

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ШКОЛА ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА

Организация и выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

Методические рекомендации

Ростов – на – Дону

2015

«ДонТКИиБ» 2015

Рассмотрено и рекомендовано
методическим советом
ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Составители:

С.Н.Шаповалова – заместитель директора по УМРГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Т.И.Топчей - методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Методические рекомендации «Организация и руководство по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы» предназначены педагогическим работникам системы НПО / СПО, реализующих рабочие программы ФГОС нового поколения.

(дополнения и изменения внесены в соответствие с действующим законодательством)

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Содержание	Страница
1	Планирование и организация самостоятельной работы студентов в условиях реализации ФГОС СПО	4
2	Формы и виды самостоятельной работы	7
3	Самостоятельная работа по дисциплине	10
4	Проектная деятельность обучающихся как контроль профессиональных знаний и умений.	13
5	Алгоритм работы с информационными ресурсами	35
6	Как написать эссе	37
7	Реферат как способ контроля знаний	40
8	Самостоятельная работа по профессиональному модулю	50
9	Темы для самостоятельной работе по профессиональным модулям	53

Планирование и организация самостоятельной работы студентов в условиях реализации ФГОС СПО

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных интересов и способностей студентов; творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

В учебном процессе осуществляются два вида самостоятельной работы:

- *аудиторная* – выполняется под непосредственным руководством преподавателя

- *внеаудиторная* – выполняется по заданию преподавателя, но без его участия.

При разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей преподаватель устанавливает содержание и объём учебной информации, которая выносится на внеаудиторную самостоятельную работу, определяются формы и методы контроля результатов.

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

- **для овладения знаниями:**
 - ✓ чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы)
 - ✓ составление плана текста
 - ✓ графическое изображение структуры текста
 - ✓ конспектирование текста
 - ✓ выписка из текста
 - ✓ работа со словарями и справочниками
 - ✓ ознакомление с нормативной документацией
 - ✓ учебно – исследовательская работа
 - ✓ использование Интернета и др.
- **для закрепления и систематизации знаний:**
 - ✓ работа с конспектом лекции (обработка текста)
 - ✓ повторная работа с учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы)
 - ✓ составление плана и тезисов ответа
 - ✓ составление таблиц для систематизации учебного материала
 - ✓ изучение нормативных материалов
 - ✓ ответы на контрольные вопросы

- ✓ аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, контент – анализ и др)
- ✓ подготовка выступлений на конференции, семинаре; подготовка докладов, рефератов; составление библиографии, тематических кроссвордов; и др
- **для формирования умений:**
 - ✓ решение упражнений и задач по образцу
 - ✓ решение вариативных задач
 - ✓ выполнение схем и графиков
 - ✓ решение ситуационных производственных (профессиональных) задач
 - ✓ подготовка к деловым играм
 - ✓ проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности
 - ✓ подготовка курсовых и дипломных работ
 - ✓ опытно – экспериментальная работа
 - ✓ упражнения спортивно – оздоровительного характера
 - ✓ рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием ИКТ и др.

1. Нормативная база самостоятельной работы студентов

- ФГОС
- Основная профессиональная образовательная программа (рабочий учебный план, календарный график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей)
- Программа самостоятельной работы студентов по дисциплине, МДК

3. Педагогическая поддержка и консультация преподавателя

- Различные профессиональные роли преподавателя (помощник, консультанг – тьютер, модератор, партнер, координатор, наставник группы)
- Инструктаж по содержанию и алгоритму выполнения задания
- График консультаций (индивидуальных и групповых) по оказанию помощи при разработке плана и программы выполнения задания
- Осуществление индивидуальной педагогической поддержки студентов в его самостоятельной работе

2. Организация условий самостоятельной работы

- Планирование самостоятельной работы в тематическом планировании учебной дисциплины, МДК, в программе работы студента
- Согласование индивидуальной работы студентов (виды и темы заданий, сроки представления результатов)
- Дифференциация содержания материала в соответствии с повышением уровня сложности заданий многообразным видом деятельности

Модель организации самостоятельной работы студентов

4. Информационно-методическое обеспечение самостоятельной работы

- Структура заданий: методические подсказки к выполнению задания; алгоритм выполнения задания, ресурсы (тесты, фрагменты документов и др.). Раздаточный материал
- Система отбора заданий: повышение уровня сложности, разнообразие заданий
- Оценка заданий

Формы и виды самостоятельной работы

1. Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по литературным источникам.
2. Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.
3. Работа со словарем, справочником.
4. Поиск необходимой информации через Интернет.
5. Конспектирование источников,
6. Реферирование источников.
7. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам.
8. Составление рецензий и отзывов на прочитанный материал.
9. Составление обзора публикаций по теме.
10. Составление и разработка словаря (гlossария).
11. Составление хронологической таблицы.
12. Составление библиографии (библиографической картотеки)
13. Ведение дневника (дневник практики, дневник наблюдений, дневник самоподготовки и т.д.)
14. Прослушивание учебных аудиозаписей, просмотр видеоматериала.
15. Выполнение аудио - и видеозаписей по заданной теме.
16. Подготовка к различным формам промежуточной и итоговой аттестации (к тестированию, контрольной работе, зачету, экзамену).
17. Выполнение домашних контрольных работ.
18. Самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тренировочные упражнения, опыты, задачи, тесты).
19. Выполнение творческих заданий.

20. Проведение опыта и составление отчета по нему.
21. Подготовка устного сообщения для выступления на семинарском или лекционном занятии.
22. Написание реферата, Подготовка к защите (представлению) реферата на семинарском занятии.
23. Подготовка доклада и написание тезисов доклада.
24. Выполнение комплексного задания (проекта) по отдельной дисциплине. Подготовка к его защите на семинарском или практическом занятии.
25. Выполнение интегрированного (межпредметного) проекта. Подготовка к его защите.
26. Подготовка к участию в деловой игре, конкурсе, творческом соревновании.
27. Подготовка к выступлению на конференции
28. Выполнение расчетов по проекту.
29. Выполнение чертежа и эскиза изделия.
30. Изучение аналогов продукта,
31. Изучение инструкционной и технологической карты.
32. Самостоятельная разработка технологической карты.
33. Подготовительная работа к выполнению изделия, подбор материала, подготовка инструмента и т.д.

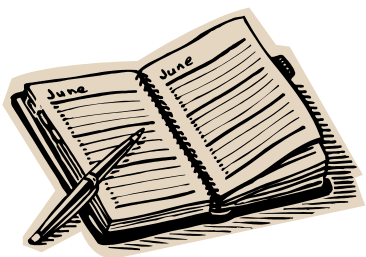
Самостоятельная работа по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы (для разработки программы учебной дисциплины)

- Анализ и решение логических заданий;
- Выполнение домашних заданий
- Внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора дидактического материала
- Выполнение отчетных расчетно-графических работ по индивидуальным заданиям
- Индивидуальные задания
- Изучение схем и составление конспекта
- Индивидуальные задания
- Индивидуальное проектное задание
- Написание эссе и творческих работ;
- Оформление таблиц и схем;
- Описание ситуаций
- Подготовка реферата
- Подготовка к занятиям с использованием конспекта лекций и различных источников
- Подготовка к практическим занятиям по раздаточному материалу
- Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы
- Подготовка сообщений, рефератов

- Подготовка творческих работ (презентаций)
- Проработка конспекта лекции, учебной литературы и Интернет источников.
- Подготовка к лабораторным и практическим работам. Оформление отчета и подготовка к защите.
- Поиск в пространстве Internet и реферирование информации по сетевым архитектурам, стекам коммуникационных протоколов, сетевым технологиям локальных сетей
- Подготовка сообщений, рефератов презентаций;
- Подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам
- Подготовка опорного конспекта по темам
- Подготовка сообщений
- Работа с литературой - составление конспекта
- Решение задач
- Решение задач алгебры-логики;
- Работа с учебником (составление конспекта, плана)
- Работа с источниками информации (подготовка конспектов, докладов, рефератов)
- Решение ситуационных задач по заданным условиям
- Работа с техническими справочниками
- Реферативная работа
- Работа по изложенному преподавателем в аудитории материалу
- Работа с конспектами с последующим выполнением практических заданий

- Работа со словарями
- Составление глоссария
- Самостоятельное освоение дополнительных тем, углубляющих разделы курса
- Составить диаграмму
- Составить перечень
- Самостоятельная работа с источниками информации (подготовка конспекта)
- Самостоятельная работа по выполнению расчетных задач по заданным условиям
- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной, справочной и научной литературы.
- Систематическая подготовка к практическим занятиям с использованием конспекта, учебных пособий, составленных преподавателями
- Сравнительный анализ
- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)
- Теоретическая подготовка к выполнению практических заданий по основным разделам.



Проектная деятельность обучающихся как контроль профессиональных знаний и умений.

Организация проектной деятельности в технологическом образовании обучающихся способствует развитию их творческого потенциала; проведению самостоятельных исследований; принятию решений; развитию умений работать в команде и отвечать за результаты коллективного труда; проведению экономической оценки процесса и результатов труда; формирует привычку к анализу потребительских, экономических и технологических ситуаций. Деятельность обучающихся – число проектов, их направленность, время выполнения – не только способствует приобретению разнообразных знаний и навыков, исследованию, новому решению проблемы, созданию изделия, его проработки и оценки в реальных условиях, но и позволяет контролировать уровень профессиональной подготовки.

Последовательность (этапы) выполнения проекта.

<i>Название этапа</i>	<i>Содержание работы</i>
Постановка проблемы	Преподаватель ставит перед обучающимися проблему, предлагает банк проектов; раскрывает требования к проектам, технологию их выполнения и критерии оценивания
Исследование,	Опираясь на собственные знания и

заимствование идей	анализируя источники информации, обучающиеся исследуют потребности в определённых блюдах или услугах сферы обслуживания; проводят мини-маркетинговые исследования
Обоснование темы проекта	Определение темы проекта. Анализ предстоящей деятельности – составление схематического изображения составляющих творческого проекта
Исследование проекта проектирования	Исследование истории проекта, конструирование. Выполнение набросков оформления
Развитие идеи	<p>Выбор и развитие из многих вариантов наиболее подходящих решений (блюдо). Разработка рабочей рецептуры и описание технологических характеристик. Дальнейшее исследование и оценка возможностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбор сырья, инструментов, оборудования; • предварительные экономические расчёты стоимости; • физиологические ограничения и достоинства проекта; безопасность труда и др. <p>Технологические расчёты, проработки</p>
Планирование	Разработка рациональной технологии приготовления. Уточнение и построение алгоритма (технологической последовательности) технологии

	приготовления. Определение критериев контроля (показателей качества). Разработка технологических карт. Расчёт пищевой ценности и калорийности
Организация и технология приготовления блюда (кулинарного изделия)	Организация рабочего места. Рецепт. Технология приготовления. Текущий самоконтроль. Рассмотрение возможных вариантов отпуска и оформления. Ассортимент гарниров, соусов, дополнений.
Экономическое обоснование	Подсчёт стоимости разработанного (изготовленного) блюда или кулинарного изделия. Разработка (при необходимости) бизнес – плана, рекламы. Выбор рынка для реализации проекта. Возможные идеи дальнейшего совершенствования.
Подведение итогов	Подготовка документации к защите. Самооценка проекта (достоинства и недостатки, самооценка результатов). Перспективы производства.
Защита проекта	Доклад и демонстрация. Ответы на вопросы.

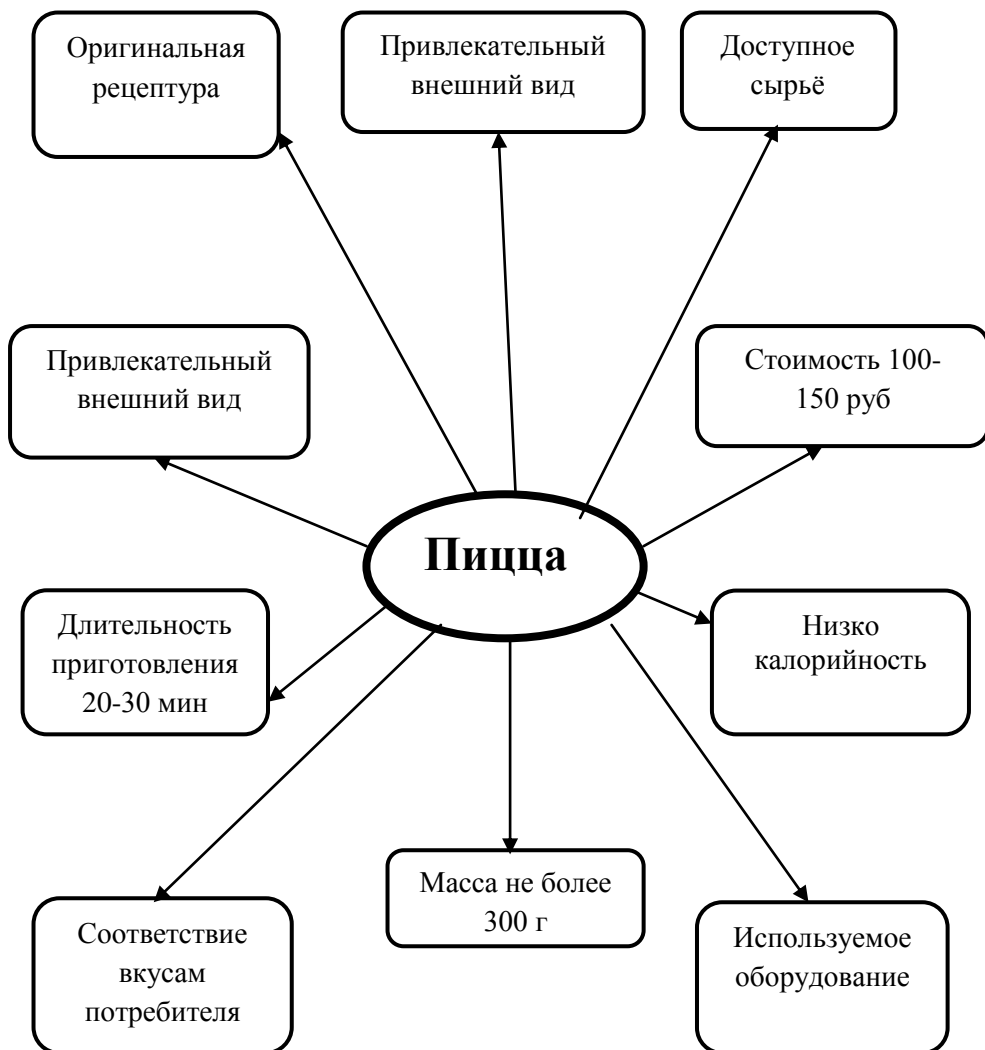
Выбор проекта определяется потребностями общества в сфере общественного питания, необходимостью удовлетворения физиологических потребностей человека с учетом возрастных, национальных и других особенностей приготовления и потребления пищи.

1. Основные проблемы, возникающие при выборе, анализе, реализации проекта:
 - определение сферы деятельности
 - выбор темы проекта
 - выбор блюда (меню, мероприятие и т.д.)
 - разработка технологии приготовления (технологическая карта, подбор оборудования, инвентаря, посуды, приспособлений);
 - проведение экономических расчётов (калькуляционная карта и др.)
 - оформление отчёта по проекту
2. Основные критерии выбора проекта:
 - оригинальность
 - доступность
 - эстетические достоинства
 - безопасность
 - соответствие общественным потребностям
 - технологичность
 - стоимость и др.

Для большей наглядности можно воспользоваться *«звёздочкой обоснования»* (приведена ниже), где в центре – объект исследования, а на периферии – факторы, определяющие его потребительские свойства, нуждающиеся в совершенствовании.

«Звёздочка обоснования»

Критерии, которым должна соответствовать новая пицца



Далее определяется посильность выполнения задания. Исходят из приобретенных при изучении общеобразовательных и ряда смежных общетехнических и специальных дисциплин знаний, умений и навыков, возможностей материально-технического обеспечения, экономической и физиологической целесообразности и др.

Основные требования к проектированию изделия

Технологичность — возможность максимально просто изготовить изделие на имеющемся оборудовании из доступных материалов с наименьшими затратами труда

Творческая направленность и занимательность. Предполагается творческая деятельность и учет интересов обучающихся.

Системность. Содержание работ по выполнению проекта должно отражать изученный в течение учебного года материал.

Посильность. Предполагает соответствие уровня профессиональной подготовки обучающихся их индивидуальным и возрастным способностям.

Экономичность. Требуется изготовления изделия с наименьшими затратами, с получением наибольшей прибыли при реализации изделия

Безопасность. Предусматривается как на стадии выполнения проекта, так и на стадии использования. Безопасность связана с системой мер по охране труда, производственной санитарией, гигиеной. В проекте должна исключаться возможность травматизма, профессиональных заболеваний, а также пищевых отравлений

Эргономичность. Взаимосвязана с научной организацией труда. Предусматривает организацию рабочего места с наименьшими энергетическими затратами человека при приготовлении изделий

Соответствие требованиям, дизайна. Проектируемое изделие должно быть внешне эстетически красивым, гармонично

сочетаться цветовая гамма и все детали основного блюда, гарнира и оформления

Значимость. Изготовленное изделие должно иметь определенную ценность и полезность в интересах конкретной личности или группы людей

Области знаний, используемые при выполнении проектов

Кулинария — основы рационального питания, технологические принципы производства продукции, хранения сырья, тепловой обработки продуктов и производства готовой продукции. Особенности диетического питания и питания отдельных групп населения, контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Основы физиологии питания — рекомендации по учету потребностей в незаменимых факторах питания различных контингентов населения, для дифференцированного использования продуктов

Правила гигиены и санитарии питания — система мер по обеспечению изготовления благополучной в санитарном отношении продукции и установление строгого санитарного режима на предприятиях общественного питания

История, география, биология — сведения об истории развития и изменениях культуры питания, определенных видов продуктов, блюд. Опыт поваров-профессионалов прошлого

Математика — расчет расхода сырья, денежных средств, математические зависимости

Товароведение — изучение состава и потребительских свойств продуктов с целью рационального использования сырья и научно обоснованной организации технологических процессов

Цикл технических дисциплин — эксплуатация сложного механического, теплового и холодильного оборудования, организация технологического процесса приготовления блюд

Экономика и организация производства и обслуживания — правильная организация производства и повышение его экономической эффективности, рациональное использование материально-технической базы, снижение себестоимости продукции. Расчет себестоимости изделия, маркетинговые исследования, изучение конъюнктуры рынка (ассортимент аналогичных изделий, соответствие качества изделий и цен на них, т.е. спрос и предложение), планирование возможных путей реализации своей продукции

Психология и этика — особенности восприятия человека, правила общения с потребителями

Рисование — разработка эскизов альтернативных блюд (элементы художественного оформления), гармония сочетание цветов, закономерности цветовых сочетаний, законы композиции

Химия и физика — физико-химические свойства сырья, красителей, различных добавок, информация о многочисленных процессах при приготовлении пищи, контроль качества сырья и готовой продукции

Экология — экологическая чистота сырья, влияние вредных красителей и прочих компонентов, входящих в состав продуктов питания и блюд

Преподаватель при проведении занятий по курсу «Кулинария» может предложить обучающимся принять участие в разработке таких проектов, как «День рождения», «Юбилей», «Новый год», «Масленица», «Крестины», «Питание в походных и экстремальных условиях», «Свадьба» и т.д.

Оценка творческого проекта

Рекомендуется, чтобы проект вначале оценивал сам автор, а затем избранное для этого жюри в составе преподавателя и обучающихся

Критерии оценивания выполненных проектов

1. Практическая направленность проекта и значимость выполненной работы
2. Объем и полнота разработок, выполнение принятых этапов проектирования, самостоятельность, законченность, подготовленность к восприятию проекта другими людьми, материальное воплощение проекта
3. Аргументированность предлагаемых решений, подходов, выводов, полнота библиографии, цитаты
4. Уровень творчества, оригинальность темы, подходов, найденных решений, предлагаемых аргументов; оригинальность материального воплощения и представления проекта
5. Качество пояснительной записки: оформление, соответствие стандартным требованиям, структура текста, качество эскизов, схем, рисунков
6. Полнота технологической документации; качество и полнота рецензий
7. Качество изделия, оригинальность

Критерии оценивания защиты выполненного проекта

1. Качество доклада: композиция, полнота представления работы, подходов, результатов; аргументированность, объем тезауруса, убедительность и убежденность

2. Объем и глубина знаний по теме, разделу, курсу (или предмету), эрудиция, межпредметные связи

3. Педагогическая ориентация: культура речи, манера изложения, использование наглядных средств, чувство времени, импровизированное начало, удержание внимания аудитории

4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убедительность и убежденность, дружелюбие, стремление использовать ответы для успешного раскрытия темы и сильных сторон проекта

5. Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, способность работать с перегрузкой, доброжелательность, контактность.

Сроки выполнения проектов в большей степени зависят от содержания, целей и задач проекта и могут меняться от 3-4 недель до 1 года. При длительной подготовке проекта необходимо наметить определенные этапы с конкретными результатами работы на каждом этапе. Проект, выполняемый в течение 1 года, позволяет создать дополнительную заинтересованность обучающихся в получении знаний.

Итоговая оценка за проект выставляется с учетом текущих оценок на этапах осознания проблемы, выдвижения идей, проектирования, конструирования и моделирования, изготовления. Она является определяющей при выставлении годовой (семестровой, итоговой) оценки, так как при выполнении проекта обучающиеся используют знания, умения и навыки, полученные в течение учебного года. Таким образом, в программе проекты выступают как итоговые задания, в результате которых преподавателю предоставляется возможность произвести обобщенную оценку знаний, умений и навыков обучающихся, усвоенных на протяжении всего учебного года.

Автор проекта должен получить оценку не только преподавателем, но и учениками, т. е. коллективную оценку, которая является наиболее объективной.

Оформление пояснительной записки к проекту по кулинарии (технологии приготовления пищи)

Общий вид и структура пояснительной записки

Проект — это самостоятельная творческая завершенная работа учащегося, выполненная под руководством преподавателя. Она обычно состоит из двух разделов: теоретической части и практической. В качестве последней выступают конкретное изделие, видеофильм, компьютерная разработка (презентация) и др. Теоретической является пояснительная записка. Ниже приводятся рекомендации по ее составлению.

Пояснительная записка брошюруется в папке текстовых документов формата А4.

Структура пояснительной записки зависит от вида работы, и в общем случае должна содержать:

1. титульный лист
2. оглавление (содержание)
3. введение
4. главы основной (теоретической) части
5. заключение
6. список используемой литературы
7. приложения

Структурные элементы пояснительной записки

Титульный лист

Титульный лист — первая страница пояснительной записки и заполняется по определенным правилам.

В верхнем поле указывается полное наименование учебного заведения. В среднем дается название проекта без слова «тема» и кавычек. Оно должно быть по возможности кратким и точным — соответствовать основному содержанию проекта. Если необходимо конкретизировать название работы, то можно дать подзаголовок, который должен быть предельно кратким и не превращаться в новое заглавие. Далее указываются фамилия, имя, номер группы и курс автора проекта (в именительном падеже). Затем фамилия и инициалы руководителя проекта.

В нижнем поле указываются место и год выполнения работы (без слова «год»).

Оглавление

За титульным листом помещается оглавление, в котором приводятся все заголовки пояснительной записки и указываются страницы, на которых они находятся. Сокращать их или давать в другой формулировке, последовательности и соподчиненности нельзя. Все заголовки пишутся с прописной буквы и без точки в конце. Последнее слово каждого заголовка соединяют отточием с соответствующим ему номером страницы в правом столбце оглавления.

Введение

В нем обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание поставленных задач, формулируются планируемый результат и основные проблемы, рассматриваемые в проекте, указываются межпредметные связи, сообщается, кому предназначен проект и в чем его новизна. Во введении также дается характерис-

тика основных источников получения информации (официальных, научных, литературных, библиографических).

Основная часть

Содержание и структура основной части пояснительной записки зависит от вида проекта и определяется заданием. Актуальность – обязательное требование к любой проектной работе. Обоснование её включает оценку зависимости проекта и предлагаемых результатов, раскрываются возможности их использования на практике.

От формулировки цели проекта необходимо перейти к указанию конкретных задач, которые предстоит решать в соответствии с ней. Это обычно делается в форме перечисления (изучить..., описать..., установить..., выявить..., разработать..., и др.).

В главе 1 проекта рассматривается предполагаемая методика и техника его выполнения, приводится краткий обзор литературы и других материалов по теме.

В следующей главе (поисковой) необходимо разработать банк идей и предложений по решению проблемы, рассматриваемой в проекте. Важно дать объективную оценку каждому из предлагаемых вариантов, при этом можно воспользоваться рядом определенных критериев. Иногда поисковую часть дополняют клаузу-рой — это сравнительно большой лист бумаги, на котором представлен свободными рисунками, а также прорисовками частей деталей, элементов образ будущего изделия в целом. Лист должен иметь законченную композицию и выразительность, допускаются надписи, выделения цветом, даже наложение изображений, «рентгеновские рисунки». В результате определяются одно или несколько предложений, которые предполагается разрабатывать.

В технологической части проекта необходимо разработать последовательность выполнения объекта. Она может включать в себя перечень этапов (технологическую последовательность), тех-

нологическую карту или технико-технологическую, которая включает в себя следующие разделы.

1. Наименование изделия. Область применения.
2. Перечень сырья.
3. Требования к качеству сырья.
4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия.
5. Технологический процесс.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.
7. Показатели качества и безопасности.
8. Пищевая и энергетическая ценность.

В подразделе 1 указывается кроме названия блюда, перечень предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда.

В подразделе 2 указываются все виды продуктов, необходимые для приготовления данного блюда.

В подразделе 3 делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям нормативных документов (стандартам и технологическим условиям) и иметь сертификат соответствия.

В подразделе 4 даются нормы закладки сырья (брутто и нетто) указываются на 1 или 10 и более порций (калькуляционная карта).

В подразделе 5 содержится подробное описание технологии приготовления блюда, при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда или изделия, а также применяемые пищевые добавки.

В подразделе 6 отражаются особенности оформления и правила подачи блюда, условия, сроки реализации и хранения. Эти

требования формируются с учетом действующих стандартов и санитарными правилами.

В подразделе 7 указываются показатели органолептической оценки, т. е. вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели.

В подразделе 8 технико-технологической карты отражаются показатели, характеризующие пищевую и энергетическую ценность продуктов.

Далее необходимо рассмотреть экономическую и физиологическую оценки проекта. В экономической части представляется полный расчет затрат на изготовление проектируемого изделия. Здесь же представляются проект рекламы и маркетинговое исследование (при необходимости). Результатом экономического расчета должно быть обоснование экономичности проектируемого изделия и наличия рынка сбыта. Особое внимание необходимо уделить физиологической оценке проекта: обоснованию того, что употребление проектируемого изделия не повлечет за собой изменений и нарушений в жизнедеятельности человека.

Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение автора проекта сжато, логично и аргументированно излагать материал, изложение и оформление которого должно соответствовать требованиям, предъявляемым к работам, направляемым в печать.

Заключение

Пояснительная записка завершается заключением. В нем последовательно излагаются полученные результаты, определяется их соотношение с общей целью и конкретными задачами, сформулированными во введении. Дается самооценка обучающимся проделанной им работы. В некоторых случаях возникает необходи-

мость указать пути продолжения исследования темы, а также конкретные задачи, которые предстоит при этом решать.

Список используемой литературы

После заключения принято помещать список использованной литературы. Каждый включенный в него источник должен иметь отражение в пояснительной записке. Все заимствования должны обязательно иметь подстрочные ссылки, откуда взяты приведенные материалы. Не следует включать в список работы, которые фактически не были использованы.

Приложения

Вспомогательные или дополнительные материалы, которые загромаждают основную часть работы, помещают в приложениях. По содержанию и форме приложения очень разнообразны. Они могут представлять собой текст, таблицы, графики, схемы, рисунки. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «приложение» и иметь тематический заголовок. При наличии в работе более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например: «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д. Нумерация страниц, на которых даются приложения, должна быть сквозной и продолжать общую нумерацию основного текста. Связь его с приложениями осуществляется через ссылки, которые употребляются со словом «смотри» (см.), заключаемым вместе с шифром в круглые скобки.

Требования к оформлению пояснительной записки

Пояснительная записка выполняется рукописным, машинописным способом или с помощью компьютера на одной стороне листа белой бумаги желательного формата А4 (210x297 мм) через 1,5— 2 межстрочных интервала с числом строк на странице не более 40. В каждой строке должно быть не более 60—65 знаков с учетом пробелов между словами. Минимальная высота шрифта 1,8

мм. Текст следует писать или печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое — не менее 30 мм; правое — не менее 10 мм; верхнее — не менее 15 мм; нижнее — не менее 20 мм.

Вставка в текст отдельных слов, формул, основных знаков осуществляется чернилами, тушью, пастой только черного цвета, при этом плотность вставок должна быть приближена к плотности основного текста. Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой или забеливанием с нанесением на то же место исправленного текста машинописным или рукописным способом.

Заголовки структурных частей работы: «Оглавление», «Введение», «Глава», «Выводы», «Самооценка», «Список использованной литературы», «Приложения» печатаются прописными буквами симметрично тексту.

Заголовки разделов печатаются строчными буквами (кроме первой прописной) с абзаца. Точку в конце их не ставят. Если заголовок состоит из двух или более предложений, их разделяют точкой. Заголовки и подзаголовки приводят в форме именительного падежа единственного и (реже) множественного числа.

Заголовки рубрик могут начинаться как с прописной, так и со строчной буквы. Подзаголовки — только со строчной (если это, конечно, не имена собственные). Окончания рубрик знаками препинания не фиксируются.

Заголовок главы, параграфа не должен быть последней строкой на странице.

Расстояние между заголовком (за исключением заголовка пункта) и текстом должно быть равно 3—4 интервалам.

Каждую структурную часть работы следует начинать с нового листа.

Иллюстрировать пояснительную записку необходимо исходя из определенного общего замысла по тщательно продуманному

плану, что поможет предупредить неоправданные пропуски иллюстраций и избавиться от случайных рисунков. Все иллюстрации в проекте должны быть пронумерованы. Нумерация их обычно бывает сквозной, т. е. через всю работу. Если иллюстрация в проекте единственная, то она не нумеруется.

В тексте на иллюстрации делаются ссылки, содержащие их порядковые номера (рис. 1, рис. 2 и т.д.). Каждую иллюстрацию необходимо снабдить подрисуночной подписью, которая должна соответствовать ее содержанию и основному тексту.

Подпись под иллюстрацией имеет четыре основных элемента:

- наименование графического сюжета, обозначаемого словом «рисунок»
- порядковый номер, который указывается без знака номера арабской цифрой
- тематический заголовок, содержащий текст с краткой характеристикой изображаемого
- экспликация, которая строится так: детали сюжета обозначаются цифрами, затем их выносят в подпись, сопровождая текстом.

Чертеж используется, когда надо максимально точно изобразить конструкцию машины, механизма или их части, и должен быть выполнен в точном соответствии с правилами черчения. Чертеж в пояснительной записке — это, прежде всего, иллюстрация, которую по сравнению с рабочим чертежом значительно упрощают, избавляясь от всего, что не требуется для понимания конструкции объекта либо характера его действия или устройства. Названия узлов и деталей на таком чертеже обычно не пишутся. Если по содержанию текста требуется указать отдельные детали, то они нумеруются на чертеже арабскими цифрами (слева направо по ча-

совой стрелке). Расшифровку этих цифр (позиций) дают либо в тексте по ходу изложения, либо в подписи под чертежом.

Фотография — достоверное средство наглядной передачи действительности. Она используется тогда, когда необходимо с документальной точностью изобразить предмет или явление со всеми его индивидуальными особенностями.

Схема — это изображение, передающее обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба основную идею какого-либо предмета или процесса и показывающее взаимосвязь их главных элементов.

Диаграмма — один из способов графического изображения зависимости между величинами. В соответствии с формой построения различают диаграммы плоскостные, линейные и объемные. Наибольшее распространение получили линейные диаграммы, а из плоскостных — столбиковые (ленточные) и секторные.

Результаты обработки числовых данных можно дать в виде графиков, т. е. условных изображений величин и их соотношений через геометрические фигуры, точки и линии. Графики используются как для анализа, так и для повышения наглядности иллюстрируемого материала.

Кроме геометрического образа график должен содержать ряд вспомогательных элементов:

- общий заголовок
- словесные пояснения условных знаков и смысла отдельных элементов графического образа
- оси координат, шкалу с масштабами и числовые сетки
- числовые данные, дополняющие или уточняющие величину нанесенных на график показателей.

Оси абсцисс и ординат графика вычерчиваются сплошными линиями. На концах координатных осей стрелок не ставят. В не-

которых случаях графики снабжаются координатной сеткой, соответствующей масштабу шкал по осям абсцисс и ординат. По осям координат должны быть указаны условные обозначения (в буквенном виде) и размерности отложенных величин в принятых сокращениях. Надписи, относящиеся к кривым и точкам, оставляют только в тех случаях, когда их немного и они являются краткими. Многословные надписи заменяют цифрами, а расшифровку приводят в подрисуночной подписи.

Если кривая, изображенная на графике, занимает небольшое пространство, то для экономии места числовые деления на осях координат можно начинать не с нуля, а ограничивать теми значениями, в пределах которых рассматривается данная функциональная зависимость.

Работа над проектом, как всякое творчество, требует определенной степени свободы. Поэтому автор вправе изменять последовательность изложения материала, не включать отдельные разделы из рекомендуемого перечня или добавлять то, что по его мнению может улучшить качество работы. При защите проектов можно использовать программы подготовки презентаций, в частности, программу PowerPoint.

Индивидуальная разработка творческого проекта

Целесообразно выделить **пять основных компонентов проекта.**

1. *Определение потребности и краткая формулировка задачи.* Необходимо с самого начала определить, для кого данное изделие будет разработано и приготовлено и почему оно этому необходимо. Иногда изделие создается для одного человека, иногда для группы людей.

2. Набор первоначальных идей. Эти идеи представляют собой размышления обучающихся о том, какого рода изделие они могут изготовить. Первоначальные идеи изображают в виде эскизов на бумаге.

3. Проработка одной или нескольких идей. Обучающийся (или группа обучающихся, выполняющих проект) должен оценить первоначальные идеи и выбрать в процессе обсуждения с преподавателем (другими обучающимися своей группы) ту идею, которая будет прорабатываться дальше. Именно в процессе проработки идей обучающийся проводит эксперименты или начинает работать с материалами.

4. Изготовление изделия. Обучающиеся создают то, что они разработали. На этой стадии они могут изменить дизайн, если во время работы встречаются с серьезными трудностями. Часто бывает так, что обучающимся приходится упрощать первоначальный вариант. В процессе создания изделий или до начала работы обучающиеся выполняют упражнения, которые их учат определенным умениям и навыкам (коммуникативным, по преобразованию материалов, информации и др.)

5. Испытание и оценка изделия. Изделие спроектировано и изготовлено для того, чтобы удовлетворить потребности определенного человека или группы людей, поэтому изделие должно быть продегустировано и оценено в реальной ситуации. Самооценка может включать предложения, показывающие, как изделие может быть улучшено. Помимо этого учащийся оценивает свою деятельность во время выполнения проекта, указывает, как бы он улучшил процесс выполнения проекта в следующий раз.

Необходимо особо выделить три важных момента.

1. Пять основных компонентов проекта могут быть скомпонованы в разной последовательности. Важно рассматривать проект как нечто целое, а не как ряд ступеней, которые необходимо

пройти одну за другой. Проект нацелен на то, чтобы обучающийся понял, что решение проблем — это разработка и изготовление изделия, которое отвечает потребностям людей.

2. Несмотря на то что моделирование не включено в состав основных компонентов проекта, оно играет важную роль в процессе дизайна. Прежде чем приступить к изготовлению изделия, обучающиеся проверяют свои идеи именно с помощью моделирования, они стараются понять, каким образом эти идеи могут быть реализованы. Обучающиеся задают себе вопросы: «А что, если?.. А что, если я сделаю изделие этой формы?. А что, если я использую вместо картофеля отварного — картофель, запечен.

3. Время, отводимое на различные виды деятельности в рамках проекта, варьируется в зависимости от содержания проекта.

Требования к проекту

1. Организационно-педагогические

- логическое продолжение процесса овладения учебным материалом
- комплексное отражение изученных вопросов и практических работ в течение учебного года
- межпредметная направленность.

2. Психолого-физиологические

- соответствие уровню профессиональной подготовки обучающихся, их индивидуальным и физиологическим возможностям
- обеспечение санитарно-гигиенических и безопасных условий труда

3. Технолого-экономические

- соответствие материально-техническим возможностям учебных лабораторий

- учет региональных, национальных, и местных особенностей
- использование рациональных технологий, экономичность, эргономичность, соответствие требованиям дизайна



Алгоритм работы с информационными ресурсами

В структуре ФГОС значительное место отведено самостоятельной внеаудиторной работе обучающихся как по общеобразовательным дисциплинам, так и по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам. Рабочими программами предусмотрены самые разнообразные виды деятельности, в том числе и работа с информационными ресурсами. Настоящие рекомендации направлены на то, чтобы скоординировать, упорядочить этот вид деятельности.

Отчёт по работе с информационными ресурсами условно состоит из следующих составляющих:

- Титульный лист
- Содержание работы
- Возможные информационные источники

1. Титульный лист:

Наименование образовательного учреждения

Автор (Ф.И. группа № ____, курс)

Дисциплина (или профессиональный модуль
ПМ.01.) _____

Тема:

Уровень: базовый (повышенный) _____

год

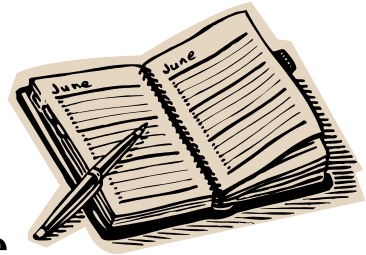
2. Содержание:

Приступая к выполнению задания обучающимся необходимо соблюдать следующий алгоритм:

- Выделить ключевые слова для информационного поиска
- Найти необходимую информацию
- Проанализировать собранный материал
- Сделать вывод
- Сравнить полученную информацию с культурными образцами

3. Возможные информационные источники:

- книги
- учебные пособия
- журналы
- статьи и т.д.
- Интернет-ресурсы – форма доступа www.



Как написать эссе

Французское слово «essaz» можно перевести как «проба пера, попытка, набросок». Данный жанр стал популярным в последние годы. Однако это приводит к различным трактовкам такого вида письменной работы и попыткам формализовать его.

Эссе— публицистическое произведение свободной композиции, в котором автор высказывает свои суждения, оценки по тому или иному кругу проблем. В зависимости от проблематики эссе может быть философским, историческим, нравственно-психологическим, литературно-критическим и др.

Эссе — это жанр «размышлений». Не случайно данное слово часто приводится в подзаголовках, однако собственно рассуждения с подчеркнутой логической аргументацией могут в нем соседствовать с повествованием о каких-либо событиях и описанием каких-либо явлений. Вполне уместны в эссе и выражения эмоциональной оценки, и риторическое усиление речи. Многие эссе отличаются обширным цитированием, афористичностью определений и характеристик.

Очень близки к эссе по форме и содержанию сочинения на «свободную» тему.

Эссе (название условное) — это форма творческой работы, которую можно порекомендовать людям, для кого написание реферата не представляет трудностей. Рамки эссе позволяют более широко продемонстрировать все свои возможности. Кроме творческого эссе в учебной практике под тем же названием используется эссе очень строгой формы изложения знаний (одна из форм проведения письменного экзамена), когда место и время ответа ограничены. В данном случае требуется умение показать развернутый план ответа по теме. Причем тезисы должны быть не разрозненными, а составлять единый текст. Эссе строгой формы — это основа докладов, аналитических записок и иных форм современной коммуникации в науке, политике, бизнесе.

Эссе как жанр письменной творческой работы. Цель творческого эссе — уйти от формальных рамок. В эссе господствует не логика, а ассоциации. Если вас стесняют четкие рамки реферата и заданная структура, необходимость все обосновывать и полностью перечислять доказательства, обратитесь к форме эссе, т. е. к свободной форме.

Из формальных требований к эссе можно назвать только одно — наличие заголовка. Внутренняя структура эссе может быть произвольной. Поскольку это малая форма письменной работы, то не требуется обязательное повторение выводов в конце, они могут быть включены в основной текст или в заголовок. Аргументация может предшествовать формулировке проблемы. Формулировка проблемы может совпадать с окончательным выводом.

В отличие от реферата, который адресован любому читателю, и начинается с «Я хочу рассказать о...», а заканчивается «Я пришел к следующим выводам...», эссе — это реплика, адресованная подго-

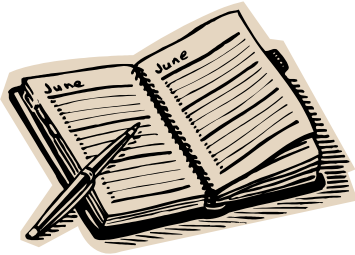
товленному читателю, человеку, который в общих чертах уже представляет, о чем пойдет речь. Это позволяет автору эссе сосредоточиться на раскрытии нового и не загромождать изложение служебными деталями.

Неопределенность, «неуловимость» составляют природу эссе. И все же можно выделить некоторые общие признаки жанра, которые обычно перечисляются в энциклопедиях и словарях: небольшой объем, конкретная тема и подчеркнуто субъективная ее трактовка, свободная композиция, склонность к парадоксам, ориентация на разговорную речь и др.

Итак, при формулировании проблемы следует учесть, что эссе отличаются конкретная тема и подчеркнуто субъективная ее трактовка. Объем темы здесь гораздо уже, чем, например, в трактате. В принципе, эссе может быть посвящено Вселенной, истине, красоте субстанции, силлогизму — все равно эти темы утратят всеобщность, станут частностями на фоне всеобъемлющего «Я».

Хорошее эссе возможно только при наличии неожиданного хода в раскрытии темы: «Все мы думали, что..., а оказывается, наоборот...» Это и является поводом для эссе.

Поскольку эссе — жанр субъективный, то и оценка его может быть субъективной. Делать ставку на новизну всегда рискованно, но кто не рискует, тот не побеждает. При условии, что источники цитируются корректно, а собственные выводы основательно аргументированы, всегда есть надежда на успех



Реферат как способ контроля знаний

Реферирование — это составление реферата. Творческий реферат — наиболее распространенный жанр учебной письменной работы. *Реферат* — это краткое изложение в письменном виде содержания книги, статьи и др. До XX в. такой реферат был очень распространенной формой научной работы. Часто обучающиеся по собственной инициативе писали рефераты, используя интересные их книги, а затем знакомили друг друга с содержанием прочитанного. Со временем реферат стал обычным учебным заданием. Это, действительно, эффективная форма обучения: чтобы изложить основное содержание книги за несколько минут, надо изрядно потрудиться.

Рефераты писали либо с ориентацией на устный доклад, либо как письменную работу. В учебной практике наряду с устным докладом по одной книге существовали устные тематические обзоры, посвященные определенной проблеме. Традиционно в них было принято не только излагать различные научные точки зрения, представленные в литературе, но и обозначать свою позицию по рассматриваемому вопросу.

Современный письменный реферат — форма самостоятельной индивидуальной работы, близкая к научной. Поговорим о таком реферате подробнее.

Составление реферата — это учебная работа, в ходе которой необходимо продемонстрировать умения:

- 1) извлекать из ряда источников нужные сведения (выбирать материал, цитаты, суждения по теме);
- 2) отсекаать лишнее;
- 3) грамотно излагать материал.

Итак, реферат — это небольшая самостоятельная работа, выполненная по определенной теме на основе изучения источников и литературы. Итак, реферат — это небольшая самостоятельная работа, выполненная по определенной теме на основе изучения источников и литературы. Излагать его содержание следует своими словами, полно и точно указывая источник, из которого взяты фактические данные и цитаты.

Сегодня большой популярностью пользуются сборники рефератов, распространяемые в Интернете и на электронных носителях. Это не снижает актуальности реферата как формы учебной работы. Во-первых, обработка такого материала — лучший способ освоить и закрепить навыки обращения с компьютером, что важно для специалиста в любой области. Во-вторых, чужой реферат (а лучше несколько по близким темам) — это законная основа для дальнейшей самостоятельной работы. Критическое прочтение столь же полезно, сколь необходимо знакомство со специальной литературой по теме реферата. Механическое перенесение в свой реферат больших готовых фрагментов не является самостоятельной работой. Однако если вы сравните 2—3 реферата, составите на их основе собственный план, изложите аргументы (с корректными отсылками и критикой слабых мест), то это можно оценить как серьезную самостоятельную работу.

Формальные требования к реферату. Необходимый объем реферата — 10—20 страниц машинописного текста или рукописи на стандартных бумажных листах формата А4. На страницах реферата

(их следует нумеровать) нужно оставлять поля для замечаний. Реферат обычно переплетают, либо вшивают в папку, или просто скрепляют листы.

Обычно минимальный объем реферата указывает преподаватель. Не менее важно выяснить и максимальный, предельный объем, так как основной недостаток большинства рефератов — неоправданно большой объем, неконкретность содержания, не вполне точное соответствие теме.

Требования к содержанию реферата. Тему реферата обычно формулирует преподаватель либо она входит в список возможных тем, рекомендованных по данному курсу. Раскрытие темы является учебной задачей для обучающегося — он должен максимально грамотно осветить суть вопроса, основные, отраженные в литературе, споры и разногласия по данной теме, представить различные позиции авторов, изложить свое видение проблемы. Обычно в реферате сравнивают позиции минимум 2—3 авторов или источников. В процессе их сравнения ученик создает собственную версию.

Степень самостоятельности автора реферата может быть различной. Он может принять точку зрения одного из ученых, объяснив, почему она представляется наиболее адекватной, либо на основе рассмотренных позиций выработать новую, тоже обосновав ее.

Однако особая позиция автора реферата — не самоцель. Если вас устраивает какая-либо точка зрения, то не надо любой ценой выдумывать собственное полемическое мнение. Ещё опаснее ради хорошей оценки имитировать наличие особого мнения. Например: «По моему глубокому убеждению, щи являются исконно русским блюдом».

Структура реферата. Реферат состоит из трёх частей: вступление, основная часть, заключение. Это традиционная структура любой письменной работы. Одна из многочисленных проблем,

возникающих перед автором реферата — когда считать работу завершённой. Чтобы понять это, необходимо перед началом работы сформулировать в одном предложении то, о чем вы хотите рассказать в реферате. Это называется формулировка проблемы. Реферат без проблемы — просто сокращённый пересказ источников, т. е. в лучшем случае — грамотная компиляция, в худшем — краткое изложение содержания одной книги.

Формулировка проблемы вытекает из темы реферата, но не задается темой однозначно. Рассмотрение возможных вариантов темы, выбор формулировки проблемы и обоснование такого выбора — удачные введение к реферату.

Работу следует начинать с составления списка литературы и источников по теме. Здесь важно различать две ситуации: либо список рекомендуемой литературы уже дан вместе с темой, либо этот список надо составить самостоятельно. В первом случае нужно изучить все доступные источники из списка, а позже по необходимости вернуться к тем книгам, которые наиболее важны с точки зрения выбранной вами проблемы. Во втором случае необходимо начать с монографий по более широким темам, энциклопедий, справочников, журналов, библиографических указателей, которые издавались за последние 2—3 года и содержат новейшую научную информацию. Каждая новая книга или статья будет расширять ваш список своими ссылками. Затем можно более детально изучить те книги, которые важны с точки зрения темы реферата.

После изучения литературы и источников и составления выписок по теме можно окончательно сформулировать проблему и начинать писать текст.

Для того чтобы правильно сформулировать проблему, предлагается действовать по следующему алгоритму: перечитайте соответствующий параграф учебника; прочитайте хотя бы две книги по

теме реферата; изучите списки литературы в них. Это поможет выбрать то, что вам особенно интересно. Затем составьте несколько вариантов формулировки проблемы и обратитесь за советом к преподавателю. Сформулируйте собственное отношение к проблеме. Аргументируйте его. Составьте черновой вариант реферата, каждая глава которого должна освещать самостоятельный вопрос поставленной проблемы. Каждая глава и каждый параграф должны заканчиваться выводами.

Структура конкретной работы, количество глав зависят от авторского видения проблемы. Перечень названий этих составных частей представляет собой план реферата. Наличие плана обеспечивает целенаправленный отбор источников и литературы.

Заключение к реферату обычно содержит выводы, которые в обобщенном виде показывают - что удалось узнать по проблеме, сформулированной в начале работы. Будет неплохо, если вы покажете значение данной темы.

Чтобы проверить, насколько реферат соответствует теме, надо проделать следующую операцию: читать каждый абзац, имея перед глазами формулировку темы, и тут же объяснять себе, а лучше реальному или воображаемому «критику», как этот фрагмент служит раскрытию темы. Если вы не убедили «критика», вычеркните данный абзац или переработайте его. Как видите, хороший реферат (как и книга) представляет собой сознательную и вдумчивую детализацию темы, заявленной в заголовке реферата.

Подобный диалог с текстом дается нелегко. Вам поможет читатель-«критик» (родственники, одноклассник). Что будет непонятно им, то надо объяснить, сформулировать иначе. Такая правка важна и на уровне окончательного утверждения структуры работы. Помогают вопросы: почему этот раздел находится здесь, что он добавляет к предыдущему и др.

Этапы работы над рефератом. Вы познакомились с основными стадиями процесса написания реферата. Однако последовательное механическое выполнение этих этапов еще не гарантирует хорошего результата.

Предположим, вам даны тема и список литературы. Формулировка проблемы есть. Выписки и конспекты готовы и разложены в соответствии с черновым планом. Можно приступать к работе, но не надейтесь сразу написать весь текст. Обычный путь написания реферата — это, скорее, подготовка кусков текста, а потом монтаж. Так, введение можно написать в окончательном виде лишь после того, как стало ясно, какие выводы удалось обосновать в основной части. Поэтому пишут (и несколько раз переписывают) основную часть, а затем корректируют введение и заключение.

Необходимо учитывать, что в грамотном реферате структура основной части должна быть отражена и во введении, и в заключении. Отсюда следует практическая рекомендация: после завершения работы над основной частью достаточно убрать детали, связанные с необходимостью обосновывать каждое положение, и получится основа для заключения. Это ещё не всё.

Тот же фрагмент заключения легко превращается в соответствующий фрагмент введения, где формулируются задачи работы.

Например, в основной части сказано: «А теперь я рассмотрю некоторые физико-химические изменения, происходящие в витаминах при тепловой обработке: растворение в жирах или в воде, разрушение или частичные потери, понижающие пищевую ценность блюд».

Во введении, где ставятся задачи, формулируем: «Важно рассмотреть, как растворимость в жирах или воде, устойчивость при тепловой обработке витаминов, содержащихся в продуктах питания, влияли на пищевую ценность готовых блюд и кулинарных из-

делий». В заключении, где даются выводы, пишем: «Растворение в жирах или в воде, разрушение или частичные потери витаминов при тепловой обработке способствовали понижению питательной ценности блюд». Данный пример показывает, насколько важно научиться правильно и эффективно использовать готовые результаты своего труда.

Теперь поговорим об общей оформительской рамке работы. Верхняя планка такой «рамки» — это начало введения. Оно может быть разным по стилю. Не очень хороший вариант: «Я получил от преподавателя (от Марины Петровны) тему реферата и сразу сел ее обдумывать...» Достойный вариант: «Каждый народ имеет свою культуру, частью которой является кулинария. Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая послужила основой профессионального мастерства...» Нижняя планка «рамки» — финал заключения: «Задача повара — приготовление вкусной пищи с применением высоких технологий с наименьшими потерями питательных веществ». Будет уместна цитата кулинара XXI в. Ришардона: «Кулинария — "это ключ к здоровью, она является и искусством и наукой"».

Надеемся, что приведенные советы помогут вам самостоятельно овладеть сложным искусством: излагать свои мысли просто.

Итоговая схема работы над рефератом.

1. Получение темы. Начало чтения литературы. Начало создания выписок. Формулировка проблемы. Составление чернового плана.

2. Продолжение чтения литературы. Продолжение подготовки выписок. Уточнение проблемы, которая вам по силам. Уточнение плана. Написание черновика основной части.

3. Завершение чтения литературы и подготовки выписок. Уточнение вопросов,

4. Написание задач работы (часть введения).

5. Написание начала введения с определением места данной темы в истории страны или периода. Окончательная формулировка проблемы в соответствии с тем, что сделано в основной части.

6. Написание концовки заключения, которая перекликается с началом введения.

7. Проверка соответствия текста реферата нормам письменного литературного языка.

8. Помните, что в работах научно-исследовательского характера не употребляется личное местоимение «я».

9. Отредактируйте при необходимости текст составленного реферата, внесите коррективы.

10. Аккуратно перепишите (напечатайте) реферат.

11. Проверьте структуру реферата.

12. Опираясь на конспект, подготовьте выступление по проблеме перед аудиторией. Используйте следующие рекомендации:

- начните свое выступление с приветственного слова, обращенного к аудитории (Уважаемые... Разрешите представить вашему вниманию тему исследования..., над которой мы, я... и руководитель... работали совместно в течение...);
- представьтесь аудитории;
- назовите тему, обоснуйте ее актуальность;
- сформулируйте цель и задачи вашего исследования;
- назовите методы, с помощью которых вы собирали и обрабатывали материал по теме исследования;
- подчеркните, что лично вы открыли, работая над темой исследования;
- назовите перспективы развития темы вашего исследования

Критерии оценки реферата

Заочный этап

1. Соответствие содержания заявленной теме
2. Глубина проработки материала (число проработанных источников информации по теме)
3. Оформление реферата

Очный этап

1. Правильность и полнота использования источников (умение ответить на вопрос глубже раскрыть содержание реферата).
2. Умение донести до аудитории основное содержание работы.

Подбор литературы по теме. Подбирать литературу по теме поможет каталог. Каталоги – это существующие в виде брошюр либо в виде карточек списки книг, имеющих в фордах.

Существуют четыре вида каталогов

1. Алфавитный — известно название источника и фамилия его автора
2. Предметный — библиографические данные расположены по рубрикам, каждая из которых посвящена определенной теме. Рубрики расположены в алфавитном порядке.
3. Систематический — названия источников сгруппированы по рубрикам и подрубрикам, которые расположены, в

отличие от предметного типа каталога, не по алфавиту, а по системе дисциплины

4. Каталоги новых поступлений — систематические каталоги поступивших новых изданий книг за последние полгода

Выписывать найденную книгу лучше на карточку. Это упростит составление библиографического списка по завершении работы над рефератом

Изучение литературы по избранной теме имеет своей задачей проследить характер постановки и решения определенной проблемы различными авторами, аргументацию их выводов и обобщений, провести анализ и систематизировать полученный материал на основе собственного осмысления с целью выяснения современного состояния вопроса

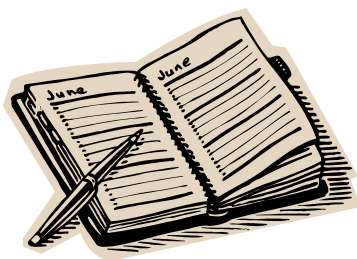
Проработка отобранного материала должна идти параллельно с ведением записей прочитанного и своих замечаний. Запись может иметь форму конспекта, выписок, а также картотеки положений, тезисов, идей, методик, что в дальнейшем облегчит классификацию и систематизацию полученной информации. Вариант оформления представлен в следующей таблице

Название источника, автор	Основные тезисы, проблемы	Комментарии

Записи при работе с источниками следует вести на отдельных листах или в тетрадях, но на одной стороне. Записи – лучший способ накопления и первичной обработки материалов, одна из

обязательных форм организации умственного труда. После уточнения темы приступайте к разработке гипотезы.

Гипотеза (греч. — основание, предположение) — предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений. Таким образом, гипотеза, с одной стороны, должна содержать предположение, с другой — предположение должно касаться установления закономерной (причинной) связи исследуемых явлений



Самостоятельная работа **по профессиональному модулю**

Виды самостоятельной работы (для составления программы профессионального модуля)

- Аналитическая обработка текста (реферирование , рецензирование);
- Выполнение задания
- Выполнение работ над ошибками.
- Выполнение расчетов на приготовление блюд по меню;
- Дополнительное конспектирование материала по темам из рекомендуемой преподавателем литературы;
- Доработка материалов урока составлением схем, таблиц;
- Изучение теоретического материала тем и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.
- Использование видеозаписей, компьютерной техники и Интернета;

- Моделирование процесса планирования и управления дизайнерской организацией.
- Написание рефератов по темам
- Обработка текста конспекта;
- Ознакомление с нормативными документами;
- Оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к защите.
- Оформление отчетов по результатам работ;
- Оформление результатов практических занятий по заданным критериям.
- Повторная работа над учебным материалом и составление на его основе таблиц для систематизации учебного материала ;
- Поиск и изучение информации по темам
- Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,
- Подготовка к лабораторным занятиям.
- Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, подготовка к их защите.
- Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя;
- Подготовка к практическим занятиям.
- Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя.
- Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам, экзамену;
- Подготовка материала к проведению деловых игр;
- Подготовка ответов на контрольные вопросы , составление плана и тезисов ответов;
- Подготовка презентаций в электронном виде, разбор проблемных

ситуаций ;

- Подготовка рефератов, составление кроссворда (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося);
- Подготовка сообщений к выступлению на семинаре, подготовка рефератов, докладов ;
- Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр ;
- Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.
- Проведение сравнительного анализа;
- Проектирование и моделирование компонентов профессиональной деятельности .
- Работа над рефератом по предложенным темам.
- Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).
- Работа с конспектом, изучение пройденного материала.
- Работа с учебником, конспектом, подготовка к тестированию по темам
- Разработка дизайн-проекта в электронном виде; рассмотрение процесса разработки данного проекта с точки зрения коммуникативной адекватности ;
- Разработка и представление в электронном виде презентаций;
- Решение ситуационных профессиональных задач;
- Решение аналогичных и нестандартных задач;
- Решение ситуационных производственных задач;
- Решение упражнений по образцу;
- Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы осуществления контроля промышленной продукции на соответствие требованиям стандартизации и сертификации.

- Самостоятельное составление задач и их решение;
- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы с целью выполнения заданий преподавателя.
- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем).
- Систематическая проработка, учебной литературы, специальных журналов, учебных пособий.
- Составление ответов на контрольные вопросы, предложенные преподавателем)
- Составление перечня компонентов
- Составление плана и тезисов ответа;
- Составление плана текста;
- Составление схем для систематизации учебного материала;
- Составление тематических кроссвордов, тематических тестов ;
- Составление технологических карт по выполнению конкретных видов работ.
- Чтение текста учебника, дополнительной литературы по темам (по параграфам и главам , указанным преподавателем)

Темы для самостоятельной работы (сообщения, рефераты, доклады, эссе)

ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

1. Арбуз: фрукт или овощ?
2. Овощи - максимум пользы.
3. Всякому овощу
4. Листовая зелень. Черешки и побеги.

5. Артишоки в кулинарии.
6. Овощи -фрукты (томат, баклажан, огурец, авокадо)
7. Сладкий и жгучий стручковый перец.
8. Капуста: из всех овощей - первый
9. Грибы-дары природы. Бойтесь двойников
10. Приключения картофеля в странах Европы
11. Откуда к нам пришли огурцы? Когда их называют корнишонами и пикулями?
12. Откуда к нам пришли помидоры и почему их так называют?
13. Свекла - «королева овощей».
14. Томат - золотое яблоко?
15. Абрикос, урюк, курага, кайса.
16. Бактерицидные свойства овощей и фруктов.
17. Кабачки и тыква
18. Пряные травы
19. Экзотические фрукты (киви, хурма, карамболо, пепино, гуава и др.)
20. Орехи и семечки.
21. Специи.
22. Целительница - кукуруза.
23. Всякому овощу
24. Печеный или вареный?
25. Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква).
26. Соя. Блюда из сои.
27. Груша земляная - это что?
28. Фасоль или турецкие бобы и их лопатки.

ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1. Азиатская лапша
2. Изделия из лапшового теста с начинкой

3. Лапше вое тесто
4. Крупы и их приготовление.
5. Рис в рационе питания. Разновидности риса
6. Горох - солидное семейство.
7. Кто изобрел макаронны?
8. Каша - повседневное, ритуальное, обрядовое блюдо.
9. Самая полезная каша.
10. Искусственные крупы
11. Овсяный кисель – прародитель всех киселей.
12. Кускус, полента, тортильяс.
13. Семья омлетов.
14. Яичные блюда из «репертуара» хорошего повара.
15. Яйца: всмятку, «в мешочек», вкрутую.
16. «Пища приготовленная самой природой» (Vitainovo-жизнь без яйца)
17. Секреты приготовления яичницы - глазуньи.
18. Пища, не знающая запретов.
19. Что можно приготовить из творога
20. Сырники или творожники?
21. «Пасха» - самое древнее изделие из творога.
22. Тофу

ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

1. Окрошки
2. Супы - восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет.
3. Что подать «на первое»
4. Бульон, фюме, консоме.
5. Бульон глазами химика
6. Солянки, селянки, кислянки?

7. Уха - древнейшее рыбное блюдо
8. Русские щи.
9. Гарниры для супов.
10. Фруктовые супы: основное блюдо или десерт?
11. Как украсить суп?
12. Его величество- МАЙОНЕЗ.
13. Ароматизированный уксус.
14. Соусы на основе РУ (загустители РУ- пассированная мука)
15. Соусы классической французской кухни: бешамель, велюте, кардинал....
Что скрыто в названии?
16. Соусы к мясным блюдам.
17. Соусы к рыбным блюдам.
18. Аппетитные соусы.
19. Сладкие соусы.
20. Пряности и приправы - новый вкус привычных блюд.
21. Соусы - показатель поварского искусства.
22. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни.
23. Соевый соус.

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

1. Рыба - универсальная, вкусная и здоровая пища
2. Угощение Нептуна
3. Что нужно знать о рыбе.
4. Что нужно знать о морепродуктах.
5. Морские водоросли в кулинарии
6. Красная, черная и искусственная икра.
7. Маринады и панировки для рыбы
8. Филетирование целой рыбы (плоской, круглой, через брюшко)

9. Экзотическая рыба (рыба из тропических вод)

10. Консервированная и сушеная рыба.

11. Двухстворчатые и брюхоногие моллюски (выбор, хранение, чистка, вскрытие)

12. Приготовление рыбных стейков и филе.

- 13.Суши и сашими.
- 14.Как украсить рыбное блюдо. ;
- 15.Рыбный фарш. Котлеты, паштеты, мусс, тимбалы, кнели
- 16.Краб, омар и их сородичи
- 17.Мидии, устрицы и клеммы, гребешки и трубачи.
- 18.Кальмар и фантазии повара.
- 19.Продукты моря - «живые лекарства».

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1. О том, что не едят вегетарианцы.
2. Что нужно знать о мясе.
3. Смог ли без мяса человек стать человеком.
4. Лягушачьи лапки, кусочки крокодила, ноги слона ...
5. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.
6. Мясные тайны.
7. Мясные рулеты.
8. Птица и дичь
9. Курица -пулярка, петух- каплун.
- 10.Что нужно знать о птице.
- 11.Что надо знать о дичи.
- 12.Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.
- 13.Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы.
- 14.Добыча охотника и фантазии повара.
- 15.Индейки и гуси на праздничном столе.
- 16.Куры - обрядовая птица.
- 17.Рулеты из птицы и с птицей.
- 18.Перепелиные фантазии.
- 19.Как украсить блюда из птицы.
- 20.Как выбрать говядину и телятину. Подготовка мяса к тепловой обработке.

21. Как выбрать баранину. Разделка баранины.
22. Украшение мясных блюд.
23. Быстрое приготовление мяса. Сковорода, барбекю, гриль.
24. Как выбрать свинину. Разделка свинины.
25. Колбаски, бекон и окорок.
26. Использование рубленого мяса.
27. Сладкое мясо и другие субпродукты.
28. Паштеты и террины.
29. Вариации с беконом.

ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1. Сыр: разнообразие вкуса и консистенции.
2. Сыры в кулинарии
3. Тайна салата «Оливье»
4. Кулинарные тайны соленой сельди
5. Студни и холодцы.
6. Тартинки, канапе, гренки.
7. Мини-закуски и соусы к ним.
8. Вегетарианские закуски.
9. Закуски-лакомые кусочки

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

1. Как украсить десерт
2. Сорбе (фруктовое мороженое) и граните
3. Парфе - французский салат.
4. Карамельные сладости.
5. Горячие пудинги, сладкое суфле, и фруктовые шарлотки.
6. Заварные и другие кремы.

7. Холодные муссы, суфле и желе.
8. Меренги.
9. Фрукты, приготовленные в гриле, жареные во фритюре.
10. Корзинка спелых ягод.
11. Сладкие, сочные, ароматные десерты: совершенно непреодолимое искушение.
12. Яблочный сезон
13. Импортное тепловое оборудование для приготовления напитков.
14. Квас, которому 1000 лет.
15. Детективная история с кефиром.
16. Подарок абиссинской козы
17. Кофе и медицина.
18. Кумыс.
19. Любимые напитки наших прабабушек.
20. Чай черный, чай зеленый, чайные смеси.
21. Травяные и фруктовые чаи.
22. Кофе и кофейные продукты
23. История кофейника и самовара.
24. Эти удивительные какао-бобы.

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Птифуры - деликатесное лакомство.
2. Профитроли: гарнир, печенье, изысканное лакомство?
3. Рельефные изделия из теста.
4. Тесто фило и изделия из него.
5. «Сухой» хлеб: гренки, тосты, хлебная крошка и др.

6. Лепешки (пита, китайские блины, пури и др.)
7. Кулебяка.
8. Расстегай: «Московский», «Новотроицкий»
9. История о курнике.
10. Импортное оборудование для обработки теста и полуфабрикатов.
11. Каравай
12. Обычные и необычные пироги.
13. «Блинное пиршество»
14. Тертый калач
15. Пекарская скульптура

Технологическое оснащение и организация рабочего места

- Способы передачи тепла при приготовлении пищи
- Микроволновые печи
- «Профессии» русской печи.
- Родословная обеденной ложки.
- Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика?
- Бланшировать, брезировать, гриллировать
- Жаренье в электрогриле.
- Барбекю, гриль, шашлыки
- Стер-фай (оборудование, предварительная подготовка продуктов)
- Достоинства и недостатки индукционных плит.

Адрес:

344030 Ростов – на – Дону
пр. Шолохова, 128. ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

тел. 863 – 251 – 96 – 00
факс/тел 863 – 251 – 73 – 18

Сайт:

pl79rnd@.ru