

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

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов**

**для сложной кулинарной продукции**

Методические рекомендации

по организации внеаудиторной самостоятельной работы

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

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 «19» 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»

1.	Пояснительная записка	4
2.	<p>Методические рекомендации по организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся:</p> <p><i>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и использование мяса диких животных</i> Самостоятельная работа № 1</p> <p><i>Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка и использование дичи</i> Самостоятельная работа № 2</p> <p><i>Тема 2.1. Подготовка мясного сырья к производству</i> Самостоятельная работа № 3</p> <p><i>Тема 2.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> Самостоятельная работа № 4</p> <p><i>Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов</i> Самостоятельная работа № 5</p> <p><i>Тема 3.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству</i> Самостоятельная работа № 6</p> <p><i>Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</i> <i>Тема 3.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени</i> Самостоятельная работа № 7, 8</p> <p><i>Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья</i> <i>Тема 5.1. Подготовка рыбного сырья к производству</i> <i>Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</i> <i>Тема 5.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</i> <i>Тема 5.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</i> Самостоятельная работа № 9</p>	9
3.	Приложения	13

## **1. Пояснительная записка**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель методических указаний: оказание помощи обучающимся в выполнении самостоятельной работы по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 сложной кулинарной продукции; видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Методические рекомендации направлены на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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.

В результате выполнения самостоятельных работ по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

обучающиеся должны:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты;
- проводить расчеты по формулам;

— выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

— выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

— обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

— ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы гусиной и утиной печени для сложных блюд;

— правила оформления заказа на продукты со склада на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;

— виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;

— основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, гусиной и утиной печени;

— требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

— требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном, мороженном виде;

— способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

— методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

— виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

— технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

— варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

— способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

— актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

— правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

— требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Основными видами самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 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 сложной кулинарной продукции.

Результаты выполнения самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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	Объем часов	Задание	Вопросы, которые необходимо осветить в самостоятельной работе	Источники информации	Формы контроля	Индекс компетенций
<b>Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка и использование мяса диких животных</b>						
<i>Самостоятельная работа № 1</i>	2	Подготовка реферата по теме: «Механическая кулинарная обработка и использование мяса диких животных»	Изучите механическую кулинарную обработку и использование мяса диких животных, их пищевую ценность. Ознакомьтесь со значением мясных блюд в питании человека.	Интернет-ресурсы, Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородова И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Проверка сообщений	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка и использование дичи</b>						
<i>Самостоятельная работа № 2</i>	2	Подготовка реферата по теме: «Механическая кулинарная обработка и использование дичи»	Изучите механическую кулинарную обработку и использование дичи, их пищевую ценность. Ознакомьтесь со значением блюд из дичи в питании человека.	Интернет-ресурсы, Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородова И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Проверка сообщений	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Тема 2.1. Подготовка мясного сырья к производству</b>						
<i>Самостоятельная</i>	2	Подготовить ком-	Изучите характеристику	Интернет-	Защита презента-	ОК 1



<i>работа № 3</i>		пьютерную презентацию по теме «Подготовка мясного сырья к производству»	сырья, пищевую ценность, состав, подготовку мясного сырья для приготовления сложных полуфабрикатов. Рассмотрите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса.	ресурсы, Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородова И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ции, собеседование	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6
<b>Тема 2.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>						
<i>Самостоятельная работа № 4</i>	2	Составление таблицы «Условия и сроки хранения сложных полуфабрикатов из мяса»	Изучите ассортимент, условия и сроки хранения сложных полуфабрикатов из мяса.	Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородова И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Проверка конспектов	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов</b>						
<i>Самостоятельная работа № 5</i>	7	Оформить отчет с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите.	Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ по теме «Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции». Рассчитать количества сырья для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.	Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородова И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», Сборник рецептур блюд и ку-	Проверка отчета и его защита	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7

				линарных изде- лий.		
<b>Тема 3.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству</b>						
<b>Самостоятельная работа № 6</b>	2	Подготовка рефе- рата по теме: «Подготовка пти- цы, дичи, утиной и гусиной печени к производству»	Изучите механическую ку- линарную обработку и ис- пользование птицы, дичи, утиной и гусиной печени, их пищевую ценность. Ознакомьтесь со значением блюд из птицы, дичи, ути- ной и гусиной печени в пи- тании человека.	Интернет- ресурсы, Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородо- ва И.П. «Органи- зация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной ку- линарной продук- ции»	Проверка сообще- ний	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</b>						
<b>Тема 3.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени</b>						
<b>Самостоятельная работа № 7</b>	6	Оформить отчет с использованием методических ре- комендаций преподавателя, подготовиться к его защите.	Теоретическая и практиче- ская подготовка к выпол- нению лабораторных ра- бот по теме «Технологиче- ские процессы приготав- ления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для слож- ной кулинарной продук- ции». Рассчитать количества сы- рья для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени.	Ковалев Н.И. «Технология при- готовления пи- щи», Самородова И.П. «Организа- ция процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной ку- линарной продук- ции», Сборник ре- цептур блюд и ку- линарных изде- лий.	Проверка отчета и его защита	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Самостоятельная работа № 8</b>	1	Составление таб- лицы «Условия и сроки хранения сложных полу-	Изучите ассортимент, усло- вия и сроки хранения слож- ных полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гу-	Ковалев Н.И. «Технология при- готовления пи- щи», Самородова	Проверка кон- спектов	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4

		фабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени»	синой печени.	И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		ОК 5
<p align="center"><b>Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья</b></p> <p align="center"><b>Тема 5.1. Подготовка рыбного сырья к производству</b></p> <p align="center"><b>Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b></p> <p align="center"><b>Тема 5.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</b></p> <p align="center"><b>Тема 5.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>						
<i><b>Самостоятельная работа № 9</b></i>	7	Оформить отчет с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовиться к его защите.	Теоретическая и практическая подготовка к выполнению лабораторных работ по теме «Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции». Рассчитать количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.	Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», Самородова И.П. «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	Проверка отчета и его защита	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Общее количество часов -31</b>						

### 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 из-

ложении 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.

**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.

**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.

**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 текстовым выделителем;
- 3) Для более качественного усвоения материала приветствуется составление опорного плана лекции;
- 4) Выделение и определение лингвистических терминов, составление словаря лингвистических терминов и понятий.

## 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 не полно раскрыта, не во всем проявлен самостоятельный и творческий подход, есть изъяны в оформлении работы.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в тех случаях, когда тема значительно не полно раскрыта, преобладает несамостоятельность, нетворческий подход к работе, использовано 1-2 х 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 № 6*

### **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 № 7*

#### **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:**

<b>Стиль</b>	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
<b>Фон</b>	Для фона предпочтительны холодные тона
<b>Использование цвета</b>	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.

<b>Анимационные эффекты</b>	<p>Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.</p> <p>Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.</p>
-----------------------------	--

### **Представление информации:**

<b>Содержание информации</b>	<p>Используйте короткие слова и предложения.</p> <p>Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.</p> <p>Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</p>
<b>Расположение информации на странице</b>	<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>
<b>Шрифты</b>	<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>
<b>Способы выделения информации</b>	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>рамки; границы, заливку;</li> <li>штриховку, стрелки;</li> <li>рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.</li> </ul>
<b>Объем информации</b>	<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>
<b>Виды слайдов</b>	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>с текстом;</li> <li>с таблицами;</li> <li>с диаграммами.</li> </ul>

