

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

**МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК. 05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

– Чебоксары: Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии.

Методическая разработка содержит комплект материалов для внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Методические рекомендации ориентированы на закрепление и углубление знаний, отработку профессиональных навыков по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий), носят актуальный характер и учитывают последние изменения в области общественного питания.

Изложены основные принципы и этапы подготовки и выполнения самостоятельной работы. Определен порядок защиты самостоятельных работ.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы	7
Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы.....	8
Список использованной литературы.....	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов – это многообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности студентов, осуществляемые под руководством, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время. Это особая форма обучения по заданиям преподавателя, выполнение которых требует активной мыслительной деятельности. Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет деятельностный подход, когда цели обучения ориентированы на формирование умений решать типовые и нетиповые задачи, т. е. на реальные ситуации, где студентам надо проявить знание конкретной дисциплины.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- формулируют и решают познавательные задачи;
- развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
- приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернетресурсы);
- практически применяют теоретические знания;
- приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

- формулируют цель предстоящей деятельности;
- выбирают наилучший путь достижения цели;
- собирают и изучают информацию;
- постоянно контролируют себя и свою деятельность;
- корректируют работу с учетом полученных результатов;
- по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
- отображают информацию в необходимой форме;
- консультируются у преподавателя;
- оформляют работу;
- представляют работу на оценку преподавателя.

Этапы и приемы самостоятельной работы:

1. Подбор рекомендуемой литературы;
2. Работа с конспектом лекций;
3. Знакомство с методическими рекомендациями для самостоятельных работ;
4. Выполнение заданий для самостоятельной работы в рабочих тетрадях;
5. Закрепление пройденного материала.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.

2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.
6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.
8. Проведение семинаров
9. Защита отчетов о проделанной работе.
10. Организация творческих конкурсов.
11. Организация конференций.
12. Проведение олимпиад

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **14** академических часов.

В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются: уровень освоения учебного материала; уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач; уровень сформированности общеучебных умений; уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения материала; оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Самостоятельная работа студента может быть выполнена – в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в виде электронной презентации и тд.

Самостоятельная работа студентом выполняется во внеурочное время, своевременно сдается на проверку преподавателю. Преподаватель оценивает самостоятельную работу студента по профессиональному модулю и вносит результат в аттестационный лист. Без сдачи самостоятельных работ студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

В случае возникновения вопросов при выполнении самостоятельной работы по профессиональному модулю, студент консультируется с преподавателем по утвержденному графику дополнительных занятий.

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стил ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен

продемонстрировать умение четко и связно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

Критерии.

Максимальное количество баллов **«отлично»** студент получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала. При оценке ответов на ситуационные (практические) задания будут приниматься во внимание следующие критерии:

- теоретическая обоснованность итогового ответа;
- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;
- ссылки на нормативные правовые акты.

Оценку «хорошо» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;
- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку «удовлетворительно» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;
- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;
- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;
- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;
- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» студент получает, если:

- неполно изложено задание;
- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.
- смысл текста не раскрыт, но приведённые суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы

№ работ ы	Наименование темы	Кол-во часов на самостоятельную работу
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	4
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	10
	ИТОГО	14

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы

Работа № 1 Составление схем и подбор оборудования, инструментов для приготовления полуфабрикатов, готовых изделий

Таблица 1 – Перечень технологического оборудования и инвентаря по цеху

Технологические операции	Внешний вид	Оборудование, инвентарь				
		Наименование, марка	Производственная мощность единицы оборудования, кг/смену	Габаритные размеры, мм		
1	2	3	4	Длина	Ширина	Высота
				5	6	78

Работа № 2 Составление технологических карт

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептов и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (представлена в таблице 2).

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30, 40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептов и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов, порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на

полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Адрес _____

Директор _____

Сборник рецептов: год издания	Колонка вложения:
-------------------------------	-------------------

Составитель:

Задание: составить технологические карты для следующих изделий:

Хлебобулочные изделия:

- Булочка Веснушка
- Расстегай с рыбой
- Кулич пасхальный
- Калач Московский
- Пирог с капустой и мясом
- Пирог «Рождественская звезда»
- Сдоба обыкновенная.

Торты и пирожные:

- на основе бисквитного полуфабриката
- на основе заварного полуфабриката
- на основе песочного полуфабриката
- на основе крошкового полуфабриката
- на основе воздушного полуфабриката

Работа № 3 Расчёт пищевой и энергетической ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов.

Пищевая и энергетическая ценность рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод, выполняется лабораториями СЭС.

2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-технолог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижеприведенной методикой расчета:

1. Используйте таблицы „Химического состава российских продуктов” (автор И. М. Скурихин (рекомендуется в жестком переплете)).

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр „Химический состав импортных и других продуктов” по такому принципу:

№ п/п продукта	Название продукта	Пищевая ценность на 100 грамм продукта			Энергетическая ценность на 100 г продукта в ккалориях
		Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	

3. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.

4. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

$$\text{Ккал} = \text{Белки} \times 4 + \text{Жиры} \times 9 + \text{Углеводы} \times 4$$

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери

пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

„Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий”.

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В столбце 3: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В столбце 4, 5, 6: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 x 4) + (графа 5 x 9) + (графа 6 x 4).

В графе 8: Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4, 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):

белки - 6 %,

жиры – 12 %,

углеводы – 9 %,

энергетическая ценность – 10 %

Пищевая и энергетическая ценность блюда						
Название блюда:			(технологическая карта №)			
№ п/п ингредиентов	Наименование ингредиентов	Вес нетто в г на 1 порцию	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность изделия в Ккалориях
			Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	
<i>столбец 1</i>	<i>столбец 2</i>	<i>столбец 3</i>	<i>столбец 4</i>	<i>столбец 5</i>	<i>столбец 6</i>	<i>столбец 7</i>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
<i>графа 9</i> <i>графа 10</i>	Итого без учета потерь при тепловой обработке					<i>графа 8</i>
	Итого с учетом потерь при тепловой обработке					

Теоретический расчет химического состава блюд.

В каждом пищевом продукте, входящем в состав блюда по рецептуре, высчитывают содержание белков, жиров и углеводов. Данные суммируют. Энергетическую ценность пищи (калорийность) определяют, умножая количество белков, жиров и углеводов блюда или всего рациона на соответствующий коэффициент энергетической ценности, равный для белков 4,0 ккал/г, жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая (K_T) блюда или рациона равна сумме этих произведений:

$$K_T = B \times 4,0 + Ж \times 9,0 + У \times 4,0$$

Пример теоретического расчета химического состава блюда
Каша гречневая рассыпчатая

Раскладка	Масса (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Гречневая крупа (ядрица)	40	5,04	-	27,2
Масло сливочное любительское	5	0,05	3,9	0,03
Всего:	45	5,09	3,9	27,23

В таблице (по книге А. А. Покровского) находим, что в 100 г гречневой крупы содержится 12,6 г белков. А сколько их в 40 г? Составляем уравнение:

$$100 -- 12,6$$

$$40 — x$$

$$12,6 \times 40$$

$$x = \frac{12,6 \times 40}{100} = 5,04 \text{ г белка}$$

Аналогично вычисляем количество углеводов. В 100 г — 68 г углеводов, в 40 г — 27,2 г. Так же определяем содержание жира в 5 г масла.

$$K_T = 5,04 \times 4 + 3,9 \times 9 + 27,23 \times 4 = 164,18.$$

Следовательно, калорийность данного блюда (гречневой каши) по расчету $K_T = 164$ ккал. 1. В новой международной системе единиц СИ энергетическую ценность выражают в кДж (килоджоулях) 1 ккал = 4,184 кДж.

Задания для самостоятельного решения: Рассчитать пищевую и энергетическую ценность десертов:

- кофейный террин
- ягодный террин, парфе из белого шоколада
- щербет
- лимонный щербет
- гранита из апельсинов
- пудинг шоколадно-фруктовый паровой
- морковный кекс с глазурью
- снежки из шоколада
- десерта с грушей «с обжигом»..
- гурьевской каши
- снежков в горячее сливочном соусе
- шоколадно-фруктовое фондю
- десертов фламбе.

Работа №4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Требования к оформлению компьютерной презентации.

Компьютерная презентация (слайд-шоу) - это набор слайдов созданных в программе Microsoft Power Point.

- Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.
- Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
- Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
- Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
- Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.
- **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.
- Каждый слайд имеет заголовок. Стили **заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.
- **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.
- Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
- Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
- Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
- **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
- Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

Структура презентации:

- На первом слайде пишется название презентации, имя автора и руководитель дипломной работы, дата создания, организация.
- На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
- Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
- Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
- Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.
- В конце презентации представляется список использованной литературы, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила составления списка используемых источников:

Сначала описываются законодательные, нормативные источники и основная используемая литература (учебники для НПО), далее – дополнительная (учебные пособия, справочники, журналы, книги по домоводству), профессиональные журналы, интернет-ресурсы.

Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

Пример:

1. Анфимова Н.А.; Захарова Т.И.; Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2009. – стр. 150с.
2. Черникова О.А. Новое в кулинарии / Кулинар/ 2011, №12, с.10.
3. Сайт ассоциации кулинаров РФ, раздел «Карвинг», [html:\\www.karving.ru](http://www.karving.ru)

Перечень тем для разработки презентаций.

- Использование отделочных полуфабрикатов в приготовлении тортов и пирожных.
- Современные способы отделки тортов
- Муссовые торты и пирожные
- Приготовление фигурок из марципана
- Различные способы темперирования шоколада
- Основной инвентарь кондитера
- Торты, гато, антреме
- Возвратные отходы, возможность применения
- Праздничные торты
- Фруктовые легкие обезжиренные торты
- Отечественные классические торты
- Варианты оформления тематических тортов по одной из тем (детский, свадебный, юбилейный, на «День Святого Валентина», День Матери...)

Работа №5 Составление 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 прочесть 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 выражения их 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».

Задания: Составить схемы производства хлебобулочных изделий, тортов, пирожных.

Работа №6 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы.

При условии выполнения таких фактов, как самостоятельная подготовка студента к лабораторным работам и практическим занятиям (ЛР и ПЗ) и выполнение всех требований в процессе проведения ЛР и ПЗ, обеспечит грамотное составление полноценного отчёта по ЛР и ПЗ

В процессе подготовки к ЛР и ПЗ студент должен:

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

В процессе выполнения ЛР и ПЗ студент обязан:

- строго соблюдать технику безопасности и правила охраны труда;
- строго соблюдать порядок проведения ЛР и ПЗ;
- работать с оборудованием в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- вести необходимые записи в отчете по ЛР и ПЗ 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 ЛР и ПЗ 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 ЛПЗ были достигнуты, возможно, не в полном объеме.

-защита отчёта по ЛР и ПЗ проводится в виде индивидуального собеседования с каждым студентом (или бригадой из 3 -4 студентов) по данным и результатам оформленного отчета. Ответы на поставленные вопросы студент дает в устной форме.

Работа №7 Выполнение творческих работ по оформлению различных видов отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Пояснение к работе:

Основы рисования.

Цель – приобретение профессиональных навыков, знаний и умений, овладение ведущим элементом изображения – композицией на основе образного мышления.

Задачи: а) изучение теоретических основ, изобразительной грамоты. б) развитие пространственного мышления. в) усвоение законов композиции, техники рисунка и последовательность его выполнения. г) форма предмета, законы перспективы, передача изображения в тоновых и цветовых отношениях.

Рисунок – вид художественного творчества. Средство передачи изображения – линия, возможность запечатлеть увиденное, возникшую мысль, выразить замысел.

Материалы для рисования:

1. Бумага – белая, в меру зернистая, плотная.
2. Графитовый карандаш – разные степени твердости и мягкости, серые по тону
3. Цветные карандаши - для раскрашивания, приобретение навыков цветотонного изображения.

4. Акварель – краска, разводимая водой, прозрачная.

5. Гуашь, не прозрачная, разводимая водой, при высыхании белесоватая, нижний слой можно перекрасить новым.

6. Кисти – инструмент с волосным пучком для работы с красками, изготавливают из обработанного волоса хвостов животных, форма – плоская, овальная, круглая.

7. Резинка – для стирания лишних линий

Орнамент (украшение) – узор, составленный из ритмически чередующихся элементов растительного и животного мира и геометрических форм.

Орнаменты: плоские и рельефные.

Особенность орнамента – четко выраженный ритм.

Виды орнамента:

1. Ленточный орнамент – лента или полоса, который состоит из повторяющихся элементов и ограничен сверху и снизу. Он подразделяется на:

а) фриз – орнаментированная композиция для оформления верхней части стены внутри или снаружи здания.

б) бордюр – полоса подчеркивающая края плоскости или объемной формы.

в) кайма – узорная полоса, обрамляющая плоскость (ковёр, скатерть)

2. Сетчатый орнамент движение во всех направлениях на геометрической основе, т.е. сетка из геометрических фигур (обои, ткани).

3. Композиционно-замкнутый орнамент – мотив, заключенный внутри круга, многоугольника или квадрата. Если внутри круга – розетка (тарелки, платки и др.)

Рисование с натуры – изображение на плоскости подобие предмета, объемного по форме, находящегося перед глазами. Задачи: понимание конструктивной формы предмета, соблюдение законов перспективного сокращения поверхностей предмета на расстоянии, различение и передача на бумагу светотени.

Работа над рисунком. Рисунок может наноситься непосредственно на поверхность карандашом (для дальнейшего расписывания красками или сразу с красками). Существует способы выполнения рисунка:

- копирование рисунка
- увеличение рисунка
- перенесение на поверхность.

Копирование рисунка.

Для работы необходимо тщательно продумать рисунок и выполнить его эскиз. При выборе рисунка необходимо обращать внимание на то, чтобы рисунок и размер расписываемого предмета подходили друг к другу, т.е. были соизмеримы. Если рисунок симметричен, то нет необходимости перерисовывать его полностью, достаточно скопировать только его половину, а вторая – его зеркальное отражение, при этом точность рисунка возрастает. Копируют рисунок при помощи кальки. Для этого ее накладывают на выбранное изображение и по линиям обводят просвечивающей через нее рисунок острым твердым карандашом, т.к. нужен четкий рисунок. Кальку лучше закрепить скотчем или изоляционной лентой, чтобы не скользила.

Увеличение рисунка. Если рисунок не соответствует по своим размерам размеру изделия на которой он должен быть нанесен его, его надо увеличить или уменьшить. Исходный рисунок очерчивают квадратом или прямоугольником, который затем разбивают на разные квадраты или прямоугольники меньшего размера, нумеруют для удобства. На поверхность, куда будут наносить рисунок квадрат или прямоугольник соответствующего размера. Его также разбивают на части, причем их количество должно быть тем же, что и на исходном рисунке (с сохранением соотношением между их сторонами).

Копирование при увеличении производится при помощи перенесения рисунка на размеченный лист бумаги фрагмент за фрагментом. Можно изображение увеличить и уменьшить, растянуть и сжать.

Основы лепки.

Скульптура – (от лат.- вырезать, высекать) объемно-пластичная трехмерная форма. Материалы: глина, пластилин, воск, дерево, мрамор, гранит, известняк, бронза, чугун и др. – обладают свойствами с художественно-выразительными возможностями.

Рельеф – скульптурное произведение, связанное с плоскостью стены, постамента. Делится на барельеф (низкий рельеф, в котором изображение выступает не более чем на половину объема) и горельеф (высокий рельеф, выделяется более чем на половину объема).

Задача – развитие творческих способностей, которые проявятся в профессиональной работе по отделке пирожных и тортов.

Инструменты - стеки и лопаточки для срезания лишних пластов глины или пластилина, заравнивание поверхностей, выполнение углублений, нанесение фактуры ит.д.

Дощечка для лепки, для гигиены и удобства.

Лепка растительного орнамента.

Скульптурное изображение растительного орнамента – рельефное. Сначала делают карандашный эскиз для разметки с помощью линейки сетки, которая позволит точнее перенести орнамент. Накладывается ровный слой пластилина и вырезают узор, долепливают в ручную, далее усложняется.

Лепка фруктов и овощей – более сложное яблоко – шарообразное, груша – конус и шар и т.п. Объем наращивается постепенно, определяя отношение ширины к высоте и длине.

Последний этап - лепка ботвы у свеклы, необходима точность в общем объеме, а не в листочках отдельно.

Лепка с натуры цветов.

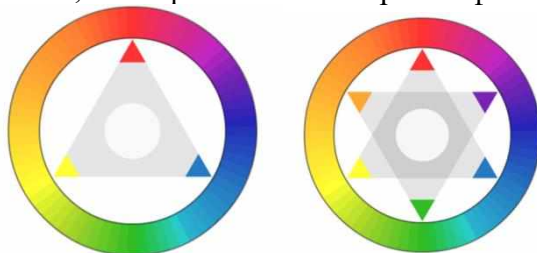
Цветок розы – при лепке изучают направленность стебля у бутона, листьев, конструктивное строение общего объема и пластику его выражения. Роза состоит из нескольких рядов лепестков: внутри – выпуклые, средние – прямые, последний ярус – с изящными изгибами.

Лепка животных и птиц.

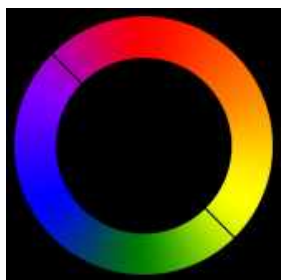
Размер модели не более 25 см в длину. С натуры лепить не возможно, т.к. в движении. Несколько кусками образуют объемную форму, затем мелкими кусочками уточняют объем, определяя соотношение частей тела животного – размера головы, туловища, ног, хвоста. При лепке птиц используют проволочный каркас, т.к. птицы имеют размах крыльев и установлены на тонкие лапки. Лепку ведут на основе принципа создание скульптурного объема от общего к частному.

Первичные, вторичные и третичные цвета.

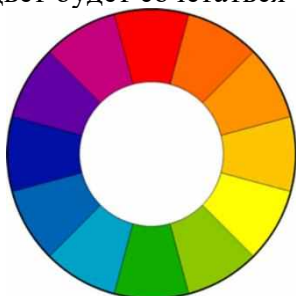
Типичный цветовой круг включает в себя красный, жёлтый и синий цвета. Они называются первичными, или основными, потому что используются для получения всех остальных цветов. Путём смешивания первичных цветов получаются вторичные — зелёный, фиолетовый и оранжевый. На круге они находятся как раз напротив первичных. Если смешать первичный цвет со вторичным, получится третичный цвет, который будет находиться между ними — это красно-оранжевый, жёлто-оранжевый, жёлто-зелёный, сине-зелёный, сине-фиолетовый и красно-фиолетовый.



Цветовой круг можно разделить на две половины — тёплую и холодную

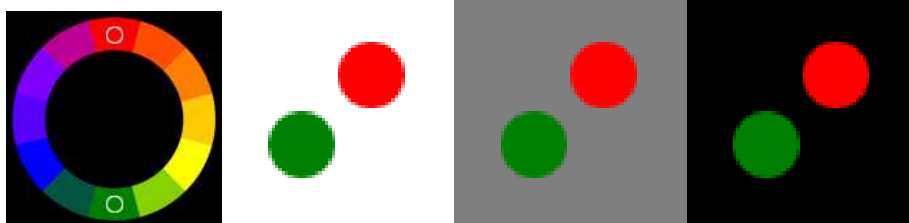


В зависимости от того, в каком месте круга находится тот или иной цвет, а также от его местонахождения относительно других цветов, можно посмотреть, насколько хорошо один цвет будет сочетаться с другим.



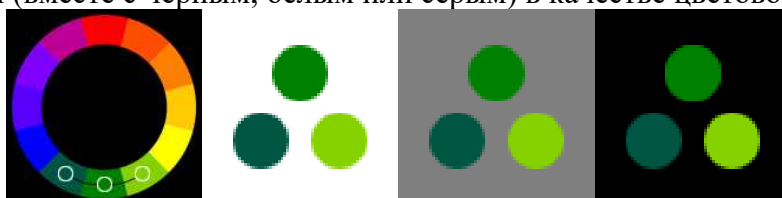
Комплементарными (или дополнительными) называются цвета, находящиеся на круге строго друг напротив друга. Например, красный и зелёный или жёлтый и фиолетовый. Из-за высокой контрастности такие цвета выглядят очень живо и насыщенно.

С подобными цветовыми схемами нужно работать очень аккуратно, чтобы в итоге это не выглядело раздражающе. Логично, что такие схемы не стоит использовать в больших количествах, зато они прекрасно подойдут, если нужно что-то выделить и сделать более заметным.



Аналоговая цветовая схема

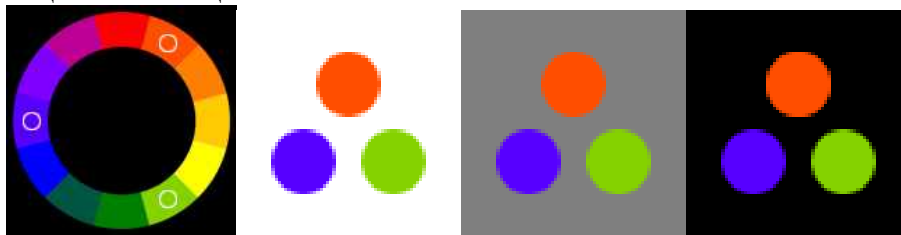
В аналоговой схеме используются цвета, находящиеся на цветовом круге рядом, следующие друг за другом. Как правило, они прекрасно подходят для создания спокойного и комфортного дизайна. Аналоговые цветовые схемы очень часто встречаются в природе, из-за чего исключительно гармоничны и приятны глазу. В данном случае самое главное — убедиться, что всё будет выглядеть достаточно контрастно, поэтому один цвет нужно сделать доминирующим, второй использовать для поддержки, а третий (вместе с чёрным, белым или серым) в качестве цветового акцента.



Триадная цветовая схема

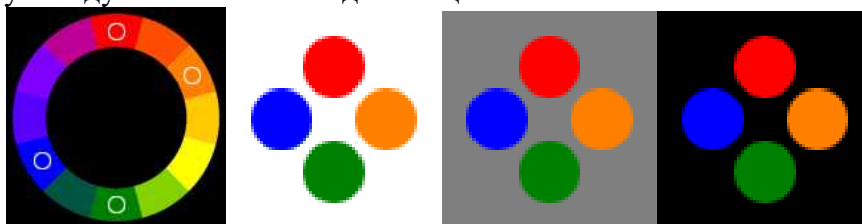
В основе триадной схемы лежат цвета, находящиеся на цветовом круге на одинаковом расстоянии друг от друга и образующие таким образом треугольник. Такие схемы выглядят довольно ярко, даже если использовать пастельные или ненасыщенные варианты оттенков. Для успешного использования триадной схемы цвета должны быть

тщательно сбалансированы — один цвет доминирует, остальные два используются в качестве цветовых акцентов.



Прямоугольная (она же тетрадная, она же четверная) цветовая схема

В этой схеме используются четыре цвета, объединённые в две комплементарные пары. Прямоугольная цветовая схема предоставляет много возможностей для экспериментов и большой простор для творчества. Лучше всего такая схема работает, если один из цветов сделать доминирующим. Также нужно обязательно уделить внимание балансу между тёплыми и холодными цветами.



7 цветовых контрастов

1. Контраст цветовых сопоставлений;
2. Контраст светлого и тёмного;
3. Контраст холодного и тёплого;
4. Контраст дополнительных цветов;
5. Симультанный контраст;
6. Контраст цветового насыщения;
7. Контраст цветового распространения.

Задания для самостоятельной работы:

1. Изготовление элементов художественного декора (скульптуры, картины, поделки из различного материала).
2. Презентация в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в электронном виде и тд.
3. Творческая работа – макет десерта в произвольном варианте.
4. Выставка творческих работ.

Работа №8 Выполнение реферата

Методические рекомендации по написанию реферата

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат (от лат. *referrer* — докладывать, сообщать) — краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу.

Реферат отвечает на вопрос — что содержится в данной публикации (публикациях).

Однако реферат — не механический пересказ работы, а изложение ее сущности. В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому

вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласованна с преподавателем.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания.

Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора. Если в первичном документе главная мысль сформулирована недостаточно четко, в реферате она должна быть конкретизирована и выделена.

Функции реферата:

Информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная.

Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата, а также от того, кто и для каких целей их использует.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

3.1. Структура реферата:

Титульный лист (заполняется по единой форме)

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

3.2. Этапы работы над рефератом.

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;

Изложение результатов изучения в виде связного текста;

Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Формулировка темы.

Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Для того чтобы работа над рефератом была успешной, необходимо, чтобы тема заключала в себе проблему, скрытый вопрос (даже если наука уже давно дала ответ на этот вопрос, студент, только знакомящийся с соответствующей областью знаний, будет вынужден искать ответ заново, что даст толчок к развитию проблемного, исследовательского мышления).

Поиск источников. Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача студента — найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему.

Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической

статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

Работа с источниками.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции — это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Создание конспектов для написания реферата.

Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы).

По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста.

Общие требования к тексту.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность — смысловую законченность текста.

С точки зрения связности все тексты делятся на тексты - констатации и тексты - рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану - мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы - от

реферата до докторской диссертации - строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению.

Введение - начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, - т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата. Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата.

Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно анализировать и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать. Установка на диалог позволит избежать некритического заимствования материала из чужих трудов - компиляции.

Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение.

Заключение — последняя часть научного текста. В ней краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы. Небольшое по объему сообщение также не может обойтись без заключительной части - пусть это будут две-три фразы. Но в них должен подводиться итог проделанной работы.

Список использованной литературы.

Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

3.3. Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм. слева и 15 мм. справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

При написании и оформлении реферата следует избегать типичных ошибок, например, таких:

поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными,

в некоторых случаях проблемы, рассматриваемые в разделах, не раскрывают основных аспектов выбранной для реферата темы,

дословное переписывание книг, статей, заимствования рефератов из интернет и т.д.

3.4. Об особенностях языкового стиля реферата.

Для написания реферата используется научный стиль речи. В научном стиле легко ощутимый **интеллектуальный фон речи** создают следующие **конструкции**: Предметом дальнейшего рассмотрения является...

Остановимся прежде на анализе последней.

Эта деятельность может быть определена как...

С другой стороны, следует подчеркнуть, что...

Это утверждение одновременно предполагает и то, что...

При этом ... должно (может) рассматриваться как ...

Рассматриваемая форма...

Ясно, что...

Из вышеприведенного анализа... со всей очевидностью следует...

Довод не снимает его вопроса, а только переводит его решение...

Логика рассуждения приводит к следующему...

Как хорошо известно...

Следует отметить...

Таким образом, можно с достаточной определенностью сказать, что ...

Многообразные способы организации сложного предложения унифицировались в научной речи до некоторого количества наиболее убедительных. Лишними оказываются главные предложения, основное значение которых формируется глагольным словом, требующим изъяснения. Опускаются малоинформативные части сложного предложения, в сложном предложении упрощаются союзы. Например:

Не следует писать	Следует писать
Ми видим, таким образом, что в целом ряде случаев...	Таким образом, в ряде случаев...
Имеющиеся данные показывают, что...	По имеющимся данным
Представляет собой	Представляет
Для того чтобы	Чтобы
Сближаются между собой	Сближаются
Из таблицы 1 ясно, что...	Согласно таблице 1.

Конструкции, связывающие все композиционные части схемы-модели реферата.

- Переход от перечисления к анализу основных вопросов статьи. В этой (данной, предлагаемой, настоящей, рассматриваемой, реферируемой, названной...) статье (работе...) автор (ученый, исследователь...; зарубежный, известный, выдающийся, знаменитый...) ставит (поднимает, выдвигает, рассматривает...) ряд (несколько...) важных (следующих, определенных, основных, существенных, главных, интересных, волнующих, спорных...) вопросов (проблем...)

- Переход от перечисления к анализу некоторых вопросов.

Варианты переходных конструкций:

Одним из самых существенных (важных, актуальных...) вопросов, по нашему мнению (на наш взгляд, как нам кажется, как нам представляется, с нашей точки зрения), является вопрос о...

Среди перечисленных вопросов наиболее интересным, с нашей точки зрения, является вопрос о...

Мы хотим (хотелось бы, можно, следует, целесообразно) остановиться на...

- Переход от анализа отдельных вопросов к общему выводу

В заключение можно сказать, что...

На основании анализа содержания статьи можно сделать следующие выводы...

Таким образом, можно сказать, что... Итак, мы видим, что...

При реферировании научной статьи обычно используется модель: автор + глагол настоящего времени несовершенного вида.

Группы глаголов, употребляемые при реферировании.

1. Глаголы, употребляемые для перечисления основных вопросов в любой статье: Автор рассматривает, анализирует, раскрывает, разбирает, излагает (что); останавливается (на чем), говорит (о чем).

Группа слов, используемых для перечисления тем (вопросов, проблем): во-первых, во-вторых, в-третьих, в-четвертых, в-пятых, далее, затем, после этого, кроме того, наконец, в заключение, в последней части работы и т.д.

2. Глаголы, используемые для обозначения исследовательского или экспериментального материала в статье: Автор исследует, разрабатывает, доказывает, выясняет, утверждает... что.

Автор определяет, дает определение, характеризует, формулирует, классифицирует, констатирует, перечисляет признаки, черты, свойства...

3. Глаголы, используемые для перечисления вопросов, попутно рассматриваемых автором: (Кроме того) автор касается (чего); затрагивает, замечает (что); упоминает (о чем).

4. Глаголы, используемые преимущественно в информационных статьях при характеристике авторами события, положения и т.п.:

Автор описывает, рисует, освещает что; показывает картины жизни кого, чего; изображает положение где; сообщает последние новости, о последних новостях.

5. Глаголы, фиксирующие аргументацию автора (цифры, примеры, цитаты, высказывания, иллюстрации, всевозможные данные, результаты эксперимента и т.д.): Автор приводит что (примеры, таблицы); ссылается, опирается ... на что; базируется на чем; аргументирует, иллюстрирует, подтверждает, доказывает ... что чем; сравнивает, сопоставляет, соотносит ... что с чем; противопоставляет ... что чему.

6. Глаголы, передающие мысли, особо выделяемые автором:

Автор выделяет, отмечает, подчеркивает, указывает... на что, (специально) останавливается ... на чем; (неоднократно, несколько раз, еще раз) возвращается ... к чему.

Автор обращает внимание... на что; уделяет внимание чему сосредоточивает, концентрирует, заостряет, акцентирует... внимание ...на чем.

7. Глаголы, используемые для обобщений, выводов, подведения итогов: Автор делает вывод, приходит к выводу, подводит итоги, подытоживает, обобщает, суммирует ... что.

Можно сделать вывод...

8. Глаголы, употребляющиеся при реферировании статей полемического, критического характера:

- передающие позитивное отношение автора:

Одобрять, защищать, отстаивать ... что, кого; соглашаться с чем, с кем; стоять на стороне ... чего, кого; разделять (чье) чужое мнение; доказывать ... что, кому; убеждать ... в чем, кого.

- передающие негативное отношение автора:

Полемизировать, спорить с кем (по какому вопросу, поводу), отвергать, опровергать; не соглашаться ... с кем, с чем; подвергать... что чему (критике, сомнению, пересмотру), критиковать, сомневаться, пересматривать; отрицать; обвинять... кого в чем (в научной недобросовестности, в искажении фактов), обличать, разоблачать, бичевать.

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения

задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Использование литературных источников.

Культура письменного изложения материала.

Культура оформления материалов работы.

Объективность оценки предусматривает отражение как положительных, так и отрицательных сторон работы. Рецензент оценивает работу по традиционной 10-балльной шкале, могут быть отдельно оценены разные компоненты работы, однако завершается отзыв рецензента одной итоговой оценкой.

Отзыв рецензента не должен носить формального характера. Содержание отзыва должно подтверждать и обосновывать правильность выставленной оценки.

Задания для самостоятельной работы:

Выполнение реферата на тему:

- «Разновидности праздничного хлеба».
- «Использование современных ингредиентов для приготовления тортов и пирожных».
- «Современные тенденции приготовления тортов и пирожных».
- «Новые виды оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий».
- «Нетрадиционные виды сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
- «Дизайн современных тортов».
- «Оформление тортов».
- «Гастрономические начинки для хлебобулочных изделий».
- «Торты и пирожные для правильного питания».

Работа №10 Написание и составление доклада

Методические рекомендации по написанию доклада

1. Общие положения

1.1. Доклад, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, учит критически мыслить.

1.2. При написании доклада по заданной теме студент составляет план, подбирает основные источники.

1.3. В процессе работы с источниками систематизирует полученные сведения, делает выводы и обобщения.

1.4. К докладу по крупной теме могут привлекать несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.

2. Выбор темы доклада

2.1. Тематика доклада обычно определяется преподавателем, но в определении темы инициативу может проявить и студент.

2.2. Прежде чем выбрать тему доклада, автору необходимо выявить свой интерес, определить, над какой проблемой он хотел бы поработать, более глубоко ее изучить.

3. Этапы работы над докладом

3.1. Формулирование темы, причем она должна быть не только актуальной по своему значению, но и оригинальной, интересной по содержанию.

3.2. Подбор и изучение основных источников по теме (как правильно, при разработке доклада используется не менее 8-10 различных источников).

3.3. Составление списка использованных источников.

3.4. Обработка и систематизация информации.

3.5. Разработка плана доклада.

3.6. Написание доклада.

3.7. Публичное выступление с результатами исследования.

4. Структура доклада:

- титульный лист
- оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);
- введение (формулирует 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 раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);
- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);
- список использованных источников.

5. Структура и содержание доклада

5.1. Введение - это вступительная часть научно-исследовательской работы. Автор должен приложить все усилия, чтобы в этом небольшом по объему разделе показать актуальность темы, раскрыть практическую значимость ее, определить цели и задачи эксперимента или его фрагмента.

5.2. Основная часть. В ней раскрывается содержание доклада.

Как правило, основная часть состоит из теоретического и практического разделов. В теоретическом разделе раскрываются история и теория исследуемой проблемы, дается критический анализ литературы и показываются позиции автора.

В практическом разделе излагаются методы, ход, и результаты самостоятельно проведенного эксперимента или фрагмента.

В основной части могут быть также представлены схемы, диаграммы, таблицы, рисунки и т.д.

5.3. В заключении содержатся итоги работы, выводы, к которым пришел автор, и рекомендации. Заключение должно быть кратким, обязательным и соответствовать поставленным задачам.

5.4. Список использованных источников представляет собой перечень использованных книг, статей, фамилии авторов приводятся в алфавитном порядке, при этом все источники даются под общей нумерацией литературы. В исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место и год издания.

5.5. Приложение к докладу оформляются на отдельных листах, причем каждое должно иметь свой тематический заголовок и номер, который пишется в правом верхнем углу, например: «Приложение 1».

6. Требования к оформлению доклада

6.1. Объем доклада может колебаться в пределах 5-15 печатных страниц; все приложения к работе не входят в ее объем.

6.2. Доклад должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

6.3. Обязательно должны иметься ссылки на используемую литературу.

6.4. Должна быть соблюдена последовательность написания библиографического аппарата.

7. Критерии оценки доклада

- актуальность темы исследования;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников;
- соответствие оформления доклада стандартам.

По усмотрению преподавателя доклады могут быть представлены на семинарах, научно-практических конференциях, а также использоваться как зачетные работы по пройденным темам.

Список использованной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2017. -384 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2014. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 448 с. - (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
2. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
3. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
4. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
5. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
14. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
16. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\\: /db/portal/sites/portal_page.html](http://db/portal/sites/portal_page.html)

2. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
6. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnshb.ru/>
8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
15. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
16. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
17. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
18. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
19. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
20. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
21. <http://www.twirpx.com/file/128573/>