

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/264882>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Стилистика

Введение 2

Глава 1. Текст как объект научного познания. Особенности рецепта как текстовое руководство к кулинарному изделию 5

1.1 Систематизация видов текста 5

1.2 Особенности и виды кулинарных рецептов как текстового руководства 8

Выводы по первой главе 10

Глава 2. Структура и стилистика культурного рецепта. Роль кулинарных книг К.В. Ивлева 10

2.1 Национально-культурная особенность российского кулинарного рецепта 11

2.2 Анализ структурного принципа формирования российского культурного рецепта в кулинарных книгах К.В. Ивлева 17

Выводы по второй главе 21

Заключение 22

Список использованных источников 23

Начнём с определения текста в семиотике и лингвистике – это «последовательность знаков языка или другой системы знаков, образующая единое целое и составляющая предмет исследования лингвистики текста».

Текст - последовательная и полная последовательность символов, зафиксированная в материальном носителе человеческой мысли.

Существует два основных объяснения понятия «текст»: внутреннее (расширенное, философское) и репрезентативное (более личное). Внутренний метод предполагает рассмотрение текста как автономной реальности с целью выявления его внутренней структуры. Репрезентативный - рассматривающий реальность текста как особую форму внешнего текста, который вводит информацию [5, с. 162-187]. В лингвистике термин «текст» используется в широком смысле, включая образцы устной речи, где изучается восприятие текста в лингвистике и психолингвистике текста. Например, И. Р. Гальперин определяет текст следующим образом: «Это объективированная письменная информация в форме письменного документа, которая состоит из серии утверждений, объединенных различными типами лексики, грамматики и логических связей. У него есть определенное моральное качество и прагматическая структура».

Единство предмета речи - это предмет разговорного языка. Тема - это смысловое ядро текста, сжатое и обобщенное содержание текста.

В большом тексте основная тема разделена на множество составляющих подтем; подтемы сгруппированы в более дробные абзацы (микротемы). Завершение высказывания связано со смысловой целостностью текста. Одним из показателей завершения текста является возможность выбора заголовка, отражающего его содержание [10, с. 23-64].

Следовательно, у текста имеются следующие характеристики, которые исходят из семантической целостности текста:

1. Текст посвящен определенной теме;
2. Текст реализует мысли говорящего, основные мысли;
3. Текст любого размера представляет собой относительно независимое (полное) утверждение;
4. Предложения в тексте логически связаны;
5. Можно выбрать заголовок для текста;
6. Правильно оформленный текст обычно имеет начало и конец.

Характеристика текста определяется единством темы, идеи, главной мысли и семантической законченностью. У текста, кроме того, есть конкретная композиция (внутренняя структура). Она состоит из вступления, основной части и заключения. Основная часть в тексте должна присутствовать обязательно, в то время, как вступление и заключение не являются обязательными частями. Каждая часть плавно и

последовательно раскрывает смысл всего текста.

Типы текста можно выделить по нескольким особенностям. Например, по функционально-смысловым выделяются [22, с. 142-164]:

- а) повествование (передают действие в развитии, во временной последовательности),
- б) описание (характеризуют статичные картины, передают их детали),
- в) рассуждение (передают развитие мыслей относительно предмета речи).

Редко можно встретить тексты, которые относятся только к одному типу речи. Чаще всего тексты комбинируют описание, повествование и рассуждение, и какой-нибудь тип является доминирующим: Тексты относятся к одному из стилей речи. В зависимости от этого выделяют тексты:

- а) разговорные (используются в разговорной речи, чаще всего существуют в устной форме);
- б) официально-деловые (используются в официально-деловом стиле, чаще всего существуют в письменной форме);
- в) публицистические (используются в средствах массовой информации и их основная цель - привлечение интереса читателей или слушателей, а также информирование их);
- г) научные (используются в различных сферах науки, существуют в основном в письменной форме),
- д) художественные (могут совмещать в себе разные виды текстов в зависимости от целей автора).

Соответственно, понятие «содержание высказываний» относится к категории речевой информации и присуще только тексту. Оно сообщает читателю личное понимание автором взаимосвязи между явлениями, а его важность в различных областях придает ей смысловую целостность.

1.2 Особенности и виды кулинарных рецептов как текстового руководства

Кулинарные рецепты – текстовое руководство по приготовлению кулинарных продуктов. Оно содержит информацию о необходимых продуктах, их пропорциях, а также инструкции по смешиванию и обработке. Кулинарный рецепт описывает механическую и термическую обработку ингредиентов и способ подачи готового продукта [3, с. 44-67].

Рецепты передаются из уст в уста, а также публикуются в рецептах и на специализированных веб-сайтах. Существуют также секретные рецепты, переданные наследнику шеф-поваром.

Рецепты содержат:

1. Название блюда;
2. Расчетное время на приготовление блюд;
3. Список ингредиентов, необходимых для приготовления блюд, их количество и пропорции;
4. Оборудование и необходимые условия для приготовления блюд;
5. Расчёт количества человек на блюдо;
6. Калорийность блюда (иногда содержание белков, жиров и углеводов);
7. Пошаговые инструкции по приготовлению блюда;
8. Способ подачи.

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий / Р.П. Антонова. - М.: ПрофиКС, 2019. - 578 с.
2. Белоусов, С.М. Кулинарные байки, легенды, рецепты, анекдоты, курьезы / С.М. Белоусов. – М.: Огни, 2016. - 384 с.
3. Белоусов, С. Веселая кулинария Блюдоед / С. Белоусов. - М.: Мангазея, 2015. - 480 с.
4. Белоцерковская, Н. Белоника и шефы / Н. Белоцерковская. - М.: Эксмо, 2020. - 514 с.
5. Большой энциклопедический словарь, 2000. Большая Российская энциклопедия Норинт, pp: 1434.
6. Бренц, М. Я. Технология приготовления диетических блюд / М.Я. Бренц, Н.П. Сизова. - М.: Экономика, 2019. - 206 с.
7. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Academia, 2020. - 344 с.
8. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.И. Дубровская. - М.: Академия, 2021. - 112 с.
9. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.И. Дубровская. – М.: Огни, 2020. - 454 с.
10. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.И. Дубровская. - М.: Академия, 2019. - 213 с.
11. Дудюк, З. И. 10000 рецептов. Овощная кулинария на каждый день / З.И. Дудюк. - М.: Современный литератор, 2018. - 416 с.

12. Ивлев, К.В. Уроки шеф-повара. Лучшие блюда мировой кухни / К.В. Ивлев. - М.: Просвещение, 2013. - 53 с.
13. Ивлев, К.В. Готовим на раз, два, три / К.В. Ивлев. - М.: Астрель, 2012. - 224 с.
14. Костина, Ю.А. Закуски и салаты / Ю.А. Костина. - М.: Высшая школа, 2019. - 320 с.
15. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков / Л.С. Кучер. - М.: Академия, 2018. - 366 с.
16. Ляховская, Л.П. Искусство кулинарии / Л.П. Ляховская. - М.: ИМА - Пресс - Реклама, 2019. - 398 с.
17. Майк, Р. Астрология и кулинария / Р. Майк. - М.: Центрполиграф, 2010. - 522 с.
18. Орлова, Г. М. Огородные заботы. Капустная кулинария / Г.М. Орлова. - М.: ВЛАДМО, 2020. - 128 с.
19. Павлова, Л. В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учебное пособие / Л.В. Павлова. - М.: Экономика, 2019. - 192 с.
20. Поскребышева, Г.И. Овощи и зелень на вашем столе / Г.И. Поскребышева. - М.: Гостехиздат, 2015. - 430 с.
21. Рассел, Дж. Кулинарные рецепты / Дж. Рассел. - М.: VSD, 2020. - 562 с.
22. Рассел, Дж. История рецептов / Дж. Рассел. - М.: VSD, 2019. - 674 с.
23. Тарасенко, В.В. Фрактальная семиотика. «Слепые пятна», перипетии и узнавания / В.В. Тарасенко. - М.: СИНТЕГ, 2017. - 506 с.
24. Тихомиров, С.Н. Педагогическая антропология. Словарь / С.Н. Тихомиров. - М.: Кафедра педагогики МУ МВД России, 2006. - 77 с.
25. Яковлева, Е. С. Фрагменты русской языковой картины мира (модели пространства, времени и восприятия) / Е.С. Яковлева. - М.: Языки славянской культуры, 2019. - 450 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/264882>