

Уровни кухонных инструментов для промыт-инженерии:

Уровень 1: "Холостяцкая кухня" (Базовые инструменты)

Минимальный набор для выживания - самые необходимые инструменты, без которых невозможно обойтись

1. Микроволновка (Microva-Tech)

- *Функция:* Быстрый "разогрев" сырого или сложного материала для использования
- *Применение:* Когда нужно быстро сделать текст более понятным без глубокой переработки

2. Холодильник (Frigus-Tech)

- *Функция:* Сохранение информации в исходном виде для последующего использования
- *Применение:* Хранение важных блоков информации без искажения или интерпретации

3. Нож (Culter-Tech)

- *Функция:* Разделение длинного материала на логические части
- *Применение:* Структурирование текста, выделение разделов, создание оглавления

4. Кастрюля (Olla-Tech)

- *Функция:* Объединение нескольких ингредиентов в один простой "суп"
- *Применение:* Сведение разрозненной информации в единый связный текст

5. Сковорода (Sartago-Tech)

- *Функция:* Быстрая обработка "сырого" материала до базовой готовности
- *Применение:* Быстрое преобразование идеи в черновик или наброска в более структурированный текст

Уровень 2: "Девичья кухня" (Средние инструменты)

Расширенный набор для более качественного результата - инструменты, улучшающие качество и разнообразие

6. Мясорубка (Carnis-Tech)

- *Функция:* Упрощение сложной информации, превращение в "фарш" понятных утверждений
- *Применение:* Когда нужно сделать сложный материал доступным для новичков

7. Блендер (Blend-Tech)

- *Функция:* Соединение разных типов контента в гармоничную смесь
- *Применение:* Объединение технической информации с маркетинговыми аспектами

8. Мультиварка (Multus-Tech)

- *Функция:* Создание разных вариантов из одного исходного материала
- *Применение:* Когда нужно увидеть различные подходы к одной задаче

9. Сито (Cribrus-Tech)

- *Функция:* Фильтрация информации по заданным критериям
- *Применение:* Извлечение конкретных данных из большого объема информации

10. Кофемолка (Granis-Tech)

- *Функция:* Извлечение и объяснение сложных терминов с сохранением их связей
- *Применение:* Работа с текстами, содержащими много специфической терминологии

11. Пылесос (Purus-Tech)

- *Функция:* Очистка текста от ошибок, опечаток и форматных проблем
- *Применение:* Финальная подготовка документа перед публикацией

12. Фен (Siccus-Tech)

- *Функция:* Удаление "воды" из текста, оставляя только содержательную часть
- *Применение:* Превращение многословного текста в четкий и компактный

Уровень 3: "Кухня хозяйки" (Продвинутые инструменты)

Полный профессиональный набор - специализированные инструменты для особых задач

13. Морозильник (Congelo Magnum)

- *Функция:* Глобальное хранилище для всех инструментов и техник
- *Применение:* Сохранение всех используемых промптов и команд для быстрого доступа

14. Соковыжималка (Sussus Tech)

- *Функция:* Глубокий анализ материала с извлечением "сока" смысла
- *Применение:* Когда нужно увидеть глубинные связи и неочевидные аспекты

15. Духовка (Fornus-Tech)

- *Функция:* Тщательная проработка материала во всех аспектах
- *Применение:* Превращение концепции в полноценный готовый продукт

16. Сковорода (Velocis-Tech)

- *Функция:* Быстрое получение результата под давлением ограничений
- *Применение:* Срочная подготовка материала с жесткими ограничениями

17. Расческа (Pecten-Tech)

- *Функция:* Упорядочивание разрозненной информации в логическую последовательность
- *Применение:* Когда есть набор несвязанных данных, которые нужно структурировать

18. Миксер (Mixtus-Tech)

- *Функция:* Объединение информации из разных источников с сохранением атрибуции
- *Применение:* Создание комплексных отчетов из разных документов
- 19. Весы (Pondus-Tech)**
 - *Функция:* Оценка важности и релевантности различных элементов информации
 - *Применение:* Определение приоритетов и значимости в большом объеме данных
- 20. Терка (Rado-Tech)**
 - *Функция:* Разбиение сложных концепций на мелкие, легко усваиваемые части
 - *Применение:* Упрощение без потери глубины, создание модульной структуры
- 21. Дуршлаг (Colum-Tech)**
 - *Функция:* Отделение главного от второстепенного
 - *Применение:* Выявление ключевых идей и отбрасывание «воды»
- 22. Нож шефа (Cultro-Tech)**
 - *Функция:* Профессиональное разделение материала с точностью до абзаца
 - *Применение:* Создание идеальной структуры документа с учетом всех нюансов

Практическое применение системы:

- 1. Для новичков:**
 - "Начните с инструментов уровня 'Холостяцкая кухня', чтобы освоить базовые техники промпт-инженерии"
 - Ограниченный, но эффективный набор для ежедневных задач
- 2. Для продвинутых пользователей:**
 - "Инструменты 'Девичьей кухни' помогут вам получать более качественные и разнообразные результаты"
 - Расширение возможностей для решения специфических задач
- 3. Для экспертов:**
 - "Полный арсенал 'Кухни хозяйки' позволит вам выполнять сложные задачи с максимальной эффективностью"
 - Специализированные инструменты для профессиональной работы