**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**ОП. 06 Охрана труда**

**ОП «Повар, кондитер»**

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

**П. АРТИ**

**2019 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация- разработчик: ГБПОУСО «Артинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Лысова М.В., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована на заседании педагогического совета протокол №\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Заключение ПС №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Студент организации среднего профессионального образования должен уметь самостоятельно приобретать новую научную, профессионально значимую информацию, что необходимо ему для эффективного выполнения производственных задач. В связи с этим, в рамках реализации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, предусматривается проведение внеаудиторных самостоятельных работ в объёме.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Объем самостоятельной работы определяется государственным образовательным стандартом. Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм:

* самоконтроль и самооценка студента;
* контроль и оценка со стороны педагога.

Настоящие методические рекомендации разработаны для общепрофессиональной дисциплины и профессиональных модулей, которые входят в состав профессионального цикла ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Результатами освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей являются:

**ОП 06. Охрана труда:**

**умения:**

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики

выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

**знания:**

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

иметь практический опыт -подготовки, уборки рабочего места;

-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

-ведения расчетов с потребителями.

**ОП 06 Охрана труда**

*Самостоятельная работа № 1.*Тема 2.Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

*Самостоятельная работа № 2.*Тема 1. Электробезопасность

**Уважаемый студент!!!**

Методические рекомендации для профессии «Повар, кондитер» созданы Вам в помощь при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.

Основной **целью**внеаудиторной самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению учебного материала, развитию познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Каждая самостоятельная работа имеет следующую **структуру**:

* Тему;
* вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы;
* учебные цели;
* содержание самостоятельной работы;
* формы контроля;
* список необходимых источников;
* вопросы для самоконтроля;
* рекомендуемые источники;
* рекомендации по выполнению: как тему изучить, на что обратить внимание, какие методы работы с информацией использовать;
* критерии оценивания.

Следуйте**общим требованиям к выполнению заданий и сдаче отчёта**

1. Выполняйте задания внеаудиторной самостоятельной работы по предложенным рекомендациям, образцам и примерам, соблюдая их требования (см. ПРИЛОЖЕНИЯI-X)
2. Проверьте соответствие выполненного задания требованиям, указанным в Приложениях.
3. Проведите самоконтроль – ответьте на предложенные вопросы.
4. Своевременно предоставляйте на проверку выполненные задания.
5. Ведите систематический учёт, выполненной работы в карте-отчёте по защите заданий внеаудиторной самостоятельной работы (см. Приложение XI.)
6. Обращайтесь за помощью и консультацией к преподавателю, в случае возникновения вопросов по выполнению заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Критериями оценки выполнения самостоятельных работ является соблюдение требований к выполнению работ. Работа, выполненная в полном объеме, в соответствии с

требованиями, оценивается на «отлично» работа, выполненная в полном объеме с небольшими погрешностями – на «хорошо», работа, выполненная с принципиальными погрешностями– на «удовлетворительно».

**Самостоятельная работа №1**

***Раздел 2.****Условия труда на предприятиях общественного питания*

***Тема 2.****Производственный травматизм и профессиональные заболевания.*

***Тематика самостоятельной работы:****Подготовка сообщений по темам:*

1. «Производственный травматизм»

2. «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».

***Цель:***углубление и расширение теоретических знаний по производственному травматизму и профессиональным заболеваниям на предприятиях общественного питания.

***Норма времени:***1 час

***В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:***

**знать:**

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

**уметь:**

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

***Содержание самостоятельной работы:***

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить сообщение по теме: «Производственный травматизм» (см. Приложение II.)
3. Подготовить сообщение по теме: «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» (см. Приложение II.)
4. Подготовиться к публичному выступлению по представлению сообщений(см. ПриложениеIII.).

***Форма контроля педагогом*:**

Публичное представление сообщений на занятиях.

***Рекомендуемые к выбору источники для работы:***

**Основная литература:**

1. Калинин В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 320 с.

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник.-3- изд., перераб. и доп..- М. : Юрайт, 2017.- 404 с.

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

**Дополнительная литература:**

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

**Интернет источники.**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественногопитания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://festival.allbest.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Ffestival.allbest.ru)/articles/55682, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ohranatruda.ru)

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.gost.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.gost.ru)

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Дайте определение понятию «производственный травматизм».
2. Назовите причины его возникновения производственного травматизма.
3. Какие заболевания являются профессиональными?
4. Вследствие чего профессиональные заболевания возникают на предприятии общественного питания?

**Самостоятельная работа №2**

***Раздел 3****. Электробезопасность и пожарная безопасность*

***Тема 1.****Электробезопасность*

***Тематика самостоятельной работы:****Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.*

***Тема 2.****Пожарная безопасность.*

***Тематика самостоятельной работы:****Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания*

***Цель:***углубление и расширение теоретических знаний по электро- и пожаробезопасности на предприятиях общественного питания.

***Норма времени:***1 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

**знать:**

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**уметь:**

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

***Содержание самостоятельной работы:***

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников.(см. Приложение I)
2. Составить план мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания(план мероприятий представляет собой перечень требований, которые подлежать неукоснительному соблюдению на каждом рабочем месте).
3. Составить план мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания (план мероприятий представляет собой перечень требований, которые подлежать неукоснительному соблюдению на каждом рабочем месте).
4. Подготовиться к публичному выступлению по представлению планов мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе, и пожарной безопасности в производственных цехах предприятия общественного питания.(см. Приложение III.)

***Форма контроля:***

Публичное представление планов мероприятий по электро- и пожаро- безопасности на занятиях.

***Рекомендуемые к выбору источники для работы:***

**Основная литература:**

1. Калинин В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 320 с.

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник.-3- изд., перераб. и доп..- М. : Юрайт, 2017.- 404 с.

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

**Дополнительная литература:**

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

**Интернет источники.**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественногопитания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://festival.allbest.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Ffestival.allbest.ru)/articles/55682, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ohranatruda.ru)

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.gost.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.gost.ru)

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Вспомните объекты, которые могут служить причинами электрических ударов на предприятиях общественного питания.
2. Перечислите основные причины возникновения пожара на предприятиях общественного питания.

**ПРИЛОЖЕНИЕ I.**

**Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы**

За время пребывания в колледже студент должен изучить и освоить много учебников, статей, книг и другой необходимой для будущего специалиста литературы.

Умение рационально работать над книгой - необходимое и важное качество каждого студента. Правильно организованное чтение литературы чрезвычайно повышает общенаучный и специальный кругозор читающего. Начитанный обучающийся владеет хорошо развитой речью, широким мышлением, блестящей памятью и эрудицией. А эти качества являются важнейшими показателями общей культуры человека.

Педагогической наукой выработан ряд требований для работы с книгой, соблюдение которых поможет каждому студенту взять из книг самое ценное и стать широко образованным и культурным человеком. Каковы же эти требования?

* Ознакомитесь сначала с материалом в целом: оглавлением, аннотацией, введением и заключением путем беглого чтения-просмотра, не делая никаких записей. Этот просмотр позволит получить представление обо всем материале, который необходимо усвоить.
* Переходите к внимательному чтению - штудированию материала по главам, разделам, параграфам. Это самая важная часть работы по овладению книжным материалом. Читать следует про себя. (При этом читающий меньше устает, усваивает материал примерно на 25% быстрее, по сравнению с чтением вслух, имеет возможность уделить больше внимания содержанию написанного и лучше осмыслить его). Никогда не следует обходить трудные места книги. Их надо читать в замедленном темпе, чтобы лучше понять и осмыслить.
* Возвращайтесь неоднократно к тексту, при необходимости, чтобы то, что осталось непонятным, дополнить и выяснить при повторном чтении.
* Обращайте внимание на схемы, таблицы, карты, рисунки. Рассматривайте их, обдумывайте, анализируйте, устанавливайте связь с текстом. Это поможет понять и усвоить изучаемый материал.
* Пользуйтесь словарями, чтобы всякое незнакомое слово, термин, выражение было правильно воспринято, понято и закреплено в памяти.
* Проверьте скорость своего чтения. Надо стремиться выработать у себя не только сознательное, но и беглое чтение. Особенно это умение будет полезным при первом просмотре книги. Обычно студент 1-2 курса при известной тренировке может внимательно и сосредоточенно прочитать 8-10 страниц в час и сделать краткие записи прочитанного. Многие студенты прочитывают 5-6 страниц. Это крайне мало. Слишком медленный темп чтения не позволит изучить многие важные и нужные статьи книги. Обучаясь быстрому чтению (самостоятельно или на специальных курсах), ты можешь прочитывать до 50-60 страниц в час и даже более! Одновременно ты приобретаешь способность концентрироваться на важном и схватывать основной смысл текста.
* Делайте выписки, зарисовки, составляйте схемы, тезисы, выписывайте цифры, цитаты, ведите конспекты - запись изучаемого - лучшая опора памяти при работе с книгой. Педагогика учит - что прочитано, продумано и записано, то становится действительно личным достоянием работающего с книгой. Помни основной принцип выписывания из книги: лишь самое существенное и в кратчайшей форме!
* Разработай свою собственную систему составления выдержки и постоянно совершенствуй ее! При составлении выдержек целесообразно последовательно придерживаться освоенной системы. На этой базе можно составить свой архив или картотеку важных специальных публикаций по предметам. Конспекты, тезисы, цитаты могут иметь две формы: тетрадную и карточную. При тетрадной форме каждому учебному предмету необходимо отвести особую отдельную тетрадь. Если используется карточная форма, то записи следует делать на одной стороне карточки. Для удобства пользования вверху карточки надо написать название изучаемого вопроса, фамилию автора, название и УДК (универсальная десятичная классификация) изучаемой книги. Эта система конспектирования имеет ряд преимуществ перед тетрадной: карточками удобно пользоваться при докладах, выступлениях на семинарах; такой конспект легко пополнять новыми карточками, можно изменить порядок их расположения, добиваясь более четкой, логической последовательности изложения.
* Применяйте для этих же целей персональный компьютер. Сейчас существует великое множество самых различных прикладных программ (органайзеров и пр.), которые значительно облегчают работу при составлении выписок из научной и специальной литературы. А используя сеть Internet, можно получать уже готовые подборки литературы.

**ПРИЛОЖЕНИЕ II.**

**Рекомендации по составлению и оцениванию сообщений.**

Сообщение дополняет изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

В конце работы обязательно следует привести список информационных ресурсов.

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Общие требования к оформлению письменных работ

Для написания самостоятельной работы лучше использовать листы писчей бумаги стандартного формата А 4. Текст следует писать на одной стороне листа, который должен иметь поля: 3 см с левой стороны, 1 см с правой стороны, а верхнее и нижнее поля по 2 см (это придает работе аккуратный вид и удобно при сшивании листов). Текст работы может быть написан от руки или отпечатан. Все фотографии, рисунки, схемы, карты (если они необходимы и дополняют текст) выполняет сам автор.

Не следует использовать при оформлении работы иллюстрации, вырезанные из книг, журналов, открытки, марки и др. Не должно быть украшательств. Это считается признаком «дурного тона» и не допускается в научных работах любого уровня. Работа должна быть сброшюрована или переплетена. Возможно выделение текста более жирным шрифтом. Нумерация идет с цифры 2.

Роль студента:

• собрать и изучить литературу по теме;

• составить план или графическую структуру сообщения;

• выделить основные понятия;

• ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;

• оформить текст письменно;

• сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

• актуальность темы;

• соответствие содержания теме;

• глубина проработки материала;

• грамотность и полнота использования источников;

• наличие элементов наглядности.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника; четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно, использованы научные термины; для доказательства использованы различные источники; ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания, грамотно изложен доклад перед аудиторией.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; ответ самостоятельный; определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; определения понятий недостаточно четкие; не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения и допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, затруднения в изложении доклада.

**ПРИЛОЖЕНИЕ III.**

**Правила подготовки публичного выступления.**

**1. Следите за речью и голосом.**

Главными причинами провала публичного выступления служат невнятная, скучная, неубедительная, слишком быстрая (или слишком медленная) речь, а также неумение оратора [держаться на сцене так, чтобы его внимательно слушали](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fspeakerclub.ru%2Fkak-derzhatsja-na-scene-chtoby-vas-vnimatelno-slushali-sovety-dlja-oratorov%2F).

Оратор должен произносить речь с приподнятой головой, громким и отчетливым голосом, чтобы его могли слышать в последних рядах. Окончания слов должны звучать, а между  предложениями не должно быть не длинных задержек. Не делайте пауз со звуком ‘а’. Темп речи, качество голоса и дыхание нужно держать под контролем.

Энергия и энтузиазм должны демонстрироваться соответствующими движениями по сцене или месту, отведенному оратору. Если движений слишком много,  это будет раздражать аудиторию. Наоборот, неподвижное стояние усыпит слушателей.

**2. Справьтесь с волнением.**

Беспокойность и нервозность приводят к неустойчивому голосу и заиканию. Нервозность также проявляется физически, нервничающий оратор может трястись, сутулиться и  скрещивать руки. [Успокоить нервы](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fspeakerclub.ru%2Fkak-uspokoit-nervy%2F) можно, заранее подготовив и изучив материал выступления. Главное правило преодоления волнения – практика, практика и еще раз практика.

Оратор должен быть экспертом в своей области и в то же время говорить на одном языке с аудиторией. Он также должен решить заранее, какова главная цель его выступления –  ему нужно развлечь аудиторию, научить чему-либо, убедить в чем-то –  и задать себе вопрос, имеет ли он необходимую компетенцию  в предмете выступления? Будет ли аудитория восприимчива к его словам…?

**3. Спланируйте выступление**

* Согласно [плану публичного выступления](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fspeakerclub.ru%2Fplan-publichnogo-vystupleniya%2F) разбейте речь на начало, середину и концовку.
* Расскажите, о чем будет ваше выступление, что ожидает слушателей, заинтересуйте и получите их доверие.
* Заострите внимание на основных моментах, приводите примеры и факты, которые подтверждают ваши слова, поощряйте вопросы и дискуссию.

Плохое окончание может оказаться губительной для выступления. Постарайтесь до конца удерживать внимание аудитории, суммируйте сказанное, чтобы слушатели лучше усвоили ключевую информацию, используйте факты, которые легко запомнить, скажите аудитории, что им делать дальше, и где вас найти, если у них появятся вопросы.

**4. Управляйте аудиторией**

Очень важно установить связь с аудиторией. Объясните, почему вы здесь, кратко изложите, о чем вы собираетесь говорить, каковы ваши цели и задачи.

Внимательно следите за аудиторией. Постарайтесь снова вовлечь тех, кому скучно. В то же время не ждите постоянной положительной реакции на ваше выступление; больше заботьтесь об общем эффекте выступления. Используйте свои личные качества.

Верный способ вовлечь аудиторию – это говорить о предмете выступления с энергией, энтузиазмом и даже страстью. Многие исследования показывают, что интерес к оратору возрастает, когда он эмоционально  и с увлечением рассказывает о своей теме.

Также следует принять во внимание различия в усвоении материала аудиторией. Люди по-разному воспринимают и изучают информацию. Одни любят слушать, другие предпочитают графику и рисунки, некоторые предпочитают иметь весь материал под рукой и делать заметки. Старайтесь подавать материал в различных формах.

**Резюме**

* Решите, что вы собираетесь рассказать аудитории и почему ей следует вас слушать.
* Следите за речью, контролируйте голос, движения и жесты.
* Составьте план выступления заранее. Он должен содержать начало, середину и конец..
* Будьте полны энтузиазма и используйте разные способы предоставления информации.

Аудитория непременно это заметит, и у вас будет больше шансов завоевать ее интерес и положительный отклик.

**ПРИЛОЖЕНИЕ IV.**

**Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.**

Составление таблицы - это прием, используемый для обобщения и систематизации учебной информации, извлеченной из некоторого раздела.

При заполнении таблицы помните, - её содержание полностью должно соответствовать заданной теме. Не следует вносить излишнюю информацию, не принадлежащую рассматриваемому вопросу занятия.

Представленный материал должен быть кратко и лаконично сформулирован. Прослеживается чёткость в логике изложения. Не следует вносить размытых, многословных рассуждений. В данной работе качество результата заключается не столько в объёме, сколько в грамотном обобщении и структуризации учебного материала.

Не допускайте пустых не заполненных граф.

Обратите внимание на оформление таблицы и аккуратность внесения информации.

Основными требованиями к оформлению таблиц являются:

-Шрифт - Times New Roman

-Высота шрифта - 12 пт ;

-Междустрочный интервал – одинарный

-Выравнивание текста - по ширине.

-Исключить переносы в словах.

***Критерии оценки работы с таблицами***

**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 таблице информации заданной теме

-содержание полностью соответствует заданной теме

-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.

- содержание таблицы не соответствует заданной теме;

2

Лаконичность и четкость изложения материала в таблице

-материал изложен четко, лаконично

-многословный текст;

-размытые объяснения

-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;

3

Правильность оформления

-оформление полностью соответствует требованиям.

-в оформлении имеются небольшие замечания

-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:

8-9 баллов «отлично»

6-7 баллов «хорошо»

4-5 баллов «удовлетворительно»

**ПРИЛОЖЕНИЕ V.**

**Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем.**

Схема — это графическое изображение логических связей между основными текстовыми субъектами. Средствами графического изображения являются геометрические фигуры (прямоугольники и др.) и их соединения (линии, стрелки), а также символические изображения и рисунки предметов. Схема отличается от плана наличием связей между элементами. Связи придают картине целостность и наглядность.

Технологические схемы - это схематически изложенный процесс приготовления блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов.

При составлении схемы технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката следует соблюдать следующие правила:

- Помните, схема является своего рода конспектом, который позволит быстро и доступно прочитать любой технологический процесс, изображённый в ней.

- Понимая, что в каждом технологическом процессе приготовления готовой продукции или полуфабрикатов участвуют два текстовых субъекта (блоки схемы) – это **состав** (рецептура, ингредиенты) и **операции** (приёмы, действия), стремитесь к правильному их расположению (распределению) в схеме и логичности выраженияих связи между собой.

-Содержание схемы должно быть не только **логично оформленным** в части распределения блоков схемы, и связи между ними, но и, иметь **чёткую последовательность** в части изложения технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката.

- Помните! Все изложение должно быть последовательным, логически стройным, вестись просто и доступно. Важно, чтобы была ясна связь рассматриваемых действий и их «участников».