Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ**

**МДК. 04.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

специальность

среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:

Николаева П.А., преподаватель

Чебоксары 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка 4

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы 6

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы .7

Список использованной литературы .34

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Инструкции предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

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

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

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

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

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

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

**Этапы и приемы** **самостоятельной работы:**

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

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

преподавателем.

2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в

группе.

3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.

4. Проведение письменного опроса.

5. Проведение устного опроса.

6. Организация и проведение индивидуального собеседования.

7. Организация и проведение собеседования с группой.

8. Проведение семинаров

9. Защита отчетов о проделанной работе.

10. Организация творческих конкурсов.

11. Организация конференций.

12. Проведение олимпиад

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **12** академических часов. В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

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

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

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

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

**Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стиль ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен продемонстрировать умение четко и связанно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

**Критерии.**

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

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

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

- теоретическая обоснованность итогового ответа;

- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;

- ссылки на нормативные правовые акты.

**Оценку «хорошо»** студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

**Оценку «удовлетворительно**» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;

- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** студент получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

- смысл текста не раскрыт, но приведѐнные суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

**ТЕМАТИКА ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № работы | Наименование темы | Кол-во часов |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | |
| 1. | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 9. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. | 8 |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | |
| 2. | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 9. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. | 4 |
|  | **ИТОГО** | **12** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОСНОВНЫХ ВИДОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Работа № 1 Решение технологических задач**

**Методика расчетов при решении технологических задач**

Задачи работы:

Студент должен уметь, читая табличные данные, сформировать стоящую перед ним технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить на их основании: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющего сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т. п.

1. Методика расчета количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющего сырья.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:

9кг сливок 35%жироности.

Выход одной порции 150 гр.

количество порции-?

Решение: 1 порция-125гр сливок 35%(Сборник рецептур кондитерских изделий)

9кг-9000гр

9000-X

125-100

Ответ:72 порции

Задачи для самостоятельного решения.

**Вариант 1:** а. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?

б. Ситуационная задача. Вы работаете поваром. По меню в полдник стоит кисель, как предотвратить образование пленки.

в. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?

г. При приготовлении каши гурьевской получились комки. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

**Вариант 2:** а. Сколько и каких продуктов потребуется для при¬готовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?

б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить компот из сухофруктов (курага, изюм, яблоки) в какой последовательности произведете закладку сухофруктов.

в. При приготовлении бананов фламбе бананы развалились. Какие вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

г. При приготовлении торта – мусса замороженного шоколадного он получится жидкой консистенции. Какие вы примете меры по исправлению дефекта

**Вариант 3:** а. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций желе лимонного по колонке № 1? Вес 1 порции 125 г.

б.Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить желе, при введение желатина в сироп он получился не достаточно прозрачным, ваши действия.

в. При приготовлении кекса морковного слабо выражен вкус моркови. .Какие вы примете меры по исправлению дефекта? В чем причина?

г. При приготовлении миндального бланманже получились комки. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

**Вариант 4: а.** Сколько порций блюда «Груши с сиропом» можно приготовить из 3 кг груш (1 кг СР)?

б. Ситуационная задача. Дан набор предложений: составьте приготовление блюда, определите его название. Вязкая манная каша, сахар, сливочное масло; белки яиц взбивают; желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, запекание.

в. При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

г. При приготовлении шоколадного суфле цвет получился светло коричневый. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

**Вариант 5:** а. Сколько порций киселя из клюквы можно приготовить из 10 кг клюквы? Выход 1 п=150 г (по 1 колонке СР)?

б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить яблоки печеные, чтобы яблоко сохранило форму, не лопнуло. При какой температуре запекаем?

в. При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густой. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

г. При приготовлении шоколадного щербета молоко свернулось. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

**Работа № 2 Составление технологических карт.**

**Методика по составлению технологических карт**

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготовляются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (представлена в таблице 1).

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

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

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

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

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

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

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

**Задание: составить технологические карты для следующих изделий:**

1. Банановое суфле
2. Кульфи
3. Шоколадное тирамису
4. Фруктовый террин
5. Панна-кота с ягодным соусом
6. Трайфл с клубникой и белым шоколадом
7. Клубничный сорбет
8. Кофейный торт на хрустящем корже
9. Малиновый мусс
10. Десерт Павлова
11. Корзиночки фило с фруктами
12. Парфе под гранатовым соусом
13. Киш лорен с фруктами
14. Желе из молока и кофе
15. Ванильный чизкейк
16. Птичье молоко
17. Сорбет из киви и яблок
18. Панна-кота с вишней
19. Молочное суфле с цукатами

Таблица 1 – Формат технологической карты

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда (кулинарного изделия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур: год издания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колонка вложения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса  брутто г | Масса  нетто  г | Масса  полуфаб-  риката (готового продукта) г | Вес нетто  на \_\_\_\_\_  порций г | Технология приготовления  блюда (кулинарного изделия) |
|  |  |  |  |  |  | Требования к качеству:  Требования к отпуску: |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Выход |  | |  |  |

Составитель:

## Работа№3 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

## Требования к оформлению компьютерной презентации.

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

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

**Структура презентации:**

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

***Правила составления списка используемых источников:***

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

Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

*Пример:*

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

**Перечень тем для разработки презентаций.**

* Использование отделочных полуфабрикатов в приготовлении десертов.
* Способы отделки десертов карамелью.
* Варианты отделки десертов шоколадом.
* Особенности приготовления французких десертов.
* Использование фруктовых масс в приготовлении десертов.
* Особенности приготовления десертов на основе творога.
* Особенности приготовления итальянских десертов.
* Особенности приготовления десертов на основе сыра.
* Особенности приготовления десертов на основе фруктов.
* Декорирование холодных десертов.
* Декорирование горячих десертов.
* Особенности приготовления немецких десертов.

**Работа№4 Составление логических схем**

**Алгоритм по составлению логических схем**

1. Просмотрите внимательно содержание материала по учебному пособию.
2. Внимательно изучите текст, выписывая из них основные понятия.
3. Еще раз прочитайте текст с целью нахождения связей между понятиями и найдите в тексте или на основе умозаключений обобщающие понятия, термины.
4. Найдите наиболее общие понятия, категории, объединяющие все содержание текста (не исключено, что это объединяющее понятие заключено в заголовках текста).
5. Постройте логическую структуру, включающую выбранные вами понятия с учетом взаимодействия между ними.

6. Сверьте полученную логическую структуру, прочитав текст еще раз, при необходимости уточните структуру.

Требования к составлению логических схем:

* простота (минимальное количество схемных элементов и их связей);
* целевая и смысловая значимость элементов и связей и их иерархическое расположение (основные, вспомогательные и т. д.);
* наглядность схемы (цветовое решение и т. п.).

Например: **Тирамису**



**Ингредиенты на 4 порции по 150 гр**

* 160 гр яйц
* 100 г сахара
* 500 г маскарпоне
* 250 г печенья Савоярди
* 350 мл кофе (растворимого или сваренного)
* порошок какао
* 30 мл. вина "Марсала" (или любого другого), или рома, ликера, бренди, коньяка

Выход: 1000гр

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром. Добавить маскарпоне, перемешать лопаткой или ложкой. Белки взбить в крепкую пену. Добавить белки в желтково-сырную массу, аккуратно перемешать. Палочки окунуть в холодный кофе.  
Палочки надо окунать очень быстрым движением, чтобы они не размокли.  
Сварить крепкий кофе.. В форму плотно выложить палочки, смоченные в кофе. На палочки выложить половину крема, разровнять. На крем снова выложить палочки, смоченные в кофе. На палочки выложить оставшийся крем, разровнять.  
Поставить в холодильник на 5-6 часов. Затем посыпать через сито какао. Разрезать на порции.

Логическая схема приготовления"Тирамису".

*Отделить белки от желтков – желтки растереть с сахаром – добавить маскарпоне – белки взбить – добавить в желтки – перемешать – печенье окунуть в холодный кофе – уложить в подготовленную форму – сверху уложить половину крема – накрыть печеньем – выложить оставшийся крем – разровнять – поставить в холодильник – посыпать какао ч/з сито-нарезать на порции.*

**Задания:** Составить логические схемы следующих десертов:

* муссов лимонного, ягодного, апельсинового, плодово-ягодного на манной крупе,
* парфе,
* тирамису,
* чизкейков,
* бланманже,
* кремов: ванильного, шоколадного, цитрусового,
* суфле,
* пудингов,
* овощных кексов,
* груши на слойке в карамельном соусе,
* фруктовые равиоли.

**Работа №5** **Работа со сборником рецептур.**

**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы.**

**Перечень работ:**

Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных холодных и горячих десертов.

**Пояснение к работе:**

Разработать ассортимент сложных холодных и горячих десертов исходя из ассортимента.

* 1. Десерты европейской кухни.
  2. Десерты азиатской кухни.
  3. Десерты восточной кухни.
  4. Десерты северо-американской кухни.
  5. Десерты региональной кухни России.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Бланки нормативно-технической документации – меню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование десерта | Выход | Калорийность |
|  | …… |  |  |

**Работа №6 Выполнение творческих работ по приготовлению холодных и горячих десертов**

**Перечень работ:**

Выполнение творческих работ, в том числе по желанию и макетов холодных и горячих десертов.

**Пояснение к работе:**

Основы рисования.

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

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

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

Материалы для рисования:

1. Бумага – белая, в меру зернистая, плотная.

2. Графитовый карандаш – разные степени твердости и мягкости, серые по тону

3. Цветные карандаши - для раскрашивания, приобретение навыков цветотонового изображения.

4. Акварель – краска, разводимая водой, прозрачная.

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

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

7. Резинка - для стирания лишних линий

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

Орнаменты: плоские и рельефные.

Особенность орнамента – четко выраженный ритм.

Виды орнамента:

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

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

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

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

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

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

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

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

- копирование рисунка

- увеличение рисунка

- перенесение на поверхность.

Копирование рисунка.

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

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

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

Основы лепки.

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

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

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

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

Дощечка для лепки, для гигиены и удобства.

Лепка растительного орнамента.

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

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

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

Лепка с натуры цветов.

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

Лепка животных и птиц.

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

Первичные, вторичные и третичные цвета.

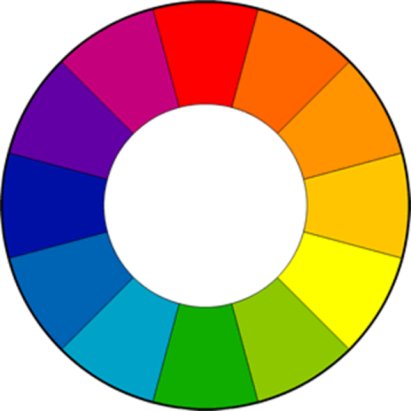
Типичный цветовой круг включает в себя красный, жёлтый и синий цвета. Они называются первичными, или основными, потому что используются для получения всех остальных цветов. Путём смешивания первичных цветов получаются вторичные — зелёный, фиолетовый и оранжевый. На круге они находятся как раз напротив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



Цветовой круг можно разделить на две половины — тёплую и холодную

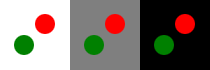
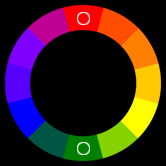


В зависимости от того, в каком месте круга находится тот или иной цвет, а также от его местонахождения относительно других цветов, можно посмотреть, насколько хорошо один цвет будет сочетаться с другим.



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

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



**Аналоговая цветовая схема**

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



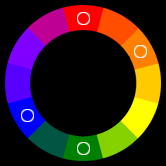
**Триадная цветовая схема**

В основе триадной схемы лежат цвета, находящиеся на цветовом круге на одинаковом расстоянии друг от друга и образующие таким образом треугольник. Такие схемы выглядят довольно ярко, даже если использовать пастельные или ненасыщенные варианты оттенков. Для успешного использования триадной схемы цвета должны быть тщательно сбалансированы — один цвет доминирует, остальные два используются в качестве цветовых акцентов.



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

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



7 цветовых контрастов

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

**Задания для самостоятельной работы:**

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

**Работа №7 Разработка дизайна оформления и декорирования сложных холодных и горячих десертов**

**Перечень работ:**

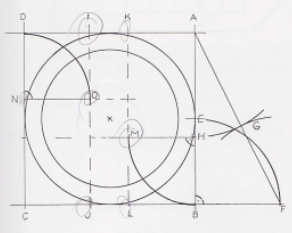
Разработка дизайна оформления и декорирования сложных холодных и горячих десертов.

**Пояснение к работе:**

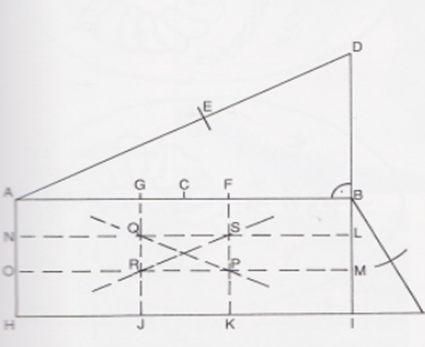
Советы. Ахроматический цвет, часто – белый, используемый в качестве фона, эффективно подчеркивает комплементарные цвета и создает эффект большей яркости. Коричневый цвет считается хроматическим. Одинаково яркие цвета не могут доминировать одновременно.

Композиция. Композиция и цвет сильно «завязаны» друг на друга. Композиция «завязана» на геометрию изделия – круг, треугольник, квадрат и т.д. Важно найти золотое сечение – центр внимания. Золотое сечение круга и прямоугольника

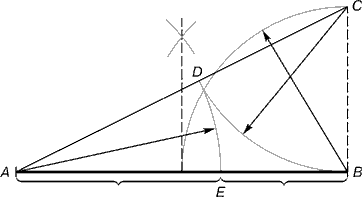
Круг. М-золотое сечение



Прямоугольник. P-золотое сечение, Q – главная диагональ

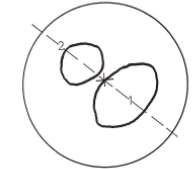


Из точки В восставляется перпендикуляр, равный половине АВ. Полученная точка С соединяется линией с точкой А. На полученной линии откладывается отрезок ВС, заканчивающийся точкой D. Отрезок AD переносится на прямую АВ. Полученная при этом точка Е делит отрезок АВ в соотношении золотой пропорции. Отрезки золотой пропорции выражаются бесконечной иррациональной дробью AE= 0,618..., если АВ принять за единицу, ВЕ= 0,382... Для практических целей часто используют приближенные значения 0,62 и 0,38. Если отрезок АВ принять за 100 частей, то большая часть отрезка равна 62, а меньшая – 38 частям.

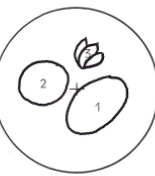


Примеры композиции

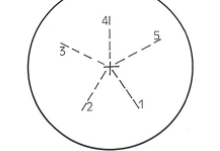
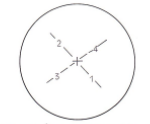
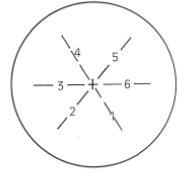
Два компонента. Уложить по главной диагонали. Когда блюдо едят ножом и вилкой сместить вправо.



Три компонента. Темный – номер 2, светлый номер 3 его оттеняет, а номер 1 – главный.

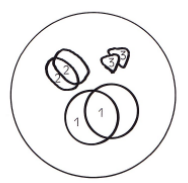


Четыре или пять или шесть компонентов. Крестом, стоящим на двух ногах. Важно не ставить крест на одну ногу



Группирование компонентов

Их лучше группировать, чем рассеивать. Главная пара – в золотом сечении.

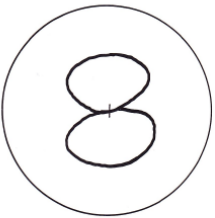


Примеры ошибок композиции

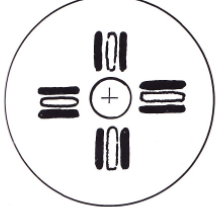
Если компоненты чуть выше центра, а нижняя часть тарелки пуста, кажется, что блюдо висит в воздухе



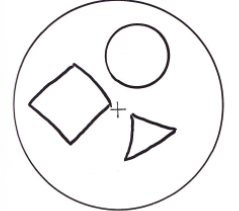
Вертикальное расположение компонентов одинаковой формы и размера вызывает ощущение незавершенности и нехватки пространства



Крестообразность, пусть даже с контрастными цветами, выглядит перегрузом

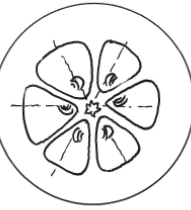


Если более крупный компонент находится выше меньшего, создается дисбаланс и впечатление перевернуого блюда.



Дисплеи

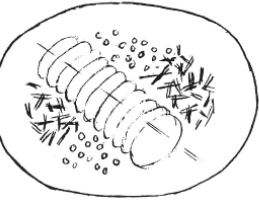
Круглое блюдо может предполагать повторение своей формы в подаче. Куски сужаются к центру



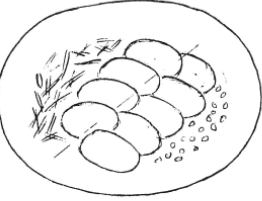
Сервировка для троих. Как на тарелке с учетом золотого сечения.



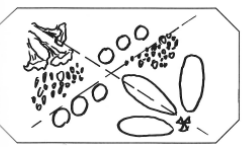
Главная диагональ овала используется для расположения большого количества порций основного блюда.



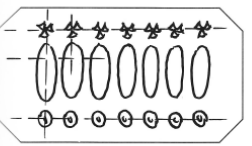
Иная диагональ овала используется для подачи небольшого количества порций



Несимметричная организация на прямоугольнике. Основное блюдо внизу справа. Используются диагонали



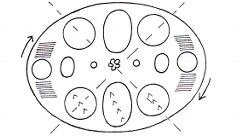
Используются вертикальные и горизонтальные линии на прямоугольнике. Также вдоль горизонтальной линии укладывают кулебяку внахлест (т.е. что-то длинное)



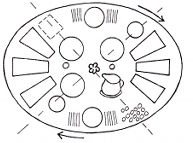
Буфет

Еда теплых цветов – ставить дальше, еда холодных – ближе.

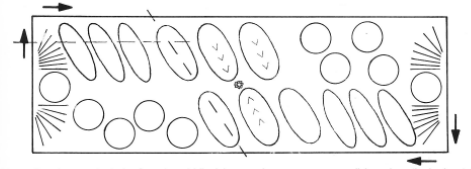
Круглые и овальные блюда хороши для стола соответствующей формы. Большие овалы расположены вертикально (так они занимают меньше места). Если они были бы прямоугольными, их стоило бы расположить также



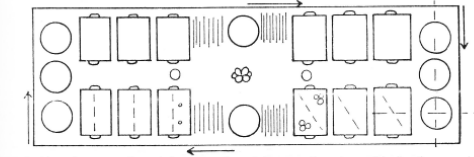
Овальный стол в идеале требует специальных четырехугольных блюд, которые уже с одной стороны.



Гости двигаются с угла вокруг стола по часовой стрелке. Блюда расположены вдоль главной диагонали и вдоль горизонтальных линий.



Гости двигаются от середины стола. Прямоугольные блюда расположены вдоль горизонтальных и вертикальных линий. Очертания блюд и стола гармоничны. Еда на блюдах расположена вдоль главной диагонали или вертикально вдоль длины блюда



**Задания для самостоятельной работы**

1. Дизайн разработанных сложных холодных и горячих десертов в виде цветной схемы, рисунка, эскиза.
2. Презентация в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в электронном виде и тд.

**Работа №8 Выполнение реферата**

**Методические рекомендации по написанию реферата**

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

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

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

Однако реферат — не механический пересказ работы, а изложение ее существа.  
В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласованна с преподавателем.

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

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

**Функции реферата:**

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

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

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

**3.1.Структура реферата:**

Титульный лист (заполняется по единой форме)

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

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

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

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

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

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

**3.2.Этапы работы над рефератом.**

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;

Изложение результатов изучения в виде связного текста;

Устное сообщение по теме реферата.

**Подготовительный этап работы.**

**Формулировка темы.**

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

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

Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

**Работа с источниками.**

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

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

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

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

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

Создание конспектов для написания реферата.

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

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

Создание текста.

Общие требования к тексту.

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

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

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

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану - мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы - от реферата до докторской диссертации - строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению.

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

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

Основная часть реферата.

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

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

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

Заключение.

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

Список использованной литературы.

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

**3.3. Требования, предъявляемые к оформлению реферата.**

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

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

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

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

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

**3.4. Об особенностях языкового стиля реферата.**

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

Остановимся прежде на анализе последней.

Эта деятельность может быть определена как…

С другой стороны, следует подчеркнуть, что…

Это утверждение одновременно предполагает и то, что…

При этом … должно (может) рассматриваться как …

Рассматриваемая форма…

Ясно, что…

Из вышеприведенного анализа… со всей очевидностью следует…

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

Логика рассуждения приводит к следующему…

Как хорошо известно…

Следует отметить…

Таким образом, можно с достаточной определенностью сказать, что …

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

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

**Конструкции, связывающие все композиционные части схемы-модели реферата.**

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

- Переход от перечисления к анализу некоторых вопросов.

Варианты переходных конструкций:

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

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

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

- Переход от анализа отдельных вопросов к общему выводу

В заключение можно сказать, что...

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

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

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

Группы глаголов, употребляемые при реферировании.

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Глаголы, передающие мысли, особо выделяемые автором:

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

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

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

Можно сделать вывод...

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

- передающие позитивное отношение автора:

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

- передающие негативное отношение автора:

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

**При проверке реферата преподавателем оцениваются:**

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

Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).

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

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

Использование литературных источников.

Культура письменного изложения материала.

Культура оформления материалов работы.

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

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

**Задания для самостоятельной работы:**

- Выполнение реферата на тему: «Разновидности холодных десертов».

- Выполнение реферата на тему: « Использование экзотических плодов для приготовления десертов».

**-** Выполнение реферата на тему: « Современные тенденции процесса приготовления десертов».

- Выполнение реферата на тему: « Новые виды оборудования при приготовлении десертов».

- Выполнение реферата на тему: « Новые виды сырья при приготовлении десертов».

- Выполнение реферата на тему: « Дизайн современных десертов».

- Выполнение реферата на тему: « Оформление десертов».

- Выполнение реферата на тему: « Цветовые решения при оформлении десертов».

**Работа №9 Написание и составление доклада**

**Методические рекомендации по написанию доклада**

1. Общие положения

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

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

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

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

2. Выбор темы доклада

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

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

3. Этапы работы над докладом

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

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

3.3. Составление списка использованных источников.

3.4. Обработка и систематизация информации.

3.5. Разработка плана доклада.

3.6. Написание доклада.

3.7. Публичное выступление с результатами исследования.

4. Структура доклада:

- титульный лист

- оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);

- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);

- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);

- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);

- список использованных источников.

5. Структура и содержание доклада

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

5.2. Основная часть. В ней раскрывается содержание доклада.

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

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

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

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

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

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

6. Требования к оформлению доклада

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

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

6.3. Обязательно должны иметься ссылки на используемую литературу.

6.4. Должна быть соблюдена последовательность написания библиографического аппарата.

7. Критерии оценки доклада

- актуальность темы исследования;

- соответствие содержания теме;

- глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников;

- соответствие оформления доклада стандартам.

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

**Задания для самостоятельной работы:**

- Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов карамельными нитями».

- Составление доклада на тему: « Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов».

- Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов шоколадом».

- Оформление доклада на тему: « Использование живых цветов при оформлении десертов».

- Составление доклада на тему: « Приемы молекулярной кулинарии при приготовлении современных десертов».

- Оформление доклада на тему: «Авторские фирменные десерты кухни фьюжн».

- Составление доклада на тему: «Применение жидкого азота при приготовлении десертов».

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основные источники:

1. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. Электронный учебник; Издательство «Академия – Медиа»,2015

Дополнительные источники:

1. Звонорева Агафья. «Пудинги и суфле»; Изд. «Центрполиграф»,2015.-128с.
2. Морозова Ю.В. «ТОП-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта»; Ресторанные ведомости, 2016.-160с.
3. Е.Нефедов, А.Рыбик. Десерты.Большая кулинарная книга;Изд.BBPG,2011.-320с.
4. Ильичева С.Выпечка и десерты; Издательство «Эксмо»,2015 - 80с.
5. Поль Бокюз. «Десерты»;издательство «Астрель»,2012.-288с.
6. О.Вехова, Е.Волохина, Н.Никифорова. «Фруктовые и ягодные десерты»; Изд.Этерна,2015.-384с.
7. Першина Светлана. «Десерты и напитки»; Издательство:Аркаим,2015 – 32с.
8. Руфанова Елена. «Летние десерты и напитки»; Изд. «Слог»,2015.-96с.
9. Руфанова Елена. «Сладости из ягод»; Изд. «Слог»,2015.-8с.
10. Федотова И.Ю. «Десерты: коллекция лучших рецептов»;Ресторанные ведомости,2012.
11. Черепанова О. «Фруктовые десерты»;Издательство:Аркаим,Казка,2015.-32с.
12. Шрамко Е.В. «Современный кондитер. Торты,пирожные,выпечка»;Ресторанные ведомости, 2012.-168с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://andychef.ru/deserts/>
2. <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>
3. <http://finecooking.ru/category/deserty>
4. <http://eda.ru/recepty/vypechka-deserty>
5. <http://www.pokushay.ru/deserty/>
6. <http://www.arabio.ru/vik/modnie_deserti.htm>