

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 11.04.2022 15:58:10
 Уникальный программный ключ:
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16




МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА



Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Диетическое питание

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	10
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	14
7. Перечень образовательных технологий	16
8. Описание материально-технической базы	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Диетическое питание» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Диетическое питание» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка».

1.4 Дисциплина «Диетическое питание» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональной культуры соблюдения требований к культуре питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) классификации, ассортименту продуктов специального назначения для диетического питания;
- 2) технологическим процессам приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет, ограничивающих в пищевом рационе химические, механические и термические раздражители желудка;
- 3) требования к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического питания;
- 4) при назначении диетического питания необходимо учитывать вкусовые привычки, сложившиеся традиции питания;
- 5) при организации диетического питания необходимо учитывать общие действия различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции
---	---	---

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	4	10	54	68
Первый период контроля				
<i>Основы диетического питания</i>	2		8	10
Введение			2	2
Особенности диетического питания	2		2	4
Технологические методы и способы кулинарной обработки продуктов			4	4
<i>Технология приготовления диетических блюд</i>	2	10	46	58
Нормативно – техническая документация	2		2	4
Технология приготовления супов и соусов		2	2	4
Технология приготовления холодных блюд		2	2	4
Технология приготовления блюд из овощей, круп		4	2	6
Технология приготовления блюд из мяса и рыбы		2	2	4
Технология приготовления сладких блюд и напитков			4	4
Технология приготовления кондитерских изделий			6	6
Характеристика диет № 1,2			4	4
Характеристика диеты № 5			6	6
Характеристика диет № 7,10			4	4
Характеристика диеты № 9			6	6
Характеристика диет № 11,15			6	6
Итого по видам учебной работы	4	10	54	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				72

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Основы диетического питания	2
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: 3.1 (ПК.7.1)	
1.1. Особенности диетического питания 1.Характеристика диетического питания. 2.Продукты рекомендуемые и не рекомендуемые для диетического питания. 3.Основные приемы тепловой обработки. 4.Механическое, химическое и термическое щажение органов пищеварения. Учебно-методическая литература: 8, 9	2
2. Технология приготовления диетических блюд	2
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Нормативно – техническая документация 1.Работа со сборником рецептов по диетическому питанию. 2.Заполнение технологических карт на диетические блюда. Учебно-методическая литература: 1, 5, 7	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Технология приготовления диетических блюд	10
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
1.1. Технология приготовления супов и соусов Определение последовательности технологических операций. 2.Приготовление и оформление блюд. 3.Проведение бракеража Учебно-методическая литература: 8, 9	2
1.2. Технология приготовления холодных блюд 1.Определение последовательности технологических операций. 2.Приготовление и оформление блюд. 3.Проведение бракеража Учебно-методическая литература: 1, 2	2
1.3. Технология приготовления блюд из овощей, круп 1.Определение последовательности технологических операций. 2.Приготовление и оформление блюд. 3.Проведение бракеража Учебно-методическая литература: 1, 4, 5	4
1.4. Технология приготовления блюд из мяса и рыбы 1.Определение последовательности технологических операций. 2.Приготовление и оформление блюд. 3.Проведение бракеража Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Основы диетического питания	8
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: 3.1 (ПК.7.1)	
1.1. Введение Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1.Подготовка письменного сообщения на тему: «Роль диетического питания для организма человека», Учебно-методическая литература: 9, 10	2
1.2. Особенности диетического питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка письменного сообщения на тему «Анализ состояния диетического питания в городе «Челябинск» Учебно-методическая литература: 7, 10	2
1.3. Технологические методы и способы кулинарной обработки продуктов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить реферат на тему: «Инновационное диетическое сырье, используемое для приготовления блюд » Учебно-методическая литература: 8	4
2. Технология приготовления диетических блюд	46
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Нормативно – техническая документация Задание для самостоятельного выполнения студентом: Изучить влияние витаминов и минеральных веществ на организм человека Учебно-методическая литература: 8	2
2.2. Технология приготовления супов и соусов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Выявить особенности приготовления блюд с использованием гематогена. Учебно-методическая литература: 9	2
2.3. Технология приготовления холодных блюд Задание для самостоятельного выполнения студентом: Выполнить кроссворд «Диетические блюда», опорные конспекты, технологические схемы приготовления блюд, отчеты по лабораторным работам Учебно-методическая литература: 7	2
2.4. Технология приготовления блюд из овощей, круп Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить сообщения по различным способам приготовления блюд из овощей и круп Учебно-методическая литература: 1	2
2.5. Технология приготовления блюд из мяса и рыбы Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление семидневного меню для каждой диеты и меню скомплектованных лечебных рационов. Учебно-методическая литература: 9	2
2.6. Технология приготовления сладких блюд и напитков Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление технологических карт по приготовлению холодных и горячих блюд и напитков Учебно-методическая литература: 6	4
2.7. Технология приготовления кондитерских изделий Задание для самостоятельного выполнения студентом: составление мультимедийной презентации по теме: "Виды диет" Учебно-методическая литература: 7	6

2.8. Характеристика диет № 1,2 Задание для самостоятельного выполнения студентом: заполнение таблицы по теме Характеристика диет № 1,2 с указанием примерного меню, показаний к применению, видов болезней Учебно-методическая литература: 9	4
2.9. Характеристика диеты № 5 Задание для самостоятельного выполнения студентом: заполнение таблицы по теме Характеристика диеты № 5 с указанием примерного меню, показаний к применению, видов болезней Учебно-методическая литература: 9	6
2.10. Характеристика диет № 7,10 Задание для самостоятельного выполнения студентом: заполнение таблицы по теме Характеристика диет № 7,10 с указанием примерного меню, показаний к применению, видов болезней Учебно-методическая литература: 9	4
2.11. Характеристика диеты № 9 Задание для самостоятельного выполнения студентом: заполнение таблицы по теме Характеристика диеты № 9 с указанием примерного меню, показаний к применению, видов болезней Учебно-методическая литература: 9	6
2.12. Характеристика диет № 11,15 Задание для самостоятельного выполнения студентом: заполнение таблицы по теме Характеристика диет № 11,15 с указанием примерного меню, показаний к применению, видов болезней Учебно-методическая литература: 4, 5	6

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции. Учебное пособие	http://www.iprbookshop.ru/74962.html
2	Основы рационального питания. Учебное пособие	http://www.iprbookshop.ru/47439.html
3	Товароведная экспертиза товаров аптечного ассортимента. Часть 1. Продукты диетического питания и биологически активные добавки к пище. Учебное пособие	http://www.iprbookshop.ru/64886.html
4	Питание и здоровье. Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»	http://www.iprbookshop.ru/58168.html
5	Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения	http://www.iprbookshop.ru/5584.html
6	Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни	http://www.iprbookshop.ru/5657.html
Дополнительная литература		
7	Технология приготовления блюд детского питания. Практикум. Учебное пособие	http://www.iprbookshop.ru/84899.html
8	Анализ пищевых продуктов. Учебное пособие	http://www.iprbookshop.ru/69578.html
9	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания. Учебное пособие	http://www.iprbookshop.ru/69944.html
10	Питание организованных детских коллективов	http://www.iprbookshop.ru/21844.html

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС						
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль					Промежуточная аттестация
	Реферат	Таблица по теме	Тест	Схема/граф-схема	Задача	Зачет/Экзамен
ПК-7						
3.1 (ПК.7.1)			+			+
У.1 (ПК.7.2)	+		+	+		+
В.1 (ПК.7.3)		+			+	+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Основы диетического питания":

1. Тест

1. Тест

1. Пищевые отравления микробной природы классифицируются на:

- а) смешанной этиологии, токсикозы +
- б) микотоксикозы
- в) немикробной природы

2. В рационе детей с нервно-артритическим диатезом исключают продукты с высоким содержанием:

- а) клетчатки
- б) фосфатов +
- в) солей кальция

3. При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение:

- а) углеводного обмена, водно – минерального обмена +
- б) обмена витаминов
- в) оба варианта верны
- г) нет верного ответа

4. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:

- а) болезнь кленового сиропа
- б) гликогенозы и галактоземия +
- в) склеродермия

5. Калиевая диета назначается на:

- а) 1-2 недели
- б) 1 месяц
- в) 3-5 дней +

6. Мучные изделия на диете N 13:

- а) не имеет значения
- б) ограничивают +
- в) не ограничивают

7. При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки больной должен получать питания:

- а) 4 раза в день
- б) 2 раза в день
- в) 5-6 раз в день +

8. Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:

- а) всю жизнь +
- б) пол года

в) 2 года

9. К профилактическим мероприятиям ботулизма при промышленном производстве баночных консервов относятся:

- а) использование питьевой воды, не содержащей анаэробных микроорганизмов
- б) тщательная мойка и обработка вспомогательных материалов
- в) оба варианта верны +
- г) нет верного ответа

10. К изменениям в рыбе сразу после вылова относятся:

- а) инфицирование
- б) денатурация белков +
- в) окисление жира

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Технология приготовления диетических блюд":

1. Задача

болезни сердца, диета, которая рекомендуется, дополняется использованием специализированных диетических продуктов.

- 1. Назначьте соответствующую диету для профилактики сердечнососудистых болезней.
- 2. Назначенная диета используется самостоятельно, или может быть использована при других заболеваниях?
- 3. Какими специализированными диетическими продуктами может дополняться данная диета:
 - а) с малым содержанием белков;
 - б) с модифицированным углеводным компонентом;
 - в) со сниженным содержанием жиров и обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК).
- 4. Можно ли назвать данный объект питания «диетической столовой»?

Количество баллов: 10

2. Реферат

Реферат

- 1. Роль диетического питания в лечении и профилактике болезней
- 2. Организация диетического питания
- 3. Значение рецептуры блюд и их кулинарной обработки для щажения больного органа
- 4. Особенности диетического питания при гастрите
- 5. Особенности диетического питания при язвенной болезни желудка
- 6. Особенности диетического питания при болезнях кишечника
- 7. Ожирение – болезнь цивилизации, профилактика
- 8. Сахарный диабет – причины, лечение, профилактика
- 9. Значение диеты для профилактики нарушений обмена веществ
- 10. Проблема профилактики атеросклероза сосудов и болезней, связанных с ним
- 11. Гипертоническая болезнь – причины и диетотерапия
- 12. Диеты для сердца и сосудов

Количество баллов: 10

3. Схема/граф-схема

Заполнить схему по предложенным темам:

Сбалансированное питание

Здоровое питание

Лечебное питание

Диетическое питание

Количество баллов: 5

4. Таблица по теме

заполнить таблицу "Виды диет и их характеристика" с указанием примерного суточного меню, количеством потребляемых ККАЛ, видов заболеваний

Количество баллов: 5

5. Тест

Что такое механическое щажение рациона?

- а. измельчение продуктов
- б. удаление из рациона некоторых пищевых продуктов
- в. включение пищевых веществ в рацион диет

2. Что такое химическое щажение рациона?

- а. обязательная тепловая обработка продуктов
- б. исключение из рациона некоторых пищевых веществ и блюд
- в. определенная температура блюда

3. Какие продукты быстро покидают желудок?

- а. мясо

- б. масло
- в. молоко
- 4. Какие продукты и блюда усиливают секрецию желудка?
 - а. молоко
 - б. крупы
 - в. крепкие бульоны
- 5. Какая калорийность диеты № 1?
 - а. 3000ккал
 - б. 2000ккал
 - в. 2500ккал
- 6. Разовость питания при диете № 1?
 - а. 4-х разовое
 - б. 3-х разовое
 - в. 5-ти разовое
- 7. При каких заболеваниях назначается диета № 2?
 - а. печени
 - б. желудка
- 17
 - в. почек
- 8. Какая температура 1-ых и 2-ых блюд рекомендуется при диете № 2?
 - а. 70°C
 - б. 60°C
 - в. 50°C
- 9. Какой номер диеты назначается при заболеваниях печени?
 - а. 1
 - б. 5
 - в. 7
- 10. При каком заболевании печени в диете используется термическое щажение?
 - а. гепатит
 - б. желче-каменная болезнь
 - в. холецистит

Количество баллов: 5

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Что такое диетическое питание, его значение?
2. Каково значение профилактического питания?
3. Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
4. Характеристика и лечебное назначение диеты 1
5. Характеристика и лечебное назначение диеты 2
6. Характеристика и лечебное назначение диеты 5
7. Характеристика и лечебное назначение диеты 7/10
8. Характеристика и лечебное назначение диеты 8
9. Характеристика и лечебное назначение диеты 9
10. Характеристика и лечебное назначение диеты 11
11. Характеристика и лечебное назначение диеты 15
12. Характеристика и лечебное назначение диеты антирадиационной
13. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1
14. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2
15. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5
16. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10; 7
17. Ассортимент и особенности технологии: холодных диетических блюд
18. Ассортимент и особенности технологии диетических супов
19. Ассортимент и особенности технологии диетических соусов
20. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из овощей

21. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из рыбы
22. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из мяса
23. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из круп
24. Ассортимент и особенности технологии диетических блюд из гематогена
25. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8
26. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9
27. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11
28. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15
29. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Тест

Тест это система стандартизированных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

5. Реферат

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
 - обосновать актуальность выбранной темы;
 - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
 - сформулировать проблематику выбранной темы;
 - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
 - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

6. Схема/граф-схема

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

7. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

8. Таблица по теме

Таблица — форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объёму, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Проблемное обучение
4. Кейс-технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC