

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Факультет среднего профессионального образования

Технология приемки и первичной обработки молочного сырья (МДК.01.01)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Благовещенск, 2020

УДК 637.1(078)
ББК 36.95я723
Т38

Технология приемки и первичной обработки молочного сырья (МДК.01.01): методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования по специальности (19.02.07 Технология молока и молочных продуктов) / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; сост. Ю.И. Держапольская. – Благовещенск: Дальневосточный ГАУ, 2020. – 25 с.

В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС), в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины Технология приемки и первичной обработки молочного сырья (МДК.01.01) (профессионального модуля) ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья, представлены подробные методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, указана рекомендуемая литература.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов и рабочей программы учебной дисциплины (профессионального модуля).

Методические указания утверждены на заседании Совета факультета среднего профессионального образования (протокол № 6 от 19 февраля 2020 г.).

© Дальневосточный ГАУ, 2020
© Держапольская Ю.И., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1	9
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 2	10
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 3	11
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 4	12
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5	13
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 6	14
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 7	16
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 8	17
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 9	18
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 10	20
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ	21
Приложение А	23
Приложение Б.....	24

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания предназначены для организации эффективной самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, получающих среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности код, наименование специальности и рабочей программой учебной дисциплины (профессионального модуля) ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

Самостоятельная работа должна содействовать активизации познавательной деятельности студентов, развитию творческого отношения к учебной деятельности, формированию навыков самостоятельного творческого труда, умению решать профессиональные задачи, формированию потребности к непрерывному самообразованию, совершенствованию знаний и умений, расширению кругозора, приобретению опыта планирования и организации рабочего времени, выработке умений и навыков самостоятельной работы с учебной литературой, обеспечению ритмичной и качественной работы студентов в течение учебного года, снижению их загруженности в период экзаменационной сессии.

Учебная дисциплина (профессиональный модуль) название учебной дисциплины (профессионального модуля) входит в **общеобразовательный, общественно-гуманитарный и социально-экономический, естественно-научный, общепрофессиональный, профессиональный (выбрать нужное)** цикл.

В результате изучения учебной дисциплины (профессионального модуля) название учебной дисциплины (профессионального модуля) студент должен:

уметь:	<ul style="list-style-type: none">– отбирать пробы молока;– подготавливать пробы к анализу;– определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;– рассчитывать энергетическую ценность молока;– определять титруемую и активную кислотность молока;– определять плотность и температуру замерзания молока;– выявлять фальсификацию молока;– анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;– осуществлять контроль приемки сырья;– давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;– учитывать количество поступающего сырья;– выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;– контролировать отгрузку молока в цеха переработки;– контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
--------	--

	<ul style="list-style-type: none"> – проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока; – оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; – рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; – рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; – рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; – выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; – обеспечивать нормальный режим работы оборудования; – контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
знать:	<ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о молочном скотоводстве; – физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; – микробиологические и биохимические показатели молока; – изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке; – требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; – ход приемки сырья; – режимы первичной переработки молочного сырья; – формы и правила ведения первичной документации; – устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; принцип действия оборудования по первичной обработке молока.
иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> приемки и определения качественных показателей поступающего молока; распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья; контроля качества.

Обладать общими компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

	ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку.
ПК 1.2	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

Распределение самостоятельной работы по темам

№ СРС	Тема	Количество часов
1	Тема 1.1 Приемка поступающего сырья на переработку	26
2	Тема 1.2. Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством	30
3	Тема 2.1 Основные задачи производственного контроля	14
4	Тема 2.2 Регламентируемые показатели качества и безопасности молока, порядок и процедуры их контроля и испытаний	14
5	Тема 2.3 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства	16

Данные методические указания содержат рекомендации по выполнению самостоятельной работы по указанным выше темам, которые включают в себя:

- вид и содержание самостоятельной работы;
- цели самостоятельной работы;
- описание последовательности выполнения задания (инструкция);
- требования к оформлению работы;
- требования к форме отчетности;
- объем времени, необходимый для выполнения работы;
- список рекомендуемой учебной литературы, нормативных правовых актов, других источников.

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы по учебной дисциплине (профессиональному модулю) (выбрать нужное и(или) добавить свое):

1. Подготовка электронной презентации. Электронная презентация – электронный документ, представляющий набор слайдов, предназначенный для демонстрации проделанной работы. Целью любой презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия. Электронная презентация должна показать то, что трудно объяснить на словах.

Задачи электронной презентации: привлечение внимания аудитории; предоставление необходимой информации, достаточной для восприятия результатов проделанной работы без пояснений; предоставление информации в максимально комфортном виде; акцентирование внимание на наиболее существенных информационных разделах.

Схема презентации:

- титульный слайд (название работы (доклада) и имя автора(ов));
- введение (план презентации);
- основная часть;
- заключение (выводы);
- список использованных источников.

Требования к оформлению слайдов.

Общие требования	<ul style="list-style-type: none"> • Средний расчет времени, необходимого на презентацию ведется исходя из количества слайдов. Обычно на один слайд необходимо не более двух-трех минут. • Необходимо использовать максимальное пространство экрана (слайда) – например, растянув рисунки. По возможности используйте $\frac{3}{4}$ площади экрана (слайда), так как с последних рядов нижняя часть экрана обычно не видна. • Дизайн должен быть простым и лаконичным. • Каждый слайд должен иметь заголовок. • Слайды могут быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов в презентации. • Завершать презентацию следует кратким резюме, содержащим ее основные положения, важные данные, прозвучавшие в докладе и т.д.
Оформление заголовков	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение заголовка – однозначное информирование аудитории о содержании слайда. В заголовке нужно указать основную мысль слайда. Из одного слайда можно вынести много смыслов и тезис в заголовке делается для того, чтобы слушатель понял, что именно он должен понять. • Все заголовки должны быть выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание). • Текст слайда для заголовков должен быть размером 24 – 36 пунктов. • Точку в конце заголовков не ставить. А между предложениями ставить. • Не писать длинные заголовки. • Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково – желательно писать в конце (1), (2), (3) или Продолжение 1 и т.д.
Выбор шрифтов	<ul style="list-style-type: none"> • Для оформления презентации следует использовать стандартные, широко распространенные пропорциональные шрифты, такие как <i>Arial</i>, <i>Tahoma</i>, <i>Verdana</i>, <i>Times New Roman</i>, <i>Georgia</i> и др.

	<ul style="list-style-type: none"> • В одной презентации допускается использовать не более 2 – 3 различных шрифтов, хотя в большинстве случаев вполне достаточно и одного. • Размер шрифта для информационного текста 18 – 22 пункта. Шрифт менее 16 пунктов плохо читается при проекции на экран. При создании слайда необходимо помнить о том, что резкость изображения на большом экране может быть ниже, чем на мониторе. Чрезмерно крупный размер шрифта затрудняет процесс беглого чтения. Прописные буквы воспринимаются тяжелее, чем строчные. Жирный шрифт, курсив и CAPS LOCK используйте только для выделения.
Цветовая гамма и фон	<ul style="list-style-type: none"> • Для презентации изначально необходимо подобрать цветовую гамму: обычно это три – пять цветов, среди которых могут быть как теплые, так и холодные. При выборе цветовой палитры должны быть учтены эргономические требования: значения цветов должны быть постоянны и соответствовать устойчивым ассоциациям. Психологические моменты: основное свойство «теплых» цветов – вызывать возбуждение, они стимулируют интерес человека к внешнему миру, общению и деятельности. «Холодные» цвета вызывают торможение. Это успокаивающие и снимающие возбуждение цвета, они вносят в поведение человека рассудочность, рациональность. При совмещении активных и пассивных цветов нужно учитывать, что активные цвета всегда воспринимаются ярче и лучше запоминаются, поэтому для достижения равновесия они должны подаваться в меньших пропорциях. • Цвета сине-голубой части хроматического круга считаются наиболее тяжелыми для восприятия. Желтый цвет выглядит, наоборот, наиболее легким и воздушным. • Назначив каждому из текстовых элементов свой цвет, например: крупным заголовкам – красный, мелким заголовкам – зеленый, подрисуночным подписям – оранжевый и т.п., нужно следовать такой схеме на всех слайдах. • Выделение различными цветами слов в составе заголовка или абзаца основного текста допускается только с целью акцентирования на них внимания: например, если вводится новый термин или приводятся важные численные значения. «Раскрашивание» текста только из эстетических соображений, как и неудачный выбор шрифтов, могут привести к отвлечению внимания слушателей и их раздражению.

- подготовка к семинарскому занятию (семинар – это форма учебного занятия, построенная на самостоятельном изучении обучающимися по заданию преподавателя отдельных вопросов, проблем, тем с последующим оформлением в виде докладов и совместного обсуждения проработанного материала).

В качестве форм и методов контроля самостоятельной внеаудиторной работы студентов используются: проверка письменных упражнений и задач; представление электронной презентации на учебном занятии; выступление с докладом на занятии, проверка индивидуального домашнего задания

Критерии оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- уровень сформированности умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих компетенций;
- оформление материала в соответствии с предъявляемыми требованиями.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема 1.1 Приемка поступающего сырья на переработку

Тема 1.2. Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством

Тема 2.1 Основные задачи производственного контроля

Тема 2.2 Регламентируемые показатели качества и безопасности молока, порядок и процедуры их контроля и испытаний

Тема 2.3 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства

Цель работы: Систематическая проработка конспектов лекций, специальной и учебной литературы, учебных пособий, по изучаемому разделу с целью формирования общих компетенций - ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество и ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития и

Форма отчета: устный опрос

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Внимательно прочитайте материал по конспекту, составленному на учебном занятии.
2. Прочитайте тот же материал по учебнику, учебному пособию.
3. Постарайтесь разобраться с новыми терминами.
4. Ответьте на контрольные вопросы для самопроверки, имеющиеся в учебнике или предложенные в данных методических указаниях.
5. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
6. Заучите «рабочие определения» основных понятий.

Критерии оценки ответа:

Оценка **«отлично»** ставится, если студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 2

Тема 1.1 Приемка поступающего сырья на переработку

Тема 1.2. Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством

Тема 2.1 Основные задачи производственного контроля

Тема 2.2 Регламентируемые показатели качества и безопасности молока, порядок и процедуры их контроля и испытаний

Тема 2.3 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства

Цель работы: углубление и расширение теоретических знаний и практического опыта по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

Форма отчета: защита отчета по выполненной и оформленной лабораторной работе с публичным ответом на контрольные вопросы.

Порядок выполнения задания (инструкция):

В процессе **подготовки к лабораторным занятиям** студент должен:

1. повторить теоретический материал, относящийся к данной лабораторной работе;
2. изучить и ясно представлять себе содержание и порядок выполнения лабораторной работы;
3. знать принципы действия и правила работы с оборудованием и инвентарём;
4. знать правила безопасного поведения при выполнении лабораторной работы;
5. выполнить необходимый по заданию преподавателя объем предварительных расчетов, заготовить необходимые таблицы и рисунки и т.п.

В процессе **выполнения лабораторной работы** студент обязан:

- строго соблюдать технику безопасности и правила охраны труда;
- строго соблюдать порядок проведения лабораторной работы;
- работать с оборудованием в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- вести необходимые записи в отчете по лабораторной работе или в рабочих тетрадях.

После выполнения лабораторных работ студенты предъявляют преподавателю результаты экспериментов, которые должны быть внесены в заготовку отчета в виде таблиц, рекомендованных методическими указаниями.

Отчет по выполненным лабораторным работам оформляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с образцом.

Отчет содержит конкретные выводы, в которых в соответствии с поставленными целями дается оценка полученных результатов, сравнения их с теоретическими положениями, ожидаемыми результатами и т. д., проводится анализ причин, по которым цели лабораторной работы были достигнуты, возможно, не в полном объеме.

Защита отчёта по лабораторной работе проводится в виде индивидуального собеседования с каждым студентом (или бригадой из 2-4 студентов) по данным и результатам оформленного отчета. Ответы на поставленные вопросы студент дает в устной или письменной форме.

Критерии оценки ответа:

Процент результативности (правильных ответов / выполненных заданий)	Оценка уровня подготовки в баллах
90-100	5 (отлично)
70-89	4 (хорошо)
50-69	3 (удовлетворительно)
менее 50	2 (неудовлетворительно)

Оценка «5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

Оценка «3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

Оценка «2» (не зачтено): обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 3

Тема 1.1 Приемка поступающего сырья на переработку

Цель работы: изучение требований к транспорту для перевозки сырого молока с целью систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу.

Форма отчета: Конспект

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Определите цель составления конспекта.
2. Перед началом составления конспекта укажите его источники.
3. Внимательно прочитайте текст.
4. Уточните в справочной литературе непонятные слова.
5. Выделите главное, составьте план.
6. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора.
7. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. Наиболее существенные положения изучаемого материала последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

Критерии оценки ответа:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрируются полнота использования учебного материала, логика изложения (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями), наглядность (наличие рисунков, символов и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, грамотность (терминологическая и орфографическая), опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, самостоятельность при составлении.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрируются использование учебного материала неполное, недостаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями), наглядность (наличие рисунков, символов и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, грамотность (терминологическая и орфографическая), отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, самостоятельность при составлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если демонстрируются использование учебного материала неполное, недостаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями), наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, грамотность (терминологическая и орфографическая), опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, прослеживается несамостоятельность при составлении.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если демонстрируются использование учебного материала неполное, отсутствуют схемы, количество смысловых связей между понятиями, отсутствует наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, допущены ошибки терминологические и орфографические, отсутствуют опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, несамостоятельность при составлении.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 4

Тема 1.1 Приемка поступающего сырья на переработку

Цель работы:

- углубление и расширение теоретических знаний по темам
- современные технологии, применяемые на молочных фермах для получения высококачественного молока;
- современное оборудование для оценки качества молока-сырья.
- развитие творческих способностей и познавательной активности.

Форма отчета: публичное представление презентаций на занятиях.

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Ознакомьтесь с предлагаемыми темами презентаций.
2. Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников и подготовьте их для работы.
3. Повторите лекционный материал по теме презентации (при наличии).
4. Изучите материал, касающийся темы презентации не менее чем по двум-трём рекомендованным источникам.
5. Составьте план-сценарий презентации, запишите его.
6. Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана презентации.
7. Составьте, наберите на компьютере и распечатайте текст своего устного выступления при защите презентации – он и будет являться сценарием презентации.
8. Продумайте дизайн презентации.
9. Подготовьте медиафрагменты (аудио-, видеоматериалы, текст и т.п.)
10. Оформите презентацию в соответствии с рекомендациями.

Критерии оценки ответа:

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 5 баллов прослеживается полностью	Средний уровень 4 балла незначительные замечания	Низкий уровень 3 балла слабо прослеживается или не прослеживается
1	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
2	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
3	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
4	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
5	Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.		

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если по результатам выполнения творческого задания –презентации по заданной теме им набрано 15-14 баллов

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если по результатам выполнения творческого задания –презентации по заданной теме им набрано 13-12 баллов

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если по результатам выполнения творческого задания –презентации по заданной теме им набрано 11-10 баллов

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5

Тема 1.2. Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством

Цель работы:

- углубление и расширение теоретических знаний по теме: Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством
- установление структурно-логических связей между понятиями изучаемой темы с помощью построения таблицы.

Форма отчета: Конспект-таблица режимов гомогенизации различных видов молочной продукции

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Изучите информацию по теме.

2. Создайте тематическую таблицу и представьте в ней изученную информацию
3. Сделайте вывод по таблице.
4. Пользуясь таблицей, подготовьтесь к контролю по заданной теме

Критерии оценки ответа:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если: оформление и содержание таблицы соответствует требованиям к оформлению; выполнен правильный отбор информации, установлена логичность структуры таблицы; представлена характеристика элементов в краткой форме; присутствует наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного) характера изложения информации; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если: оформление и содержание таблицы соответствует требованиям к оформлению; выполнен правильный отбор информации, установлена логичность структуры таблицы; представлена характеристика элементов в краткой форме; отсутствует наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего) характера изложения информации; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если работа не выполнена или содержит материал не по вопросу.

Во всех остальных случаях работа оценивается на **«удовлетворительно»**.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 6

Тема 1.2. Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством

Цель работы:

- углубление и расширение теоретических знаний по теме: Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством
- установление структурно-логических связей между понятиями изучаемой темы с помощью построения схем.

Форма отчета: конспект-схема сборки-разборки центробежных насосов, самовсасывающих насосов, роторных насосов

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Изучить теоретический материал по устройству и принципу действия насосов, используемых в молочной промышленности.
2. Ознакомиться с устройством и принципом работы насосов.
3. Изучить неполадки, возможные причины и способы их устранения
4. На основании изученных данных составить схему сборки-разборки центробежных насосов, самовсасывающих насосов, роторных насосов

Критерии оценки ответа:

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	-содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.
3	Правильность оформления	-оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если по результатам составления конспект-схемы сборки-разборки центробежных насосов, самовсасывающих насосов, роторных насосов им набрано 8-9 баллов

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если по результатам составления конспект-схемы сборки-разборки центробежных насосов, самовсасывающих насосов, роторных насосов им набрано 6-7 баллов

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если по результатам составления конспект-схемы сборки-разборки центробежных насосов, самовсасывающих насосов, роторных насосов им набрано 4-5 баллов

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 7

Тема 1.2. Первичная переработка сырья в соответствии с его качеством

Цель работы:

• отработка и развитие навыков при проведении расчетов по сепарированию/нормализации;

• развитие логического мышления и умения анализировать

Форма отчета: выполнение индивидуальных заданий по сепарированию/нормализации

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Прочитай внимательно задачу и подумай, что означает каждое число в задаче. Постарайся представить то, о чем говорится в задаче.

2. Если задача сложная, запиши кратко ее условие, начерти к ней схему или сделай рисунок.

3. Прочитай вторично задачу и перескажи про себя.

4. Подумай, что надо знать, чтобы ответить на вопрос задачи.

5. Подумай, что можно узнать из данных и условия задачи и нужно ли это знать для ответа на вопрос задачи.

6. Обдумай план решения задачи.

7. Реши задачу.

8. Проверь ответ.

Типовые варианты задач по сепарированию

1. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 2000 кг молока. Массовая доля жира в молоке – 3,6 %, массовая доля жира в сливках 30 %, массовая доля жира в обезжиренном молоке – 0,05 %. Потери жира при сепарировании – 0,23 %. Потери обезжиренного молока при сепарировании 0,4 %. Составить жиро баланс.

2. Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %. Потери 0,23 %.

3. Рассчитать массу творога, полученного из 3000 кг нормализованного молока. Массовая доля жира в молоке 1%, жирность творога 5 %, массовая доля жира в сыворотке 0,04 %. Потери жира при производстве творога 0,28 %.

4. Рассчитать массу пахты при получении масла из 4000 кг сливок жирностью 65 %. Массовая доля жира в масле 82 %, в пахте 0,7 %. Потери жира 0,25 %.

5. Рассчитать массу воды, которая выпаривается при производстве сгущенного молока из 1500 кг нормализованного молока с массовой долей сухих веществ 13 %. Массовая доля сухих веществ в сгущенном молоке 30 %. Потери сухих веществ – 0,15 %

6. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %.

Типовые варианты задач по нормализации

Нормализация смешением

1. Определить массы цельного и обезжиренного молока, необходимых для получения 1000 кг нормализованной смеси с массовой долей жира 3,2 %. Для расчетов принять массовую долю жира в цельном молоке 3,8 %, массовую долю жира в обезжиренном молоке 0,05 %.

2 Для получения 2000 кг нормализованной смеси с м. д. ж. 6 % затрачено цельное молоко с м. д. ж. 3,5 % и сливки с м. д. ж. 35 %. Определить массы цельного молока и сливок.

3 Определить массы цельного и обезжиренного молока необходимого для получения 800 кг нормализованной смеси с м. д. ж. 3,0 %. Массовая доля жира в цельном молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %.

4 Для получения 1500 кг нормализованной смеси с м. д. ж. 5 % затрачено цельное молоко с м. д. ж. 3,4 % и сливки 30 % жира. Определить массы цельного молока и сливок.

Нормализация в потоке

1 Определить сколько получили нормализованного молока с м. д. ж. 2,5 % и сливок 25 % при нормализации в потоке 1500 кг цельного молока м. д. ж. 3,7 %. Потери жира составили 0,21 %

2 Определить сколько получили нормализованного молока с м. д. ж. 3,2 % и сливок с м. д. ж. 20 % при нормализации в потоке 1800 кг цельного молока 3,6 % жира. Потери жира составили 0,22 %.

3 Определить сколько получили нормализованного молока с м. д. ж. 3,5 % и обраты при нормализации в потоке 2500 кг цельного молока с м. д. ж. 3,2 %. Потери обраты составили 0,4 %.

Критерии оценки ответа:

№ п/п	Параметры оценивания	Оценка
1	Верное решение	5
2	Верное решение с небольшими недочетами	4
3	Решение в целом верно, но имеет значительные недостатки, неполное.	3
4	Решение полностью неверно или отсутствует	2

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 8

Тема 2.1 Основные задачи производственного контроля

Цель работы:

- углубление и расширение теоретических знаний и практического опыта по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья
- развитие логического мышления и умения анализировать

Форма отчета: выполнение творческой работы – составление блок-схем «Входной контроль качества сырья и материалов, используемых в молочной промышленности»

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Изучить требования нормативной документации: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013); Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов); Методические рекомендации по —разработке программ производственного контроля с типовыми программами производственного контроля масла, сыра, плавленого сыра и продуктов переработки сыворотки

2. Ознакомиться с типовыми блок-схемами производственного контроля качества сырья и материалов, используемых в молочной промышленности

3. На основании изученного материала составить блок-схемы «Входной контроль качества сырья и материалов, используемых в молочной промышленности»

Критерии оценки ответа:

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	-содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.
3	Правильность оформления	-оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 9

Тема 2.2 Регламентируемые показатели качества и безопасности молока, порядок и процедуры их контроля и испытаний

Цель работы:

- углубление и расширение теоретических знаний и практического опыта по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья
- развитие логического мышления и умения анализировать

Форма отчета: предоставление инд. заданий по оформлению документации по технико-химическому (ТХ) и микробиологическому (МБ) контролю на предприятиях молочной промышленности

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Изучить требования нормативной документации: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013); Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов); Методические рекомендации по —разработке программ производственного контроля с типовыми программами производственного контроля масла, сыра, плавленого сыра и продуктов переработки сыворотки
2. Ознакомиться с типовыми бланками документации по технико-химическому (ТХ) и микробиологическому (МБ) контролю на предприятиях молочной промышленности
3. На основании изученного материала в соответствии с карточкой-заданием оформить документы по химическому (ТХ) и микробиологическому (МБ) контролю
 - a. Карта описания продукции
 - b. Диаграмма технологического процесса производства
 - c. Анализ опасных факторов при производстве
 - d. Определение критических контрольных точек при производстве
 - e. Контрольная карта производственного контроля технологического процесса

Критерии оценки ответа:

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в информации заданной теме	-содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание материала соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание не совсем соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, полнота раскрытия содержания	- читается легко; -прослеживается логика изложения материала; -наблюдается полнота раскрытия содержания	-не совсем проста в чтении; -присутствуют незначительные нарушения в логике изложения; -частично нарушена полнота раскрытия содержания	- трудно читаема; -имеются множественные логические ошибки; -не полное раскрытие содержания.
3	Правильность оформления	-оформление полностью соответствует требованиям.	- оформление имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если по результатам выполнения инд. заданий по оформлению документации по технико-химическому (ТХ) и микробиологическому (МБ) контролю на предприятиях молочной промышленности им набрано 8-9 баллов

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если по результатам выполнения инд. заданий по оформлению документации по технико-химическому (ТХ) и микробиологическому (МБ) контролю на предприятиях молочной промышленности им набрано 6-7 баллов

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если по результатам выполнения инд. заданий по оформлению документации по технико-химическому (ТХ) и микробиологическому (МБ) контролю на предприятиях молочной промышленности им набрано 4-5 баллов

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 10

Тема 2.3 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства

Цель работы: Изучить требования СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производства контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Инструкция по мойке и дезинфекции оборудования

Форма отчета: Конспект

Порядок выполнения задания (инструкция):

1. Определите цель составления конспекта.
2. Перед началом составления конспекта укажите его источники.
3. Внимательно прочитайте текст.
4. Уточните в справочной литературе непонятные слова.
5. Выделите главное, составьте план.
6. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора.
7. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. Наиболее существенные положения изучаемого материала последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

Критерии оценки ответа:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если демонстрируются полнота использования учебного материала, логика изложения (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями), наглядность (наличие рисунков, символов и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, грамотность (терминологическая и орфографическая), опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, самостоятельность при составлении.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если демонстрируются использование учебного материала неполное, недостаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями), наглядность (наличие рисунков, символов и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, грамотность (терминологическая и

орфографическая), отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, самостоятельность при составлении.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если демонстрируются использование учебного материала неполное, недостаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями), наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, грамотность (терминологическая и орфографическая), опорные сигналы – слова, словосочетания, символы., прослеживается несамостоятельность при составлении.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если демонстрируются использование учебного материала неполное, отсутствуют схемы, количество смысловых связей между понятиями, отсутствует наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта, допущены ошибки терминологические и орфографические, отсутствуют опорные сигналы – слова, словосочетания, символы, несамостоятельность при составлении.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ

Список литературы:

1. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5138-8 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132261>
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>
3. Хазанов, Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства: учебное пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-0946-4 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71770>
4. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248>
5. Хромова, Л. Г. Молочное дело : учебник / Л. Г. Хромова, А. В. Востроилов, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4971-2 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129234>

Электронные библиотечные системы и электронные библиотеки

1. Электронная библиотечная система «Лань», <http://e.lanbook.com/>
2. Образовательная платформа (ЭБС) Юрайт, <https://urait.ru>
3. Электронная библиотека ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, <http://irbis.dalgau.ru>
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, (электронная база периодических изданий), <https://elibrary.ru/titles.asp>

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы Интернет

1. Полнотекстовая БД публикаций ФГБНУ "Росинформагротех". Электронная библиотека, <https://rosinformagrotech.ru/db/elektronnaya-biblioteka-fgbnu-rosinformagrotekh>

2. Опытная база данных «Наилучшие доступные технологии в агропромышленном комплексе» (НДТ в АПК), <https://rosinformagrotech.ru/db/opytnaya-bd-nailuchshie-dostupnye-tekhnologii-v-apk>
3. AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная реферативная база данных, по вопросам сельского хозяйства и смежным с сельским хозяйством областям, <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>
4. Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации: база данных, http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx
5. Электронная информационно-образовательная среда университета, <http://moodle.dalgau.ru>
6. Федеральная информационная система Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru/>
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний: информационно-справочная система, <http://www.cnsnb.ru/akdil/>
8. Росстандарт. Стандарты и регламенты, <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
9. Административно-Управленческий Портал - электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии, <http://www.aup.ru>
10. Энциклопедия управления, <http://www.cfin.ru/finanalysis/savchuk>
11. FoodSet.ru - портал пищевой промышленности, пищевого оборудования, пищевой продукции, <http://www.foodset.ru/>
12. Портал пищевой промышленности «Foodsmi». ГОСТы, САНПИНЫ, требования к упаковке, хранению пищевой продукции, <https://foodsmi.com/>
13. Переработка молока: портал. Электронная версия журнала «Переработка молока»; перечень нормативных документов, определяющих требования к изделиям из молока и условиям их изготовления; публикации, актуальные статьи и обзоры отрасли молочной промышленности, <http://www.milkbranch.ru/project.html>
14. MilkLife.ru: портал ученых и специалистов молочной отрасли. Актуальная и полезная информация для специалистов. Площадка для обмена информацией. Каталог предприятий, поставщиков молочной отрасли, <https://milklife.ru/>
15. The DairyNews - специализированное СМИ мировой молочной отрасли. Актуальные новости, обзоры. Центр Изучения Молочного Рынка. Аналитические справочники, <https://www.dairynews.ru/>
16. Сырный сайт: все о сыре, <https://syrodelkin.ru/>
17. Технологии производства: портал, <https://proiz-teh.ru/>
18. Роскачество: портал. Рейтинги продуктов, <https://roskachestvo.gov.ru/>
19. Холодильная индустрия: портал специалистов - поставщиков и потребителей холодильного оборудования для магазинов, холодильных складов, пищевого производства и сельского хозяйства, <https://holodcatalog.ru/>
20. Holod online: промышленный портал о холодильной технике и оборудовании, <http://www.holodonline.com/library/>
21. Информационно справочная система «Кодекс» (Техэксперт), <http://www.cntd.ru/>
22. Справочная правовая система КонсультантПлюс, <http://www.consultant.ru>
23. Информационная система Меганорм (ГОСТы, СанПиНы.), <https://meganorm.ru/>

Периодические издания

1. Молочная промышленность: науч.- практический журнал
2. Переработка молока. Технология, оборудование, продукция: теоретический и научно-практический журнал
3. Пищевая промышленность: научно-технический журнал

Что такое «конспект», как его составлять?

Конспект — это краткое, связное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста.

В качестве примера приведем возможную классификацию видов конспектов:

1. **План-конспект.** При создании такого конспекта сначала пишется план текста, далее на отдельные пункты плана «наращиваются» комментарии. Это могут быть цитаты или свободно изложенный текст.
2. **Тематический конспект.** Такой конспект является кратким изложением данной темы, раскрываемой по нескольким источникам.
3. **Текстуальный конспект.** Этот конспект представляет собой монтаж цитат одного текста.

Как составлять конспект

1. Определите цель составления конспекта.
2. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.
3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.
4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.
5. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).
6. 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.
7. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

Познакомьтесь с правилами конспектирования

1. Записать название конспектируемого произведения (или его части) и его выходные данные.
2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его.
3. Составить план — основу конспекта.
4. Конспектируя, оставить место (широкие поля) для дополнений, заметок, записи незнакомых терминов и имен, требующих разъяснений.
Помнить, что в конспекте отдельные фразы и даже отдельные слова имеют более важное значение, чем в подробном изложении.
5. Запись вести своими словами, это способствует лучшему осмыслению текста.
6. Применять определенную систему подчеркивания, сокращений, условных обозначений.
7. Соблюдать правила цитирования — цитату заключать в кавычки, давать ссылку на источник с указанием страницы.

Как написать доклад

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

Этапы работы над докладом.

- Подбор и изучение основных источников по теме (как и при написании реферата рекомендуется использовать не менее 8 — 10 источников).
- Составление библиографии.
- Обработка и систематизация материала. Подготовка выводов и обобщений.
- Разработка плана доклада.
- Написание.
- Публичное выступление с результатами исследования.

В докладе соединяются три качества исследователя: умение провести исследование, умение преподнести результаты слушателям и квалифицированно ответить на вопросы.

Отличительной чертой доклада является научный, академический стиль.

Академический стиль — это совершенно особый способ подачи текстового материала, наиболее подходящий для написания учебных и научных работ. Данный стиль определяет следующие нормы:

- предложения могут быть длинными и сложными;
- часто употребляются слова иностранного происхождения, различные термины;
- употребляются вводные конструкции типа «по всей видимости», «на наш взгляд»;
- авторская позиция должна быть, как можно менее выражена, то есть должны отсутствовать местоимения «я», «моя (точка зрения)»;
- в тексте могут встречаться штампы и общие слова.

Общая структура такого доклада может быть следующей:

1. Формулировка темы исследования (причем она должна быть не только актуальной, но и оригинальной, интересной по содержанию).
2. Актуальность исследования (чем интересно направление исследований, в чем заключается его важность, какие ученые работали в этой области, каким вопросам в данной теме уделялось недостаточное внимание, почему учащимся выбрана именно эта тема).
3. Цель работы (в общих чертах соответствует формулировке темы исследования и может уточнять ее).
4. Задачи исследования (конкретизируют цель работы, «раскладывая» ее на составляющие).

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

- Титульный лист
- Оглавление (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт)
- Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы)

- Основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос)
- Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада)
- Список литературы

Несколько советов о том, **как блестяще выступить перед аудиторией.**

- Продолжительность выступления обычно не превышает 10-15 минут. Поэтому при подготовке доклада из текста работы отбирается самое главное.
 - В докладе должно быть кратко отражено основное содержание всех глав и разделов исследовательской работы.
 - Заучите значение всех терминов, которые употребляются в докладе.
 - Не бойтесь аудитории — ваши слушатели дружески настроены.
 - Выступайте в полной готовности — владейте темой настолько хорошо, насколько это возможно.
 - Сохраняйте уверенный вид — это действует на аудиторию и преподавателей.
 - Делайте паузы так часто, как считаете нужным.
 - Не торопитесь и не растягивайте слова. Скорость вашей речи должна быть примерно 120 слов в минуту.
 - Подумайте, какие вопросы вам могут задать слушатели, и заранее сформулируйте ответы.
 - Если вам нужно время, чтобы собраться с мыслями, то, наличие заранее подготовленных карт, схем, диаграммы, фотографии и т.д. поможет вам выиграть время для формулировки ответа, а иногда и даст готовый ответ.
- При соблюдении этих правил у вас должен получиться интересный доклад, который, несомненно, будет высоко оценен преподавателем.