГОС специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требованиям рабочей программы учебной дисциплины/МДК ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров:

практический опыт	
умения	<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
знания	<p>требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству;</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p>

Самостоятельная работа формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях
ПК 6.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критериями оценок результатов самостоятельной работы являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических, ситуационных задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;
- уровень самостоятельности студента при выполнении СР.

В соответствии с программой учебной дисциплины/МДК ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на самостоятельную работу обучающихся выделено 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 5 академических часов.

Задания из перечня самостоятельных работ обучающиеся выполняют индивидуально при консультационно-координирующей помощи преподавателя.

Основная цель самостоятельной работы обучающихся состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Задачами организации самостоятельной работы обучающихся являются:

- развитие способности работать самостоятельно, формирование самостоятельности мышления и принятия решений;
- развитие активности и познавательных способностей обучающихся, развитие исследовательских умений;
- стимулирование самообразования и самовоспитания;
- развитие способности планировать и распределять свое время.

3. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел, тема	Формы и виды самостоятельной работы	Ход выполнения	Кол-во часов	Сроки выполнения и сдачи работы
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Изучение состояния местного продовольственного рынка по производству важнейших продуктов питания агропромышленного комплекса. сбор информации об ассортименте товаров.	Составить план раскрытия содержания темы. Оформить исследовательскую работу. Защитить выполненную работу.	1	1 семестр 1 курса
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	Изучение ассортимента виноградных и фруктово-ягодных вин. идентификация и фальсификация вкусовых товаров.	Составить план раскрытия содержания темы. Оформить исследовательскую работу. Защитить выполненную работу.	1	2 семестр 2 курса
Раздел 3. Основная группа продовольственных товаров	Реферат на тему «Морепродукты: классификация, отличительные признаки ассортимента, использование в кулинарии для приготовления различных блюд; презентация на тему «Ассортимент продуктов детского питания, отличительные признаки по технологии производства, в зависимости от использования сырья»	Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему презентации. Оформить презентацию по требованиям оформления. Защитить выполненную работу	3	2 семестр 2 курса
Итого			5	

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

Требования к оформлению рефератов и сообщений

Оформление реферата (сообщения):

1. Формулирование темы. Тема должна быть не только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме (не менее 8-10 источников для реферата, 2-3 источника для сообщения).
3. Составление библиографии.
4. Обработка и систематизация информации.
5. Разработка плана реферата.
6. Написание реферата.
7. Публичное выступление с результатами исследования.

Содержание реферата (сообщения) должно отражать:

1. Знание современного состояния проблемы;
2. Обоснование выбранной темы;
3. Использование известных результатов и фактов;
4. Полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой;
5. Актуальность поставленной проблемы;
6. Материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

Компоненты содержания:

1. Титульный лист.
2. План-оглавление (в нем последовательно излагаются название пунктов реферата, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется ее значимость и актуальность выбранной темы, указывается цель и задачи реферата, дается анализ использованной литературы).
4. Основная часть (каждый раздел, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из её сторон, логически является продолжением предыдущего, даются все определения понятий, теоретические рассуждения, исследования автора или его изучение проблемы).
5. Заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме реферата, предлагаются рекомендации).
6. Список литературы (в соответствии со стандартами).

Требования к оформлению реферата (сообщения):

1. Работа оформляется на белой бумаге (формат А4) на одной стороне листа.
2. На титульном листе указывается Ф.И.О. автора, название образовательного учреждения, тема реферата, Ф.И.О. преподавателя (приложение № 1)
3. Обязательно в реферате должны быть ссылки на используемую литературу.
4. Должна быть соблюдена последовательность написания библиографии.
5. Приложения: чертежи, рисунки, графики оформляются черной пастой. Они не входят в общий объем работы
6. Объем реферата: 10-15 листов машинописного текста (без учета титульного листа, списка ключевых слов, содержания, списка использованных источников и приложений).

Критерии оценивания реферата:

Своевременность и успешность выполнения	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
---	-------------------------------	-------------------------	-------------------------

Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Требования к оформлению кроссвордов

Оформление титульного листа

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением № 2

Оформление текста

1. Для основного текста используется TimesNewRoman, размер 14 пт, межстрочный интервал - 1,5, отступ первой строки абзаца – 1,25, выравнивание по ширине.
2. Поля используются: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм.
3. Кроссворды оформляются средствами программ MS Word, MS Excel, [CrosswordCreator](#) или другими электронными средствами. *Оформление от руки запрещено.*
4. Вопросы кроссворда должны охватывать одну тему, один раздел.
5. В одном кроссворде должно быть не менее 20 слов.
6. Схемы, рисунки должны представлять из себя единый графический объект (т.е. все графические элементы схемы должны быть сгруппированы).
7. Если в тексте имеются гиперссылки, их необходимо оформить как гиперссылки.
8. Список литературы и Интернет-ресурсов следует разместить в конце документа. Пункты нумеруются с 1. В тексте ссылки на литературу оформляются в квадратных скобках

Порядок формирования кроссворда

1. Титульный лист.
2. Лист кроссворда с пустыми ячейками.
3. Лист с заполненным кроссвордом.
4. Лист с вопросами.

Критерии оценки кроссворда

Своевременность выполнения кроссворда	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Требования к оформлению творческих заданий

I. Презентация

Общие требования к презентации:

- 1) Образец оформления презентации в приложении № 3
- 2) Презентация не должна быть меньше 10 слайдов
- 3) Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

Требования к оформлению презентации:

1. Оформление слайдов

Стиль	а) Соблюдайте единый стиль оформления б) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. в) Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона

Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> a) На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. b) Для фона и текста используйте контрастные цвета. c) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). d) Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> a) Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. b) Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

2. Представление информации

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> a) Используйте короткие слова и предложения. b) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. c) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> a) Предпочтительно горизонтальное расположение информации. b) Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. c) Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> a) Для заголовков – не менее 24. b) Для информации не менее 18. c) Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. d) Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) рамки; границы, заливку; b) штриховку, стрелки; c) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> a) Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) с текстом; b) с таблицами; c) с диаграммами.

Критерии оценивания презентации:

Своевременность и успешность выполнения презентации	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Требования к оформлению таблицы (схемы)

1. Таблица (схема) должна содержать самые существенные сведения и характеристики, изложенные предельно кратко и понятно;

2. При заполнении следует строго включать лишь данные, соответствующие названию таблицы (схемы);
3. Размещение материала вне таблицы (схемы) считается ошибкой;
4. После заполнения таблицы (схемы) необходимо сделать логический вывод письменно.

Критерии оценивания таблиц, схем:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если в таблице (схеме) полный, логичный, грамотно изложенный ответ.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если допущены незначительные погрешности в заполнении таблицы.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если таблица заполнена нелогично, не полно.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если не заполнена таблица (схема).

4. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел	Самостоятельная работа обучающихся	Ход выполнения	Кол-во часов	Сроки выполнения и сдачи работы
Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания	Подготовить сообщение в виде реферата по теме: «Пищевая ценность продуктов питания»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению реферата работу. Сдать выполненную работу	1	
Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров	Заполнить таблицу: «Химический состав продовольственных товаров»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Заполнить таблицу сделать выводы. Защитить выполненную работу.	1	
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров	Составить кроссворд по теме: «Оценка качества продовольственных товаров»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. В соответствии с требованиями к составлению кроссворда, сделать работу. Сдать выполненную работу	2	
Тема 1.4. Хранение и транспортирование продовольственных товаров	Заполнить таблицу: «Хранение и транспортирование продовольственных товаров»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Заполнить таблицу, сделать выводы. Сдать выполненную работу	2	
Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	Заполнить таблицу: «Консервирование продовольственного сырья»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить	2	

		решение задач. Составить план раскрытия содержания темы. Заполнить таблицу, сделать выводы. Защитить выполненную работу		
Тема 2.1. Зерномучные товары	Подготовить реферат по теме: «Зерномучные товары»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить реферат. Защитить выполненную работу	2	
Тема 2.2. Вкусовые товары. Классификация вкусовых товаров	Подготовить сообщение в виде компьютерной презентации по теме: «Вкусовые товары. Классификация вкусовых товаров»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению презентации работу. Сдать выполненную работу	2	
Тема 2.3. Кондитерские товары. Сахар	Подготовить сообщение в виде доклада по теме Мучные кондитерские изделия отличительные признаки ассортимента по технологии приготовления»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению самостоятельной работы в виде доклада. Сдать выполненную работу	2	
Тема 2.4. Кондитерские изделия	Выполнение слайд презентацию по теме «Кондитерские изделия»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению презентации работу. Защитить выполненную работу.	1	
Тема 3.1. Пищевые	Заполнить таблицу	Прочитать конспект в	2	

жиры. Пищевая ценность.	классификации пищевых жиров в зависимости от химического состава, технологии производства и сырья»	тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить решение задач. Составить план раскрытия содержания темы. Заполнить таблицу, сделать выводы. Защитить выполненную работу		
Тема 3.2. Молочные товары. Молоко	Выполнение слайд презентацию по теме «Молочные товары»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению презентации работу. Защитить выполненную работу.	2	
Тема 3.3. Мясные товары. Товароведная характеристика мяса	Подготовить сообщение в виде компьютерной презентации по теме: «Мясные товары. Товароведная характеристика мяса»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению презентации работу. Сдать выполненную работу	2	
Тема 3.4. Товароведная характеристика мясокопчёностей	Подготовить реферат по теме: «Ассортимент мясных продуктов»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить реферат. Защитить выполненную работу	2	
Тема 3.5. Рыбные товары	Подготовить реферат по теме: «Морепродукты: классификация, отличительные признаки ассортимента, использование в кулинарии для	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить	2	

	приготовления различных блюд»	реферат. Защитить выполненную работу		
Тема 3.6. Пищевые концентраты	Подготовить сообщение в виде доклада по теме: Изучение ассортимента полуфабрикатов мучных, порошкообразных соусов и сухих завтраков»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Выполнить в соответствии с требованиями к оформлению самостоятельной работы в виде доклада. Сдать выполненную работу	2	
Тема 3.7. Товароведная характеристика сырья.	Работа с документами. Подготовить сообщение в виде доклада на тему «товароведные характеристики сырья»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Заполнить конспект по данной теме, сделать выводы. Защитить выполненную работу	2	

Информационные источники

Основные источники:

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения; Учебник Академия»2018г
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания; Учебник для студ учреждений СПО Учебник Академия»2017г

Дополнительные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник ОИЦ «Академия» 2018(3-е изд. ст.)
2. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация «Академия»2017г.
3. Голубкина Т.С., Никифорова М.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т, Том 2; Учебное пособие для НПО «Академия»2008г.
4. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров (том 1) в 2 т, Том 1; Учебное пособие для НПО «Академия»2008г.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Учебник для студ учреждений СПО «Академия»2017
6. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов «Академия»2013-336с.
7. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности; Учебник для СПО
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания «Академия»2014-192с.
9. Справочник по товароведению продовольственных товаров (том 1) Никифорова Н.С. Академия, 2008г. 384с
10. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Новикова А.М., Голубкина Т.С. ПрофОбрИздат, 2002, -480с.

Нормативная документация:

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ 23.04.2018
2. ФЗ "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002
3. ФЗ "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93
4. ФЗ "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 с дополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
5. ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999
6. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

Интернет ресурс:

<https://biglibrary.ru/category47/book144/>

<http://www.iksystems.ru/a473/>

<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-51304-2009>

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>

http://abc.vvsu.ru/Books/pr_tovarov_prod_tovar/page0001.asp

<http://biglibrary.ru/category47/book144/part2/>

[http://kaliningrad.ruc.su/student/materialy-dlya-podgotovki-k-sessii-dlya-ochnoy-formy-](http://kaliningrad.ruc.su/student/materialy-dlya-podgotovki-k-sessii-dlya-ochnoy-formy-obucheniya/SPO/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-)

[obucheniya/SPO/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-](http://kaliningrad.ruc.su/student/materialy-dlya-podgotovki-k-sessii-dlya-ochnoy-formy-obucheniya/SPO/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-)

http://www.0zd.ru/marketing_reklama_i_torgovlya/tovarovedenie_prodovolstvennyx_tovarov_3.html

Образец титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РЕФЕРАТ

«(Наименование темы)»

Преподаватель:

Студент:

Группа:

КРАСНОЯРСК, 20__

Образец титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

Кроссворд

«(Наименование темы)»

Преподаватель:

Студент:

Группа:

КРАСНОЯРСК, 20__

Образец оформления презентации

Слайд 1

Тема информационного
сообщения

Подготовил: ФИО студента, группа,
специальность

Преподаватель: ФИО преподавателя

Слайд 2

План:

1. Заголовок 1
2. Заголовок 2
3. Заголовок 3
4. ...

Слайд 1 – n

Заголовок 1

Содержание информации, может содержать:
текст, картинки, таблицы, схемы, графики,
диаграммы, ...

Завершающий слайд

Литература:

1. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
2. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
3. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
4. ...

Требования к оформлению рефератов и сообщений

Для рефератов рекомендуется следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список используемых источников.

Реферат выполняется на листах А4, объем не менее 5 листов, редактор WORD , шрифт Times New Roman, размер 14, интервал 1,5.

Содержание реферата состоит из последовательно перечисленных наименований разделов и приложений.

Во введении отражаются современное состояние и перспективы производства. Конкретизируются проблемы, стоящие перед отраслью, непосредственно связанные с темой реферата.

Для пояснения излагаемого материала необходимо приводить иллюстрации, которые могут быть представлены в виде схем, графиков, эскизов, фотографий, чертежей и т.д.

Список используемых источников включает все источники, расположенные в алфавитном порядке (не менее 8-10 источников для реферата, 2-3 источника для сообщения).

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РЕФЕРАТ

«(Наименование темы)»

Преподаватель:

Студент:

Группа:

Красноярск, 20__

Требования к оформлению конспекта

Как составлять конспект

Читая изучаемый материал в первый раз, разделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.

Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты, подпункты и определите, что из текста следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.

Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их доводы, конкретные факты и примеры (без подробного их описания).

Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.

Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» (подобно пунктам и подпунктам плана).

Типы конспектов

Плановый конспект составляется с помощью предварительного плана произведения. Каждому вопросу плана в такой записи отвечает определенная часть конспекта. Но если какой-то пункт плана не требует дополнений и разъяснений, его не обязательно сопровождать текстом. Составление такого конспекта приучает последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая ее содержание в формулировках плана. Краткий, простой, ясный по своей форме план-конспект – незаменимое пособие при необходимости быстро подготовить доклад, выступление. Качество такого конспекта порой целиком зависит от качества плана, от того, насколько пункты плана будут не только раскрывать содержание, но и дополнять его по существу.

Текстуальный конспект составляется в основном из цитат. Они связываются друг с другом логическими переходами. Конспект может быть снабжен планом и включать отдельные тезисы в изложении составителя или автора.

Особенно целесообразно использовать этот вид конспектирования при изучении материалов для сравнительного анализа положений, высказанных рядом авторов.

Текстуальный конспект в большинстве случаев – пособие, используемое длительное время. Иногда он составляется и как временное пособие для ускоренной проработки произведений. Хотя при его подготовке требуется определенное умение быстро и правильно выбирать основные цитаты, этот тип конспекта нетрудно составлять.

Свободный конспект – сочетание выписок, цитат, иногда и тезисов. Часть текста может быть снабжена планом, который идет бок о бок с текстом.

Такой конспект требует умения самостоятельно четко и кратко формулировать основные положения. Для этого необходимо глубокое осмысление материала, большой и активный запас слов.

Тематический конспект – дает более или менее исчерпывающий ответ (в зависимости от числа привлеченных источников, в том числе и своих же записей) на поставленный вопрос-тему. Специфика этого конспекта заключается в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он не отображает всего содержания используемых произведений.

Составление тематического конспекта помогает всесторонне обдумывать тему, анализировать различные точки зрения на один и тот же вопрос.

Требования к оформлению презентаций

Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.

Дизайн - эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

3. Оформление слайдов

Стиль	<ul style="list-style-type: none"> d) Соблюдайте единый стиль оформления e) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. f) Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> e) На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. f) Для фона и текста используйте контрастные цвета. g) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). h) Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> c) Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. d) Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

4. Представление информации

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> d) Используйте короткие слова и предложения. e) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. f) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> d) Предпочтительно горизонтальное расположение информации. e) Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. f) Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> e) Для заголовков – не менее 24. f) Для информации не менее 18. g) Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. h) Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> d) рамки; границы, заливку; e) штриховку, стрелки; f) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	a) Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> d) с текстом; e) с таблицами; f) с диаграммами.

Требования к оформлению таблицы (картосхемы)

1. Таблица (картосхема) должна содержать самые существенные сведения и характеристики, изложенные предельно кратко и понятно.
2. При заполнении следует строго включать лишь данные, соответствующие названию таблицы (картосхемы).
3. Размещение материала вне таблицы (картосхемы) считается ошибкой.
4. После заполнения таблицы (картосхемы) необходимо сделать логический вывод письменно.

Требования к оформлению эссе

Эссе - прозаическое ненаучное произведение философской, литературной, исторической, публицистической или иной тематики, в непринужденной форме излагающее личные соображения автора по какому-либо вопросу.

Эссе должно быть не просто описанием избранной темы, а объяснением ее проблемного характера, критической оценкой рассматриваемых взглядов, аргументированным представлением своей точки зрения.

Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей.

Требования к эссе:

- представление собственной точки зрения;
- аргументация фактами;
- теоретическое обоснование;
- использование терминов и цитат;
- представление различных точек зрения;
- самостоятельность и индивидуальность;
- логичность;
- использование приемов сравнения и обобщения;
- грамотность;
- объем 1-5 страниц.

Структура эссе определяется предъявляемыми к нему требованиями:

- мысли автора эссе по проблеме излагаются в форме кратких тезисов;
- мысль должна быть подкреплена доказательствами - поэтому за тезисом следуют аргументы.

Стиль изложения: эмоциональность, экспрессивность, художественность. Используются короткие, простые, разнообразные по интонации предложения.

Оформляется в соответствии с общими требованиями оформления контрольной работы.

Требования к оформлению кроссвордов

1. Для основного текста используется Times New Roman, размер 14 пт, межстрочный интервал - 1,5, отступ первой строки абзаца – 1,25, выравнивание по ширине.
2. Поля используются: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм.
3. Кроссворды оформляются средствами программ MS Word, MS Excel, [CrosswordCreator](#) или другими электронными средствами. **Оформление от руки запрещено.**
4. Вопросы кроссворда должны охватывать одну тему, один раздел.
5. В одном кроссворде должно быть не менее 20 слов.
6. Схемы, рисунки должны представлять из себя единый графический объект (т.е. все графические элементы схемы должны быть сгруппированы).
7. Если в тексте имеются гиперссылки, их необходимо оформить как гиперссылки.
8. Список литературы и Интернет-ресурсов следует разместить в конце документа. Пункты нумеруются с 1. В тексте ссылки на литературу оформляются в квадратных скобках

Порядок формирования кроссворда

5. Титульный лист.
6. Лист кроссворда с пустыми ячейками.
7. Лист с заполненным кроссвордом.
8. Лист с вопросами.

Требования к оформлению исследования

Исследовательская работа оформляется на листах формата А4 с одной стороны.

Оформление исследования:

1. Формулирование темы. Тема должна быть не только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме.
3. Составление библиографии.
4. Обработка и систематизация информации.
5. Разработка плана исследования.
6. Написание исследования.
7. Публичное выступление с результатами исследования.

Содержание исследования должно отражать:

1. Знание современного состояния проблемы;
2. Обоснование выбранной темы;
3. Использование известных результатов и фактов;
4. Полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой;
5. Актуальность поставленной проблемы;

Материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

Требования к решению задач

1. Внимательно прочесть текст задачи, стараясь понять ее суть.
2. Записать условие задачи, используя общепринятые обозначения величин.
3. Провести запись вспомогательных величин согласно условию задачи.
4. Выполнить исследование текста задачи.
5. Провести анализ задачи и наметить план ее решения (алгоритм решения).
6. Подобрать наиболее рациональный способ решения.
7. Провести необходимые расчеты.
8. Осуществить проверку полученного результата (правильность хода выполненного решения).
9. Записать ответ задачи.