Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики «Увинский профессиональный колледж»

(БПОУ УР «Увинский профессиональный колледж»)

**Методическая разработка**

по написанию реферата

Разработчик:

Бахшиева Чинора Абидовна,

Ува 2015г.

**1. Оформление работы.**

Работа должна быть выполнена на компьютере, размер шрифта (кегель) – 14, на одной стороне листа, междустрочный интервал -полуторный. Поля страниц: верхнее и нижнее по 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм. Объём реферата не менее 15 – 20 страниц (без списка литературы и приложения). Письменная экзаменационная работа включает в себя:

* титульный лист (приложение 1)
* содержание работы, в котором перечисляются все разделы реферата и обозначают страницы, на которых эти разделы расположены;
* основная часть
* список использованной литературы.
* приложения

Текст реферата делится на разделы в соответствии с содержанием. Каждый новый раздел реферата пишется с новой страницы. Нумерация страниц проставляется внизу по центру страницы.

**Наименование разделов:** оглавление, введение, название глав, выводы по главам, заключение, приложения печатаются отдельной строкой строчными буквами, располагаются по центру строки и выделяются жирным шрифтом.

**Наименование параграфов,** пунктов, подпунктов печатается с абзаца строчными буквами, кроме первой прописной, и выделяется жирным шрифтом.

**Переносы** слов в заголовках **не допускаются.** Точку в конце заголовков не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2 интервалам. Подчёркивание заголовков не допускается.

**С нового листа** начинают такие разделы, как содержание, введение, главы, заключение, литература и приложение.

**Листы работ нумеруются** подряд, при этом титульный лист идёт за номером первым, но нумерация начинается со второго листа (титульный лист включают в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляют). Страницы следует нумеровать в середине нижнего поля арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

**2. Содержание реферата.**

Титульный лист.

Содержание.

1.Введение.

2. Основная часть

2.1. Характеристика темы.

2.2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.

2.3. Механическая кулинарная обработка сырья.

2.4. Технология приготовления блюда.

2.5. Правила проведения бракеража, условия и сроки хранения.

3. Организация рабочих мест в цехе. Оборудование, инвентарь, посуда.

4. Безопасность труда и правила безопасного обслуживания оборудования.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

**Титульный лист** – первая страница реферата. Заполняется по определенным правилам. Образец оформления титульного листа приведен в приложении №1.

**Введение** (объем 1 - 2 страницы) – обосновывается актуальность выбранной темы, цель и задачи. Рассматривается роль профессии и перспективы её развития в современных условиях с учётом региона.

**2. Основная часть.**

**2.1.Характеристика темы**(объем 1-2 страницы)

Характеристику темы начинают с описания раздела «Кулинария», к которому относится блюдо (например «Супы» и т.д.) с указанием значения блюд в питании человека, классификации, ассортимента блюд. В характеристику темы рекомендуется включить историю происхождения блюда.

**2.2.** **Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья** (объем 2-3 страницы).

В данном разделе указывается:

  пищевая ценность сырья;

   характеристика основного сырья по видам и категориям;

  требования к качеству основного и вспомогательного сырья;

  условия хранения сырья.

**2.3. Механическая кулинарная обработка сырья** (объем 1-2 страницы).

В данном разделе указывается:

  способ обработки сырья;

  последовательность технологических операций;

  значение технологических операций.

**2.4 Технология приготовления блюда** (объем 2-3 страницы).

В разделе указывается:

  приёмы тепловой обработки полуфабрикатов (для супов, соусов, овощных, мясных, рыбных и др. блюд), указывается значение приемов тепловой обработки;   последовательность закладки продуктов;

  время тепловой обработки (варка, жарка, тушение и т.д.) блюда;

  температурный режим тепловой обработки;

  доведение до готовности блюда;

  составление технологической схемы приготовления блюда.

**2.5. Правила проведения бракеража, условия и сроки хранения** (объем 1-2 страницы)

В данном разделе дается описание требований следующих показателей:

    внешний вид;

цвет;

    вкус, запах;

    консистенция;

   условия и сроки хранения.

Даётся описание правил проведения бракеража готовой продукции.

**3. Организации рабочих мест в цехе**. **Оборудование,  инвентарь, посуда (объём 2-3 страницы).**

 В разделе описываются рабочие места в цехе (мясной, холодный, овощной, горячий и т.д.) при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд, используемое оборудование и инвентарь.

Так же указывается санитарные требования к полуфабрикатам и готовой продукции.

Оборудование и инвентарь для приготовления блюда записываются в виде таблицы.

**4. Безопасность труда и правила безопасного обслуживания оборудования** (2-3 страницы).

Данный раздел включает:

   организация работы по охране труда (инструктажи);

  первая помощь при несчастных случаях на производстве;

   пожарная безопасность;

   требования безопасности на предприятиях общественного питания (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончанию работы).

**Заключение** (объем 1 страница).

В заключении последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые вытекают из содержания работы и носят обобщающий характер. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи реферата полностью достигнуты.

**Список литературы** (объем 1страница).

Список литературы включает все использованные источники, расположенные в алфавитном порядке согласно фамилиям авторов. Список использованной литературы должен быть оформлен  в соответствии с принятыми стандартами и содержать не менее 20 наименований литературных источников. Список использованной литературы является существенной частью выпускной реферата, отражающей самостоятельную творческую работу автора. В список литературы не включаются те источники, на которые нет ссылок в основном тексте и которые, фактически не были использованы при подготовке выпускной письменной экзаменационной работы.

Сведения о книгах (учебниках, справочниках, методических руководствах и т.д.) должны включать фамилию и инициалы автора или авторов, заглавие книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Фамилию автора указывают в именительном падеже. Если книга написана двумя и более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них, а далее указывать: и др.

Список литературы имеет общую нумерацию, т.е. каждый источник имеет свой номер, который указывается в ссылке на странице реферата. При указании в основном тексте источника, страница источника заключается в квадратную скобку [25, с.55], означает: 25 источник, 55 страница. Размещать ссылки на литературный источник в нижней части страницы не следует.

Например:

Поляков И.И. Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания/ И.И. Поляков, Г.Г. Антохин.- 2-е изд., перераб. И доп.- М.: Колос, 1980.-256 с.

Зайцев А.М. Организация управления на ПОП/ А.М. зайцев, В.И. Жильцов, А.В. Шавров.-М.: Агропромиздат,1994.-193 с.

-           статьи из журналов и других периодических изданий:

Сапрыкин Л. Организация производства в условиях рынка/ Л.Сапрыкин// Питание и общество.-2004.-№ 1.-С.57-59.

**Приложения.**

Приложения содержат вспомогательный материал, не включенный в основную часть письменной экзаменационной работы (таблицы, схемы) Каждое приложение должно иметь содержательный заголовок.

Например:

Приложение № 1.

В содержание (план) реферата приложения включаются в виде самостоятельной рубрики одной строкой «Приложения»

Реферат передается руководителю для окончательного контроля и подготовки рецензии. Полностью готовый реферат вместе с рецензией сдается студентом заместителю директора по учебно-производственной работе для окончательного контроля и подписи.

Приложение 1

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики «Увинский профессиональный колледж»

(БПОУ УР «Увинский профессиональный колледж»)

**Реферат**

**Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Выполнил(ла) студента(ка):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

курс\_\_\_\_\_, группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель работы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Оценка:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

Ува 2016 г.

Приложение 2

Оборудование и инвентарь для работы в цехе:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование оборудования | Использование |
| НАПРИМЕР: Жарочный шкаф |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование посуды и инвентаря | Использование |
| НАПРИМЕР: Кастрюля | Для замешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яиц, варки крема, сиропов. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |