

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:13  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	<b>Физиология питания</b>

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
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
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 .....	13
7. Перечень образовательных технологий .....	15
8. Описание материально-технической базы .....	16

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Физиология питания» 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 «Физиология питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Микробиология».

1.4 Дисциплина «Физиология питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», для проведения следующих практик: «производственная практика (технологическая)», «учебная практика (проектная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

сформировать у обучающихся знания об основах рационального питания, макро- и микронутриентах, о химии пищеварения.

1.6 Задачи дисциплины:

1) дать необходимые знания для понимания явлений, происходящих в организме человека при потреблении продуктов питания, и их влияния на здоровье.

2) составлять пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания

3) определять назначение биологически

активных добавок в зависимости от их химического состава

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-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства. ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий. ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
2	УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда. УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи. УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.

2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
1	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.	3.2 УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
2	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.	У.2 УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
3	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения	В.2 УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

**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	CPC	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>56</b>	<b>68</b>
<b>Первый период контроля</b>				
<b>Физиология питания</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>56</b>	<b>68</b>
Строение и аминокислотный состав белков			6	6
Белки		2	6	8
Жиры		2	6	8
Углеводы		2	6	8
Понятие о микроорганизмах	2		6	8
Общая характеристика алиментарно-зависимых заболеваний	2		6	8
Пищевые инфекции и пищевые отравления	2		6	8
Типы питания различных групп населения			8	8
Организация питания в образовательных организациях и медицинских учреждениях			6	6
Итого по видам учебной работы	6	6	56	68
<b>Форма промежуточной аттестации</b>				
Зачет				4
<b>Итого за Первый период контроля</b>				<b>72</b>

**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)
<b>1. Физиология питания</b>  <i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i> ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3) УК-8: 3.2 (УК.8.1), У.2 (УК.8.2), В.2 (УК.8.3)	<b>6</b>
1.1. Понятие о микроорганизмах План: 1. Морфология микробов. 2. Физиология микробов.  Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Общая характеристика алиментарно-зависимых заболеваний План: 1. Общая характеристика алиментарно-зависимых заболеваний. 2. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.  Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления План: 1. Зоонозные инфекции и их профилактика. 2. Сапронозы и их профилактика. 3. Микробные пищевые отравления.  Учебно-методическая литература: 1, 4	2

**3.2 Практические**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Физиология питания</b>  <i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i> ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3) УК-8: 3.2 (УК.8.1), У.2 (УК.8.2), В.2 (УК.8.3)	<b>6</b>
1.1. Белки План: 1. Принципы сбалансированного питания. 2. Пути расходования аминокислот. 3. Потребность в белке 4. Подбор продуктов питания для белковой диеты. Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Жиры План: 1. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. 2. Жиры в пищевых продуктах Учебно-методическая литература: 3	2
1.3. Углеводы План: 1. Соотношение белков, жиров и углеводов в ежедневном рационе. 2. Витамины и минеральные вещества – ежедневная норма потребления Учебно-методическая литература: 1	2

### 3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Физиология питания</b>	<b>56</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3) УК-8: 3.2 (УК.8.1), У.2 (УК.8.2), В.2 (УК.8.3)	
1.1. Строение и аминокислотный состав белков <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Составления конспектов по темам: - иннервация органов пищеварительной системы. - механизмы действия ферментов, участвующих в пищеварении. Учебно-методическая литература: 1, 3	6
1.2. Белки <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Составить сбалансированный рацион питания для своей семьи с учетом индивидуальных потребностей каждого из ее членов. Учебно-методическая литература: 3	6
1.3. Жиры <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработать в соответствие с рационом меню на 1 день. Учебно-методическая литература: 1	6
1.4. Углеводы <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовить презентацию по теме: "Обмен веществ и энергии в организме человека. Понятие о калорийности" Учебно-методическая литература: 2	6
1.5. Понятие о микроорганизмах <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовить реферат по теме на выбор: 1. Общая характеристика пищевых инфекций. 2. Основы гигиенических требований к приему пищи. 3. Общая характеристика пищевых отравлений. 4. Микробиология основных пищевых продуктов. 5. Общая характеристика профилактических мероприятий по предупреждению пищевых отравлений. 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Учебно-методическая литература: 2, 4	6
1.6. Общая характеристика алиментарно-зависимых заболеваний <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Решение задач, например: Рассчитайте сточный рацион питания для детей старшего дошкольного возраста (6-7 лет), посещающих дошкольную образовательную организацию общеразвивающего вида. Учебно-методическая литература: 4	6
1.7. Пищевые инфекции и пищевые отравления <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка докладов по темам: «Виды диет», «Лечебно – профилактическое питание», «Вегетарианство». Учебно-методическая литература: 1	6
1.8. Типы питания различных групп населения <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> 1. Составить меню для трех категорий лиц: для детей возраста; для человека страдающего гастритом; для пожилого человека. Учебно-методическая литература: 1	8

1.9. Организация питания в образовательных организациях и медицинских учреждениях <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Решение ситуационных задач: 1. Определение Энергетической ценности блюд 2. Определение энергетических затрат 3. Определить питательную ценность рациона 4. Составление пищевого рациона для детей младшего возраста Учебно-методическая литература: 3	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
<b>Основная литература</b>		
1	Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влошинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/4145.html">http://www.iprbookshop.ru/4145.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
2	Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 240 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40924.html">http://www.iprbookshop.ru/40924.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
3	Теплов В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Теплов В.И., Боряев В.Е.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 456 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/85693.html">http://www.iprbookshop.ru/85693.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
4	Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: практикум/ Терещук Л.В., Старовойтова К.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 108 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/61284.html">http://www.iprbookshop.ru/61284.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»

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

### 5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС							
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль						Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Конспект по теме	Мультимедийная презентация	Реферат	Ситуационные задачи	Схема/граф-схема	
<b>ПК-9</b>							
3.1 (ПК.9.1)		+					+
У.1 (ПК.9.2)			+				+
В.1 (ПК.9.3)					+		+
<b>УК-8</b>				+			+
3.2 (УК.8.1)				+			+
У.2 (УК.8.2)	+						+
В.2 (УК.8.3)						+	+

### 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 "Физиология питания":

##### 1. Доклад/сообщение

1. Дайте общую характеристику белкам.
2. Дайте общую характеристику жиров.
3. Дайте общую характеристику углеводов.
4. Макро- и микроэлементы, необходимые организму человека.
5. Водо- и жирорастворимые группы витаминов и способы их усвоения.

Количество баллов: 10

##### 2. Конспект по теме

1. Общая характеристика питания различных категорий населения.
2. Дайте общую характеристику рационального питания.
3. Охарактеризуйте отличие рационального питания от диетического питания.
4. Детское питание и его особенности (с учетом разных возрастных периодов).
5. Питание людей пожилого и старческого возраста: особенности обработки продуктов.

Количество баллов: 5

##### 3. Мультимедийная презентация

- 1.Физиологические основы питания различных групп населения
- 2.Физиология диетического (лечебного) питания.
- 3.Загрязнение пищевых продуктов чужеродными химическими веществами.
- 4.Анализ теорий рационального питания для различных групп населения.

Количество баллов: 10

##### 4. Реферат

- 1.Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.
- 2.Общая характеристика пищевых отравлений микробной и немикробной природы.
- 3.Отравления химическими соединениями, образующимися при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов.

Количество баллов: 5

##### 5. Ситуационные задачи

Пример: Составьте сбалансированное меню на 1 день для пациента, находящегося на лечении в

гастроэнторологическом отделении с диагнозом язвенная болезнь желудка.

Количество баллов: 15

#### **6. Схема/граф-схема**

Зарисовать схематически ниже приведенные процессы и обозначить их этапы.

1. Пищеварение в ротовой полости.
2. Пищеварение в желудке.
3. Пищеварение в тонкой кишке.
4. Пищеварение в толстой кишке.
5. Всасывательная функция желудочно-кишечного тракта.
6. Моторные и защитные функции пищеварительного тракта.

Количество баллов: 15

#### **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. Предмет, задачи, методы физиологии питания.
2. Основные этапы развития физиологии питания.
3. Нутрициология как наука, основные принципы нутрициологии.
4. Теории питания: краткая характеристика.
5. Белки: их классификация, свойства, пищевая ценность.
6. Жиры: классификация и биологические свойства жиров.
7. Углеводы: строение, классификация и свойства углеводов.
8. Ферменты: их классификация, механизм действия.
9. Липиды: строение, классификация, основные превращения липидов.
10. Превращение белков, жиров и углеводов в процессе пищеварения.
11. Превращения углеводов в технологических процессах.
12. Витамины: классификация, функции, биологическая роль в организме.
13. Минеральные вещества: макроэлементы, микроэлементы.
14. Пищевые добавки: классификация и принципы использования.
15. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
16. Природные токсиканты и загрязнители.
17. Пищевая аллергия, ее профилактика.
18. Физиологические основы пищеварения.
19. Секреторная функция органов пищеварения.
20. Характеристика продуктов – источников белков, жиров и углеводов.
21. Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке.
22. Пищеварение в тонкой кишке. Пищеварение в толстой кишке.
23. Всасывательная функция желудочно-кишечного тракта. Моторные и защитные функции пищеварительного тракта.
24. Роль обмена веществ и энергии в обеспечении пластических потребностей организма.
25. Роль обмена веществ и энергии в обеспечении энергетических потребностей организма.
26. Понятие об обмене веществ. Калорийность.
27. Классификация пищевых продуктов.
28. Физиологические основы питания.
29. Нормальная и патогенная микрофлора желудочно-кишечного тракта.
30. Понятие «здоровое питание» и его принципы.
31. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
32. Пищевые инфекции и отравления различной природы. Их профилактика.
33. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.
34. Незаменимые факторы питания.
35. Гигиенические требования к рациональному питанию.
36. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.
37. Питание детей, беременных и кормящих, лиц престарелого и старческого возраста.
38. Диетическое (лечебное) питание: задачи и принципы. Характеристика диет.
39. Физиологическая роль продуктов растительного происхождения.

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

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

## **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 удается 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 критерии выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

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

### **4. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

### **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. Мультимедийная презентация**

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайлы.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео – аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

## **7. Доклад/сообщение**

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
  - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
  - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
  - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
  - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
  - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

## **8. Ситуационные задачи**

Ситуационная задача представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из нее и т.д.

При выполнении ситуационной задачи необходимо соблюдать следующие указания:

1. Внимательно прочитать текст предложенной задачи и вопросы к ней.
2. Все вопросы логично связаны с самой предложенной задачей, поэтому необходимо работать с каждым из вопросов отдельно.
3. Вопросы к задаче расположены по мере усложнения, поэтому желательно работать с ними в том порядке, в котором они поставлены.

## **9. 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. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
3. учебная аудитория для лекционных 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