

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

**МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной
обработки сырья и приготовления полуфабрикатов**

для блюд массового спроса

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 на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программы ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей и мастеров производственного

обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Шпак Н.П. Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «29» августа 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены

заместителем директора по учебной работе

Сушко О.А. Сушко
«30» августа 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. | Методические рекомендации по организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся | 8 |
| 3. | Приложения | 13 |

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель методических указаний: оказание помощи обучающимся в выполнении самостоятельной работы по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.

Настоящие методические рекомендации содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть теоретическими знаниями в области изучения ассортимента, технологии приготовления, вариантов оформления, правил хранения и требования к качеству полуфабрикатов для блюд массового спроса и приготовления кулинарной продукции массового спроса; видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Методические рекомендации направлены на формирование следующих компетенций:

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

В результате выполнения самостоятельных работ по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовления супов и соусов массового спроса;

- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

- приготовления основных сладких блюд и напитков;

- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из

круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного в мясное сырье, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Основными видами самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск являются:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы
- разработка технологических карт;
- подготовка к лабораторным и практическим работам

- оформление рефератов, компьютерных презентаций
- подготовка к их защите;
- решение ситуационных задач;
- разработка схем, классификаций;
- изучение ассортимента и особенности приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса и кулинарной продукции массового спроса.

Результаты выполнения самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск, обучающиеся оформляют в следующих формах:

1. Разработка схем.
2. Составление таблиц рецептур
3. Написание докладов, сообщений.
4. Составление технологических карт
5. Создание компьютерных презентаций.
6. Решение ситуационных задач;
7. Разработка теста.
8. Составление плана - конспект.

2. Методические рекомендации по организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся

| №п/п и наименование самостоятельной работы | Объём часов | Задание | Вопросы, которые необходимо осветить в самостоятельной работе) | Источники информации | Формы контроля | Индекс компетенций |
|---|-------------|---|---|--|------------------------------|--|
| МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск-№1-33 | | | | | | |
| <i>Самостоятельная работа №1</i> | 2 | Составить таблицу: «Общие правила варки заправочных супов» | Изучите общие правила варки заправочных супов | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие таблиц | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |
| <i>Самостоятельная работа №2</i> | 10 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 |
| <i>Самостоятельная работа №3</i> | 4 | Подготовить доклад по теме: «Использование соусов в кухнях народов мира» | Изучите использование соусов в кухнях народов мира | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверка докладов | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |
| <i>Самостоятельная работа №4</i> | 7 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |

| | | | | | | |
|----------------------------------|----|---|---|---|------------------------------|--|
| | | Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | подготовка к выполнению лабораторных работ | | | ОК 6 |
| Самостоятельная работа №5 | 2 | Составить алгоритмы приготовления блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | Изучите технологию приготовления блюд из овощей и грибов | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие схем | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |
| Самостоятельная работа №6 | 10 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 |
| Самостоятельная работа №7 | 4 | Составить алгоритмы приготовления блюд из рыбы | Изучите технологию приготовления блюд из рыбы | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие схем | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |
| Самостоятельная работа №8 | 7 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 |

| | | | | | | |
|-----------------------------------|----|---|---|---|------------------------------|--|
| Самостоятельная работа №9 | 4 | Составить алгоритмы приготовления блюд из мяса Подготовить доклад: «Традиционные русские блюда из мяса» | Изучите технологию приготовления блюд из мяса | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие схем | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |
| Самостоятельная работа №10 | 14 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 |
| Самостоятельная работа №11 | 4 | Составить алгоритмы приготовления блюд из птицы | Изучите технологию приготовления блюд из птицы | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие схем | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |
| Самостоятельная работа №12 | 7 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 |
| Самостоятельная работа №13 | 2 | Составление таблицы: «Способы варки яиц и их использование» | Изучите способы варки яиц и их использование | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие таблиц | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 |

| | | | | | | |
|-----------------------------------|----|---|---|---|-------------------------------|--|
| Самостоятельная работа №14 | 6 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 OK 6 |
| Самостоятельная работа №15 | 6 | Подготовить доклад по теме: «Приготовление салатов» Составить таблицу: «Требования к качеству винегретов» | Изучите технологию приготовления и требования к качеству салатов | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверка докладов | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 |
| Самостоятельная работа №16 | 11 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 OK 6 |
| Самостоятельная работа №17 | 4 | Подготовить презентации по теме урока | Изучите предложенную тему и подготовьте презентацию | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверить наличие презентаций | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 |
| Самостоятельная работа №18 | 6 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к | Решите ситуационные задачи Теоретическая и | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 |

| | | | | | | |
|-----------------------------------|------------|---|---|---|------------------------------|--|
| | | его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | | | OK 5 OK 6 |
| Самостоятельная работа №19 | 6 | Составить алгоритмы способов разрыхления теста, составить таблицу «Требования к качеству фаршей и сроки хранения» | Изучите способы разрыхления теста, требования к качеству фаршей и сроки их хранения | Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи» | Проверить наличие схем | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 |
| Самостоятельная работа №20 | 6 | Оформить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. Оформить отчет по лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите. | Решите ситуационные задачи Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Проверка отчета и его защита | OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 OK 6 |
| Общее количество часов: | 122 | | | | | |

3. Приложения

Приложение № 1

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.

Приложение №2

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.

Приложение №3

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.

Приложение №4

Как решить задачу.

1. Внимательно прочтите и поймите условие задачи.
2. Перескажите ее содержание.
3. Запишите краткое условие задачи, анализируя данные.
4. Если возможно, сделайте рисунок или схему, иллюстрирующие условия задачи.
5. Разделите задачу на очевидные части.
6. Осмыслите решение каждой части и их взаимосвязь.
7. Дайте четкий ответ на поставленный вопрос. Проверьте ответ.
8. Поищите другое решение задачи. Сравните его с первым. Сделайте выводы.

Приложение №5

Проработка конспектов учебных занятий

К ведению лекций предъявляются следующие требования:

- 1) Лекции должны вестись аккуратно и разборчиво в одной рабочей тетради;
- 2) Каждая лекция должна быть отделена от другой и легко находиться среди записей;
- 3) Позволяется использование стержней различных цветов для выделения отдельных ключевых частей лекции.

При подготовке к любому занятию обучающийся обязан самостоятельно прорабатывать конспект лекции:

- 1) Прочтение записей;
- 2) Выделение ключевых фраз (мыслей) и опорных слов (терминов и понятий) лекции, которые можно выделить текстовыделителем;
- 3) Для более качественного усвоения материала приветствуется составление опорного плана лекции;
- 4) Выделение и определение лингвистических терминов, составление словаря лингвистических терминов и понятий.

Приложение № 6

Памятка по правилам оформления реферата

1. Работа должна начинаться титульным листом:

Областное государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Белгородский техникум общественного питания»

Реферат:

Тема: _____

Выполнил:
студент (ка) группы _____
ФИО
Руководитель:
ФИО

2016

2. 2-й лист–оглавление. Это указатель всех рубрик работы с указанием страниц.

Оглавление:

| | |
|-------------------------|------|
| 1. Введение. | стр. |
| 2. Основная часть. | стр. |
| а) Теоретическая часть. | стр. |
| б) Практическая часть. | стр. |
| 3. Заключение. | стр. |
| 4. Список литературы. | стр. |
| 5. Приложения. | стр. |

3. Для написания реферата используются 8-10 источников, причем, если в реферате поднимается современная проблема, источники должны быть недавних лет выпуска (не более 5 лет давности). Список источников должен включать литературу:

- основную;
- дополнительную;
- периодических изданий.

Литература указывается в алфавитном порядке, который определяется первой буквой фамилии автора или названия книги (если автор не указан), затем следует название книги, издательство, год, используемые страницы.

Библиография должна составлять 1-2 страницы.

4. Введение занимает 2-3 страницы и должно отражать следующие пункты:

- определение темы и ее актуальность;
- обоснование темы реферата;
- определение границ исследования;

- определение главной цели работы.
- 5. Основная часть работы разбивается на две составных:
 - Теоретическая, где излагаются и анализируются наиболее общие положения, касающиеся данной темы
 - Практическая часть рассматривает конкретный материал, имеющий практическую направленность и значение.
- Каждая часть должна занимать 3-7 страниц.
- 6. Заключение представляется выводами и должно составлять 1-2 страницы.
- 7. Приложения представляются:
 - графиками;
 - таблицами;
 - схемами;
 - памятками бесед;
 - копиями документов т.д.
- 8. Объем работы 10-15 печатных листов или 20-30 рукописных.
- 9. Реферат должен быть помещен в файловую папку.
- 10. Формат бумаги А4 (стандартный печатный лист).
- 11. Нумерация страниц начинается со второй, проставляется посередине верхнего листа без точек и дефисов, от верхнего среза бумаги – 2 интервала, до текста тоже.
- 12. Заголовки должны располагаться посередине текста, переносы слов не разрешаются. Если заголовок большой, то он делится по смыслу на несколько строк. Между каждой строкой 1 интервал. Точка после заголовка не ставится.
- Заголовок не пишут в конце страницы, если для текста нет места, он переносится на другую страницу.
- 13. Подзаголовки пишутся без подчеркивания, правила подзаголовка те же, что и заголовка. Расстояние между подзаголовками и заголовками 2 интервала. Текст от подзаголовка и заголовка пишут 3-4 интервала.
- 14. Расстояние между строками при написании текста 1,5-2 интервала.
- 15. Необходимо делать сноски авторов при заимствовании цитат и мыслей.
- 16. Оформление полей:
 - левое поле – 35мм.
 - правое поле – 10мм.
 - верхнее поле – 20мм.
 - нижнее поле – 20мм.
- 17. Красная строка – 10мм (5 знаков) от границы левого поля.
- 18. Каждая новая глава начинается с новой страницы (введение, заключение, список литературы, приложения)
- 19. Выводы работы – это умозаключение из ранее сделанных посылок, поэтому, их делают, ориентируясь на цель, достигая ее.
- 20. Реферат пишут на одной стороне листа.
- 21. Свои мысли лучше выражать с помощью вводных слов: «Нам думается...», «Мы убеждены...», «Мы стоим на точке зрения...»

Критерии оценивания реферата

Реферат оценивается по пятибалльной системе.

Оценка **«отлично»** ставится за рефераты, выполненные безупречно, с соблюдением всех требований, как по содержанию, так и по оформлению.

Оценка **«хорошо»** получают рефераты такого же уровня, но в которых тема неполно раскрыта, не во всем проявлен самостоятельный и творческий подход, есть изъяны в оформлении работы.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в тех случаях, когда тема значительно неполно раскрыта, преобладает несамостоятельность, нетворческий подход к работе, использовано 1-2 источника, работка небрежно оформлена.

Оценка должна учитывать и своевременность подачи реферата на рецензирование, если дата сдачи реферата оговорена заранее.

Памятка для составления реферата.

1. Внимательно изучите предложенную тему реферата.
2. Подберите литературу по списку, предложенному преподавателем или самостоятельно в библиотеке по каталогу.
3. Изучите содержание подобранных источников.
4. Составьте план реферата (см. памятку для работы с книгой).
5. Сформулируйте основное положение каждого пункта плана и аргументируйте его цитатами, кратким конспектом текста из литературных источников.
6. Если в литературе имеются разные точки зрения по каким-либо вопросам, то в реферате отражаются все из них, проводится сравнение.
7. Сделайте собственные выводы, комментарии по пунктам плана или по всему реферату в целом.
8. При цитировании текста указывайте автора источника, название, издательство, год издания, страницы.
9. В конце реферата приведите полный список используемых литературных источников.

Приложение № 7

Как работать с Интернет ресурсами

Интернет сегодня – правомерный источник научных статей, статистической и аналитической информации, и использование его наряду с книгами давно уже стало нормой. Однако, несмотря на то, что ресурсы Интернета позволяют достаточно быстро и эффективно осуществлять поиск необходимой информации, следует помнить о том, что эта информация может быть неточной или вовсе не соответствовать действительности. В связи с этим при поиске материала по заданной тематике следует оценивать качество предоставляемой информации по следующим критериям:

- представляет ли она факты или является мнением?
- если информация является мнением, то что возможно узнать относительно репутации автора, его политических, культурных и религиозных взглядах?
- имеем ли мы дело с информацией из первичного или вторичного источника?
- когда возник ее источник?
- подтверждают ли информацию другие источники?

В первую очередь нужно обращать внимание на собственно научные труды признанных авторов, которые посоветовали вам преподаватели. Нередко в Интернете выкладываются материалы конференций. Полезным будет поискать

специализированные Интернет-журналы и электронные библиотеки. Отсутствие фамилии автора у материала и грамматические ошибки в статье должны насторожить. Используйте подобные материалы как вспомогательные и иллюстративные, но не как основные.

Оформление Интернет-информации:

Как и другие источники информации, сайты обязательно должны быть указаны в списке использованной литературы.

Согласно принятым стандартам оформляется Интернет-источник таким образом:

Ссылка на ресурс (не общая ссылка на портал, а именно на страницу с использованным текстом); фамилия и инициалы автора; заглавие статьи, эссе или книги.

Приложение № 8

Как создать 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 | фона предпочтительны холодные тона |
| Использование цвета | На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.</p> |
| Анимационные эффекты | <p>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.</p> |

Представление информации:

| | |
|--|--|
| Содержание информации | <p>Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</p> |
| Расположение информации на странице | <p>Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.</p> |
| Шрифты | <p>Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).</p> |
| Способы выделения информации | <p>Следует использовать: рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.</p> |
| Объем информации | <p>Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. 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: с текстом; с таблицами; с диаграммами.</p> |

