

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 «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Физиология питания

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 педагогики, профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра педагогики, 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.	З.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	СРС	
Итого по дисциплине	6	6	56	68
Первый период контроля				
<i>Физиология питания</i>	6	6	56	68
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
<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. Физиология питания	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: 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. 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)
1. Физиология питания	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: 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. Белки План: 1. Принципы сбалансированного питания. 2. Пути расщепления 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)
1. Физиология питания	56
Формируемые компетенции, образовательные результаты: 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 <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Составления конспектов по темам: - иннервация органов пищеварительной системы. - механизмы действия ферментов, участвующих в пищеварении. Учебно-методическая литература: 1, 3	6
1.2. Белки <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Составить сбалансированный рацион питания для своей семьи с учетом индивидуальных потребностей каждого из ее членов. Учебно-методическая литература: 3	6
1.3. Жиры <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Разработать в соответствии с рационом меню на 1 день. Учебно-методическая литература: 1	6
1.4. Углеводы <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Подготовить презентацию по теме: "Обмен веществ и энергии в организме человека. Понятие о калорийности" Учебно-методическая литература: 2	6
1.5. Понятие о микроорганизмах <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 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 <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 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 <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Подготовка докладов по темам: «Виды диет», «Лечебно – профилактическое питание», «Вегетарианство». Учебно-методическая литература: 1	6
1.8. Типы питания различных групп населения <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 1. Составить меню для трех категорий лиц: для детей возраста; для человека страдающего гастритом; для пожилого человека. Учебно-методическая литература: 1	8

<p>1.9. Организация питания в образовательных организациях и медицинских учреждениях</p> <p><i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i></p> <p>Решение ситуационных задач:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение Энергетической ценности блюд 2. Определение энергетических затрат 3. Определить питательную ценность рациона 4. Составление пищевого рациона для детей младшего возраста <p>Учебно-методическая литература: 3</p>	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	Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.	http://www.iprbookshop.ru/4145.html .— 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.	http://www.iprbookshop.ru/40924.html .— 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.	http://www.iprbookshop.ru/85693.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
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.	http://www.iprbookshop.ru/61284.html .— ЭБС «IPRbooks»

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
	Доклад/сообщение	Конспект по теме	Мультимедийная презентация	Реферат	Ситуационные задачи	Схема/граф-схема	Зачет/Экзамен
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)						+	+

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. Водно- 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

гастроэнтерологическом 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
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.

40. Физиологическая роль продуктов животного происхождения.

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 зачёту 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. 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, видеофайл.

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