

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

Методические рекомендации
по организации внеаудиторной самостоятельной работы
для обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программой ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей
и мастеров производственного
обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» август 2016 г. № 1

Председатель Шпак Н.П. Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «19» август 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены

заместителем директора
по учебной работе

Сушко О.А. Сушко
«30» август 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель спецдисциплин
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Содержание

Стр.

1.	Пояснительная записка	4
2.	<p>Методические рекомендации по организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся:</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 1-3</i></p> <p>Раздел 1.</p> <p>Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 4-6</i></p> <p>Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 7 - 10</i></p> <p>Глава 3. Приготовление сложных супов</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 11 - 15</i></p> <p>Глава 4. Приготовление сложных горячих соусов</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы №16 - 20</i></p> <p>Раздел 2.</p> <p>Глава 1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 21 - 26</i></p> <p>Глава 2. Приготовление блюд из сыра</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 27 - 30</i></p> <p>Глава 3. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 31 - 35</i></p> <p>Глава 4. Приготовление сложных блюд из мяса (в т. ч. диких животных)</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельные работы № 36 - 40</i></p> <p>Глава 5. Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика</p>	8
3.	Приложения	18

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении самостоятельной работы по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Настоящие методические рекомендации содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть теоретическими знаниями в области технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции торговых предприятий, приобрести умения использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, опыт творческой и исследовательской деятельности. Методические рекомендации направлены на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате выполнения самостоятельных работ по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции обучающиеся должны:

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы,

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к -качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Основными видами самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

являются:

– систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы

- разработка компьютерных презентаций *Приложение №1*
- подготовка к их защите
- написание сообщений, докладов -*Приложение №2, 3*
- написание мини- сочинений (эссе)- *Приложение №4*
- решение ситуационных задач - *Приложение №5*
- разработка схем, классификаций - *Приложение №6*
- составление тестов – *Приложение №7*

Результаты выполнения самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 03.01 . Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции оформляют в следующих формах:

- схема- классификаций
- таблица классификаций;
- сообщения
- мини – сочинение (эссе)
- компьютерная презентация
- варианты решения ситуационных задач
- теста
- план -конспект

2. Методические рекомендации по организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся

№п/п и наименование самостоятельной работы	Объем часов	задание	Вопросы, которые необходимо осветить в самостоятельной работе	Источники информации	Формы контроля	Индекс осваиваемых компетенций
Самостоятельная работа № 1-3 Раздел 1. Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	8	проработка конспекта занятий, учебной литературы и нормативной документации	- Изучите цели, задачи и предмет учебной- дисциплины. - Выявите межпредметные связи с другими дисциплинами. - определите значение и место учебной дисциплины в подготовке техников-технологов предприятий общественного питания.	Ратушный стр. 23 (том 1) Учебник Н. И. Ковалев Технология Интернет - ресурсы	Проверка сообщений	ОК1 ОК3 ОК4 ОК8 ПК1 ПК2 ПК3 ПК4
Самостоятельная работа № 4-6 Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок	8	Изучение актуальных направлений в приготовлении и подаче сложных горячих закусок	Подготовить рефераты: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих закусок у различных народов мира» Составить тесты по теме «Ассортимент и классификация сложных горячих закусок»	Ратушный стр. 23 (том 1) Учебник Н. И. Ковалев Технология Интернет - ресурсы	-проверка тестов - Представление эссе в ходе дискуссии «Я предлагаю следующие сложные закуски, так, как..» - проверка конспектов	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ПК1 ПК2 ПК3 ПК4

Самостоятельная работа № 7 - 10 Глава 3. Приготовление сложных супов	16	Составить алгоритм приготовления отдельных сложных супов Составить таблицу «Требования к качеству, сроки реализации сложных супов» Разработать новые виды продукции супов	Чем отличаются требования к качеству сложных супов от требований к простым супам Разобрать порядок разработки новых видов продукции	Ратушный стр. 23 (том 1) Учебник Н. И. Ковалев Технология Интернет - ресурсы http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html www.riccept.ru/plody-podgot.php	Проверка предоставленных тестов, таблиц И новых видов продукции	ОК3 ОК5 ОК8 ОК9 ПК1 ПК2 ПК3 ПК4
Самостоятельная работа № 11 - 15 Глава 4. Приготовление сложных горячих соусов	14	-Подготовить доклады и рефераты по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления соусов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих соусов» -Решите ситуационные задачи подачи соусов к сложным горячим закускам	- Дайте определение понятия «соус», его назначение, укажите условия, сроки реализации и применение на практике - Разберите порядок составления алгоритмов сложных соусов - Разработайте в виде схемы классификацию соусов, которые рекомендуют подавать как к мясным, так и рыбным блюдам	Ратушный стр. 23 (том 1) Учебник Н. И. Ковалев Технология Интернет - ресурсы http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html www.riccept.ru/plody-podgot.php	-собеседование - проверка тестов, таблиц, докладов и рефератов	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК8 ОК9 ПК1 ПК2 ПК3 ПК4
Самостоятельная	20		- Дайте понятие о сложных		Проверить в	ОК1

<p>ая работа №16 - 20</p> <p>Раздел 2.</p> <p>Глава 1.</p> <p>Приготовление сложных блюд из овощей и грибов</p>		<p>подготовка докладов и рефератов по теме «История и происхождение сыров и сыроварения»</p> <p>подготовка докладов и рефератов по теме «Вкусовые особенности и технология производства сыров у различных народов мира»</p> <p>-Составить схему классификации сыров</p> <p>-Подготовить компьютерную презентацию «Фондю из сыра»</p> <p>Составить тест «Блюда из сыра»</p>	<p>блюдах из овощей и грибов. Указать их отличия от простых блюд</p> <p>- Разработайте в виде схемы сложное блюдо из овощей и простое; дайте анализ этим схемам</p> <p>-Изучите содержание рефератов и докладов; укажите существенные отличия</p> <p>- Рассмотрите варианты составления плана - конспекта</p> <p>- Изучите изменения продуктов после тепловой обработки; что влияет на образование вкуса сложных блюд?</p> <p>-Определите общность и различия совместимости продуктов</p> <p>- Изучите нормативные правовые акты, определяющие особенности влияния белков, жиров и углеводов на создание вкуса сложных блюд</p> <p>-Назовите и раскройте содержание способов тепловой обработки при приготовлении блюд</p> <p>-Выявите общность и различия в сроках хранения простых и</p>	<p>Ратушный стр. 23 (том 1) Учебник Н. И. Ковалев Технология Интернет - ресурсы</p> <p>http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html</p> <p>www.riccept.ru/plody-podgot.php</p>	<p>тетрадах наличие таблиц, схем, рефератов,</p> <p>Проверить и обсудить рефераты и разработки новых фирменных блюд</p> <p>-проверка конспектов</p> <p>представление презентаций</p> <p>проверка сообщений</p> <p>Представление презентации собеседование</p>	<p>ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 ОК7 ОК9 ПК1 ПК2 ПК3 ПК4</p>
---	--	--	--	--	---	--

			<p>сложных блюд (результаты оформите в виде таблицы).</p> <p>-Каким образом происходит подбор пряностей для приготовления блюд из овощей и грибов?</p> <p>- Охарактеризуйте виды грибов, используемых для сложных блюд</p> <p>-Назовите методы разморозки готовых блюд из овощей и грибов</p> <p>-Дайте понятие бракеража пищи</p> <p>-Назовите каким нормативным актом осуществляется бракераж</p>		<p>проверка теста</p> <p>защита презентаций</p>	
<p>Самостоятельная работа № 21 - 26</p> <p>Глава 2. Приготовление блюд из сыра</p>	20	<p>Подготовка докладов и рефератов по теме «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из рыбы»</p> <p>подготовка докладов и рефератов по теме «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира»</p> <p>оформление расчетов и нормативной документации на новые блюда оформление расчетов и ТК и ТТК на новые блюда</p>	<p>-Сформулируйте понятие «сырная тарелка», «сырное фондю»</p> <p>-Назовите особенности (признаки) мягких сыров, твердых, плавленых</p> <p>Перечислите способы приготовления сыров</p>	<p>Ратушный стр. 23 (том 1) Учебник Н. И. Ковалев Технология Интернет - ресурсы</p> <p>http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html</p> <p>www.riccept.ru/plody-podgot.php</p> <p>Мальчикова И.Г., (и др.) Кулинария. Учеб. Пособие.- М.. Альфа-М. ИНФРА-</p>	<p>круглый стол представление презентаций, докладов</p> <p>проверка теста</p> <p>защита презентаций</p>	<p>ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7</p> <p>ПК1 ПК2 ПК3 ПК4</p>

		<p>проработка конспекта занятий, учебной литературы и нормативной документации</p> <p>подготовка докладов и рефератов по теме «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из мяса»</p> <p>подготовка докладов и рефератов по теме «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира»</p> <p>составление алгоритмов оформления расчетов и нормативной документации на новые блюда</p> <p>подготовка к практическим занятиям, составление таблиц</p> <p>разработка новых видов продукции оформление расчетов и ТК и ТТК на новые блюда.</p>	<p>-Изучите сроки хранения и реализации сыров</p> <p>Знать вкусовые особенности и технологии производства сыров у различных народов мира»</p>	<p>М, 2011</p> <p>Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. Ростов н/Д: Феникс, 2011.</p>	<p>проработка конспекта занятий, учебной литературы и нормативной документации</p>	
--	--	---	---	--	--	--

<p>Самостоятельная работа № 27 - 30</p> <p>Глава 3. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>20</p>	<p>подготовка докладов и рефератов по теме «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из птицы, дичи и кролика»</p>	<p>Умение составить таблицу «Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»</p>	<p>Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. Ростов н/Д: Феникс, 2011.</p>	<p>круглый стол представление презентаций, докладов</p>	<p>ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7</p>
		<p>подготовка докладов и рефератов по теме «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из птицы и дичи у различных народов мира»</p> <p>подготовка докладов и рефератов по теме «Блюда пернатой дичи»</p> <p>проработка конспекта занятий, учебной литературы и нормативной документации</p>	<p>Составление ТК и ТТК на вновь разработанные сложные блюда из рыбы</p> <p>Перечислите способы приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья -</p> <p>Изучите сроки хранения и реализации блюд из рыбы</p>	<p>http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html www.riccept.ru/plody-podgot.php</p> <p>Мальчикова И.Г., (и др.) Кулинария. Учеб. Пособие.- М.. Альфа-М. ИНФРА-М, 2011</p> <p>Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11-е,</p>	<p>Проверить в тетрадях наличие таблиц, схем, рефератов,</p> <p>Проверить в тетрадях наличие таблиц, схем, рефератов,</p> <p>Проверить и обсудить</p>	<p>ПК1 ПК2 ПК3 ПК4</p>
<p>Самостоятельная работа № 31 - 35</p>			<p>Умение составить таблицу «Требования к качеству блюд из мяса»</p>			

<p>Глава 4. Приготовление сложных блюд из мяса (в т. ч. диких животных)</p>	33		<p>Составление ТК и ТТК на вновь разработанные сложные блюда из мяса</p> <p>Перечислите способы приготовления сложных блюд из мяса</p> <p>Изучите сроки хранения и реализации блюд из мяса</p> <p>Каким образом происходит подбор пряностей для приготовления блюд из мяса?</p>	<p>испр. и доп. Ростов н/Д: Феникс, 2011.</p> <p>http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html</p> <p>www.riccept.ru/plody-podgot.php</p>	<p>рефераты и разработки новых фирменных блюд</p>	<p>OK1 OK2 OK3 OK4 OK7 OK8 OK9</p> <p>ПК1 ПК2 ПК3 ПК4</p>
<p>Самостоятельная работа № 31 - 35</p> <p>Глава 3. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	30		<p>Сформулируйте понятие «сырная тарелка», «сырное фондю»</p> <p>-Назовите особенности приготовления сложных блюд из дичи и кролика</p> <p>Перечислите способы приготовления блюд из птицы и дичи</p>	<p>Мальчикова И.Г., (и др.) Кулинария. Учеб. Пособие.- М.. Альфа-М. ИНФРА-М, 2011</p> <p>Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях</p>	<p>Проверить в тетрадях наличие таблиц, схем, рефератов,</p> <p>Проверить и обсудить рефераты и разработки новых</p>	<p>OK1 OK2 OK3 OK4 OK7 OK8 OK9</p> <p>ПК1 ПК2 ПК3</p>

<p>Самостоятельная работа № 36 - 40</p> <p>Глава 5.</p> <p>Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика</p>			<p>-Изучите сроки хранения и реализации блюд из дичи и кролика</p> <p>Знать вкусовые особенности и технологии приготовления запеченных блюд из дичи</p> <p>Подбор пряностей для блюд из мяса и особенно для блюд из дичи</p> <p>Уметь составлять алгоритмы приготовления сложных блюд из мяса</p>	<p>общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. Ростов н/Д: Феникс, 2011.</p> <p>http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/discipline%20NPO/mi/5.260506.06.3.9/p/page.html</p> <p>www.riccept.ru/plody-podgot.php</p>	фирменных блюд	ПК4
Всего	123ч					

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1

Памятка

Как создать компьютерную презентацию

Создание презентации состоит из трех этапов:

I. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала. Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.
8. Подготовка заключения.

II. Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

III. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	<p>Используйте короткие слова и предложения.</p> <p>Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.</p> <p>Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</p>
Расположение информации на странице	<p>Предпочтительно горизонтальное расположение информации.</p> <p>Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.</p> <p>Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.</p>
Шрифты	<p>Для заголовков – не менее 24.</p> <p>Для информации не менее 18.</p> <p>Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.</p> <p>Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.</p> <p>Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.</p> <p>Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).</p>
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	<p>Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.</p> <p>Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.</p>
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> с текстом; с таблицами; с диаграммами.

Памятка для написания доклада

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

Этапы работы над докладом.

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

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

Отличительной чертой доклада является научный, академический стиль.

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

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

Общая структура такого доклада может быть следующей:

- Формулировка темы исследования (причем она должна быть не только актуальной, но и оригинальной, интересной по содержанию).
- Актуальность исследования (чем интересно направление исследований, в чем заключается его важность, какие ученые работали в этой области, каким вопросам в данной теме уделялось недостаточное внимание, почему учащимся выбрана именно эта тема).
- Цель работы (в общих чертах соответствует формулировке темы исследования и может уточнять ее).
- Задачи исследования (конкретизируют цель работы, «раскладывая» ее на составляющие).
- Гипотеза (научно обоснованное предположение о возможных результатах исследовательской работы. Формулируются в том случае, если работа носит экспериментальный характер).
- Методика проведения исследования (подробное описание всех действий, связанных с получением результатов).
- Результаты исследования. Краткое изложение новой информации, которую получил исследователь в процессе наблюдения или эксперимента. При изложении результатов желательно давать четкое и немногословное истолкование новым фактам. Полезно привести основные количественные

показатели и продемонстрировать их на используемых в процессе доклада графиках и диаграммах.

- Выводы исследования. Умозаключения, сформулированные в обобщенной, конспективной форме. Они кратко характеризуют основные полученные результаты и выявленные тенденции. Выводы желательно пронумеровать: обычно их не более 4 или 5.

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

1. Титульный лист
2. Оглавление (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы)
4. Основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос)
5. Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада)
6. Список литературы.

Несколько советов о том, как блестяще выступить перед аудиторией.

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

Написание эссе

Говоря о стандартной структуре эссе, стоит обратить внимание на следующие три его элемента.

1. Введение. Объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, дается постановка проблемы, формулировка её основных положений, Актуальность – это востребованность её рассмотрения, соответствие современному состоянию общества, указывает на необходимость и своевременность изучения и решения проблемы для общества в целом.

- Объяснение: почему пишете по этой теме!
- Указывается поднятая автором проблема
- Отмечается её актуальность: **Эта проблема весьма актуальна** в нашей сегодняшней действительности, в современном мире, для нашей страны и всего мирового сообщества, для нашей семьи, для меня лично (если возможно - то объяснить почему). Во введении определяется проблема и ваше отношение к ней.

2. Основная часть. Анализ точки зрения автора высказывания + свой взгляд на проблему + определение обществоведческих терминов по предложенной теме и их раскрытие.

- Автор видит проблему так-то...Автор считает, высказывает, отмечает, разбирает вопрос (пересказ точки зрения автора своими словами)...
- Свое отношение, мнение к авторскому пониманию. Автор(фамилия, имя) безусловно прав, но... Нельзя не согласиться с мнением автора... Я согласен отчасти с мнением автора... Я полностью разделяю точку зрения автора...
- Аргументация конкретных положений: тезис → аргументы.
- В аргументации могут быть ссылки на другие авторитеты. В науке есть мнение... Ряд ученых придерживаются мнения... Ученые-обществоведы (экономисты, политологи, социологи и т.п.) придерживаются иной точки зрения ...+ Примеры и ссылки из исторического и социального опыта + Ссылки на собственный опыт и практику.
- Тезис (ваши мысли по проблеме)
- Аргумент (доказательства мысли), они могут выступать в виде фактов, явлений общественной жизни, научных доказательств, событий, жизненного опыта, ссылок на мнение ученых или авторитетных для вас людей...
- В текст включаются обществоведческие термины (понятия) и их объяснение. Не увлекаться определениями (не более 2-3)!

Каждый абзац основной части раскрывает отдельную проблему или одну из её сторон и логически является продолжением друг друга.

3. Заключение. 1) Подводятся итоги или дается обобщенный вывод по проблеме (теме) высказывания. 2) Выводы по проблеме на основе вашего мнения, обобщение ваших раздумий. 3) Резюме по теме! (В завершение → к началу). Не делать повтора мыслей в выводе.

Структура эссе:

1. Вступление

- Общая фраза к рассуждению или трактовка главного термина темы.
- Перифраза (главная мысль высказывания).
- Для меня эта фраза является ключом к пониманию...
- Поразительный простор для мысли открывает это короткое высказывание....

2. Основная часть

- Собственная точка зрения.
- Аргументация.

- Аргументами могут быть примеры из истории, современной общественной жизни, литературные герои, ссылка на авторитетные мнения , статистика и т.д.
- Рассмотрим несколько подходов....
- Например...
- Во-первых..
- Во-вторых..

3. Выводы

- Уплотнение смысла сказанного
- Таким образом.....
- Итак,...
- Подведем общий итог рассуждению...

Полезные советы

1. Обязательно выпиши высказывание, по которому будешь писать эссе. Написав абзац опять возвращайся к прочтению фразы.
2. Используя черновик при написании эссе, полезно оставлять пустые строчки между предложениями, оставлять широкие поля, где потом можно внести исправления, дополнения в процессе правки первоначального текста
3. Выделяйте абзацы; соблюдайте красную строку; используйте краткие, простые, разнообразные по интонации предложения
4. Используйте схему построения предложений:
 - Я считаю (думаю, полагаю и др.), что ... , так как ...;
 - Я думаю, что это (поступок, явление, ситуацию) можно оценить как, потому что ...;
 - По моему мнению.., я разделяю позицию автора....;
 - В заключении можно сделать вывод, что...
 - Владейте набором определений по каждой теме.
 - Уверенное владение обществоведческими терминами и понятиями – первичное условие успеха при работе над эссе.

Можно использовать в эссе следующие глаголы (и производные от них дееспричастия)	
при раскрытии авторской позиции:	для выражения своей позиции и отношения к высказыванию:
<ol style="list-style-type: none"> 1. анализирует 2. высказывает мнение 3. дает (ся) анализ и сравнительную оценку 4. излагает 5. констатирует 6. находит 7. обсуждает (ся) 8. объясняет 9. одобряет 10. отмечает 11. отстаивает 12. определяет 13. пишет 14. полагает 15. предлагает 	<ol style="list-style-type: none"> 1. аргументировать 2. возражать 3. добавлять 4. допускать 5. задать (возникает) вопрос 6. надеяться 7. начинать 8. не разделять точку зрения 9. не соглашаться 10. обнаруживать (ся) 11. отвечать 12. пересказывать 13. повторять 14. поддерживать 15. подтверждать 16. понимать

16. предполагает	17. признавать
17. представляет	18. принимать точку зрения
18. прибегает к сравнению (к сопоставлению)	19. приходить к выводу
19. разбирает вопрос	20. разделять
20. размышляет	21. размышлять
21. разрешает	22. разъяснять
22. решает проблему	23. следует
23. содержит (высказывание)	24. соглашаться
24. сообщает	25. сомневаться
25. считает	26. спрашивать
26. указывает	27. ссылаться
27. утверждает	28. упоминать
28. фиксирует	29. уточнять
29. формулирует	
разъясняет	

Как написать хорошее эссе

Советы

- Необходимо писать коротко и ясно.
- От вас ждут проявления способностей построить и доказать вашу позицию по определенным проблемам на основе приобретенных знаний и самостоятельного мышления.
- Качество любого эссе (сочинения) зависит от трех составляющих: исходный материал (конспекты прочитанной литературы, лекций, записи результатов дискуссий, ваши собственные соображения и накопленный опыт по данной проблеме), качество его обработки (организация, аргументация и доводы), аргументация (насколько точно она соотносится с поднятыми в вашем эссе проблемами).
- По теме следует сначала прочитать 2-3 ключевые статьи или главы из книг, в которых даются концептуальные рамки или теоретическая аргументация, приводятся эмпирические данные, рассматривается и оценивается круг литературы по данной теме.
- Структура письменной работы, как правило, состоит из таких компонентов, как введение (суть и обоснование выбора выбранной темы), основная часть (аргументированное раскрытие темы на основе собранного материала), заключение (обобщения и выводы).
- Во введении очень полезно дать краткие определения ключевых терминов.
- Однако постарайтесь свести к минимуму число определений (скажем, 3-4).
- Наполняя содержанием основную часть, ограничьтесь в пределах параграфа рассмотрением одной главной мысли.
- При цитировании всегда берите текст в кавычки и давайте точную ссылку на источник (включая номер страницы), иначе текст будет считаться плагиатом.
- В заключение стоит дать указания на применение вашего исследования, не исключая взаимосвязи с другими проблемами.

Критерии оценивания эссе в «5» баллов, если есть:

- представление собственной точки зрения (позиции, отношения) при раскрытии проблемы;
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, в связях и с обоснованиями или на бытовом уровне, с корректным использованием обществоведческих терминов и понятий в контексте ответа;
- аргументация своей позиции с опорой на факты общественной жизни и/или собственный опыт.

Рекомендации по решению ситуационных задач

- Вначале внимательно прочитайте всю информацию, изложенную в задаче, чтобы составить целостное представление о ситуации
- Еще раз внимательно прочитайте информацию. Выделите те абзацы, которые кажутся вам наиболее важными
- Постарайтесь сначала в устной форме охарактеризовать ситуацию. Определите, в чем ее суть, что имеет первостепенное значение, а что - второстепенное. Потом письменно зафиксируйте выводы.
- Зафиксируйте все факты, которые относятся к этой проблеме, (и те, которые изложенные в ситуации, и те, которые вам известны из литературных источников и собственного опыта) в письменном виде. Так вы облегчите нахождение взаимосвязей между явлениями, которые описывает ситуация
- Сформулируйте основные положения решения, которое, на ваш взгляд, необходимо принять относительно изложенной проблемы
- Попытайтесь найти альтернативные варианты решения проблемы, если такие существуют
- Разработайте перечень практических мероприятий по реализации вашего решения. Попробуйте определить достоверность достижения успеха в случае принятия предложенного вами решения
- Изложите результаты решения задачи в письменной форме

Как составить схему

1. Прочтите предложенный текст и запишите его название
2. Укажите карандашом в тексте основные разделы, из которых состоит текст и дайте им названия.
3. Проведите от названия текста стрелки вниз и подпишите возле каждой из них названия разделов текста.
4. Дополните схему примерами.

Как заполнить таблицу

1. Прочтите названия оглавлений таблицы.
2. Прочтите текст и с помощью карандаша, укажите в нем материалы к каждой графе.
3. Запишите в соответствующие графы таблицы указанные материалы из текста в сокращенном виде.

Общие правила составления тестов

Методика составления тестовых заданий включает:

- 1) инструкцию;
- 2) текст задания (вопроса);
- 3) ключ к заданию (правильный ответ).

Инструкция должна содержать указания на то, что и как ученик должен сделать, где и как делать пометки и записи. Перед группой однотипных заданий можно поместить общую инструкцию. Очень важно указать, каким образом нужно делать отметки при выполнении заданий: например, для тестовых заданий открытой формы – вписать ответ в отведенное место.

Тестовые задания закрытой формы

Задания закрытого типа (альтернативных ответов, множественного выбора, восстановления соответствия и восстановления последовательности) предусматривают различные варианты ответа на поставленный вопрос: из ряда предлагаемых выбираются один или несколько правильных ответов, выбираются правильные (или неправильные) элементы списка и др. Эти задания предполагают наличие ряда предварительно разработанных вариантов ответа на заданный вопрос.

Задания закрытого типа

1. Задания альтернативных ответов.

К каждой задаче альтернативных ответов дается только два варианта ответов. Испытуемый должен выбрать один из них – “да – нет”, “правильно – неправильно” и др.

Инструкция для задания альтернативных ответов: *Вам необходимо выбрать один вариант ответа, который Вы считаете правильным.*

Особенностью заданий альтернативных ответов является то, что вопрос должен быть сформулирован в форме утверждения, поскольку он предполагает согласие или несогласие, которое можно отнести к утверждению.

Варианты ответов:

- да
- нет

Ответ: да.

2. Задания множественного выбора.

Это основной вид заданий, применяемый в тестах достижений. Задачи с множественным выбором предполагают наличие вариативности в выборе. Испытуемый должен выбрать один из предложенных вариантов, среди которых чаще всего только один правильный.

Форма предоставления заданий множественного выбора:

Вопрос (утверждение):

- A. Вариант ответа 1
- B. Вариант ответа 2
- C. Вариант ответа 3

Инструкция для заданий множественного выбора: *Выберите букву (ы), соответствующую (не) варианту (ам) правильного (ых) ответа (ов).*

Тестовые задания открытой формы

Тестовые задания открытой формы принято делить на тестовые задания с кратким свободным ответом и тестовые задания с развернутым ответом. В заданиях с *кратким свободным ответом* учащийся должен записать ответ словом, словосочетанием или числом. Ответы на такие задания должны быть свободными, без ограничений,

соответствующими сути вопроса. Однако формулировки заданий должны обеспечивать возможность только одного правильного ответа.

Инструкция для таких заданий может быть следующей: «Закончите предложение»; «Впишите вместо многоточия правильный ответ», – т.е. вместо многоточия можно написать словосочетание, фразу, одно или несколько предложений.

На тестовые задания открытой формы с *развернутым ответом* тестируемый должен записать ответ в виде одного или нескольких предложений. Эти задания подразделяются на два типа:

- 1) с развернутым ограниченным ответом (когда имеются точные критерии ответа и известно его содержание);
- 2) задания-эссе, содержание которых заранее не известно.

Правила составления тестовых заданий

1. Содержание заданий должно отвечать программным требованиям и отражать содержание изученного материала.
2. Формулирование вопроса следует начинать с подбора правильного ответа, чтобы избежать двух часто встречающихся проблем: наличия более одного правильного ответа или наличия только неправильных ответов. Основное требование – тестовое задание должно иметь однозначный правильный ответ.
3. Вопрос должен быть четко сформулирован. Не рекомендуется использовать слова *иногда, часто, всегда, никогда*: они, с одной стороны, сами по себе содержат неопределенность, а, с другой стороны, дают возможность учащимся угадать правильный ответ. Также следует по возможности исключать слова *большой, небольшой, малый, много, мало, больше, меньше* и т.п.
4. Правильные ответы должны быть разумными, корректно подобранными, не содержать явных неточностей и подсказок.
5. Все варианты ответов должны быть грамматически согласованы с основной частью задания. Следует использовать короткие, простые предложения.
6. Лучше всего использовать длинный вопрос и короткий ответ. В противном случае на прочтение ответов уходит много времени и тратится много сил на анализ высказывания.

Правила расположения тестовых заданий

1. Все задания следует расположить на одной странице и пронумеровать.
2. Размер шрифта должен быть таким, чтобы лучше воспринимать текст.
3. На листе с заданиями должно оставаться достаточно места для записи ответов.
4. Варианты ответов нужно располагать в один столбик.

Правильно составленные задания обладают следующими качествами:

- а) краткость и однозначность ответа;
- б) необходимость воспроизведения ответа по памяти;
- в) невозможность угадать ответ;
- г) отсутствие необходимости искать несколько вариантов ответа;
- д) простота проверки.

Проверка выполнения тестовых заданий может осуществляться в виде самоконтроля или учителем. За правильно выполненное задание ученик получает определенное количество баллов. В итоге все баллы суммируются, и по выбранной шкале выставляется общая отметка.

Например:

- «5» – выполнено 85–100% заданий;
- «4» – выполнено 70–84% заданий;
- «3» – выполнено 55–69% заданий;
- «2» – выполнено менее 55% заданий