

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:12  
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.01.ДВ.01	Организация хранения и контроль запасов сырья

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профessionальное 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	
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) .....	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	7
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	8
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	10
7. Перечень образовательных технологий .....	12
8. Описание материально-технической базы .....	13

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» 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 «Организация хранения и контроль запасов сырья» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Охрана труда в пищевой индустрии».

1.4 Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Логистика в продовольствии», «Калькуляция и учет продуктов питания», «Торговые и вычислительные расчеты».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов прочных знаний по вопросам организации хранения продовольственного сырья в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 2) Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- 3) Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

**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	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>68</b>
<b>Первый период контроля</b>				
<i>Организация продовольственного снабжения</i>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>68</b>
Оценка качества продовольственных продуктов	4		6	10
Товароведная характеристика продовольственных продуктов	4		8	12
Виды продовольственного снабжения		2	6	8
Условия хранения продовольственных продуктов		2	8	10
Современные способы обеспечения сохранности продовольственных продуктов		4	6	10
Товарные запасы: понятие, назначение.		2	8	10
Контроль расхода продуктов на производстве		2	6	8
Итого по видам учебной работы	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>68</b>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
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. Организация продовольственного снабжения</b>	<b>8</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Оценка качества продовольственных продуктов 1.Потребительские свойства продовольственных продуктов. 2.Дефекты и брак продовольственных продуктов. 3.Основы стандартизации и сертификации продовольственных продуктов  Учебно-методическая литература: 1	4
1.2. Товароведная характеристика продовольственных продуктов 1.Классификация продовольственных продуктов. 2.Торговая классификация. 3.Основные признаки классификации.  Учебно-методическая литература: 1, 2	4

**3.2 Практические**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Организация продовольственного снабжения</b>	<b>12</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Виды продовольственного снабжения 1.Снабжение, понятие, значение, виды. 2.Виды поставщиков, организация договорных отношений 3.Современные требования к организации снабжения 4.Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. 5.Виды договоров. 6.Организационные формы поставок (транзитная и складская) 7.Требования, предъявляемые к транспортировке товаров 8.Работа с нормативными документами по определению режимов и способов хранения продовольственного сырья.  Учебно-методическая литература: 1, 2	2
1.2. Условия хранения продовольственных продуктов 1. Возможные риски при хранении. 2.Нормируемые и ненормируемые потери  Учебно-методическая литература: 1	2
1.3. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных продуктов 1.Методы хранения. 2.Методы ухода за продовольственными продуктами по способам их обработки. 3.Отпуск продуктов со склада  Учебно-методическая литература: 1	4
1.4. Товарные запасы: понятие, назначение. 1.Понятие, назначение. 2.Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. 3.Правила оценки состояния запасов сырья. 4.Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания Учебно-методическая литература: 2	2

1.5. Контроль расхода продуктов на производстве 1.Документальный учет расхода сырья на производстве. 2.Особенности учета производства в общественном питании.  Учебно-методическая литература: 1	2
--	---

### 3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Организация продовольственного снабжения</b>	<b>48</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Оценка качества продовольственных продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Составление и анализ таблицы «Основные виды продовольственных продуктов» Учебно-методическая литература: 1	6
1.2. Товароведная характеристика продовольственных продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (решение ситуационных задач). Учебно-методическая литература: 1	8
1.3. Виды продовольственного снабжения <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Оформление текстовой таблицы «Требования к складским помещениям и их оснащение» Учебно-методическая литература: 1	6
1.4. Условия хранения продовольственных продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами). Подготовка презентационных материалов по теме Учебно-методическая литература: 1, 2	8
1.5. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил» Учебно-методическая литература: 2	6
1.6. Товарные запасы: понятие, назначение. <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка конспекта по теме. Документальный учет расхода сырья на производстве Учебно-методическая литература: 1	8
1.7. Контроль расхода продуктов на производстве <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов, в соответствии с правилами оформления документации отпуска продуктов со склада Учебно-методическая литература: 2	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	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [и др].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 192 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40867.html">http://www.iprbookshop.ru/40867.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
2	Берестова А.В. Технология продуктов длительного хранения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Берестова А.В., Манеева Э.Ш., Попов В.П.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 165 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/71341.html">http://www.iprbookshop.ru/71341.html</a> .— 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	Ситуационные задачи	Таблица по теме	
<b>ПК-6</b>						
3.1 (ПК.6.1)	+	+				+
У.1 (ПК.6.2)			+			+
В.1 (ПК.6.3)				+	+	+

### 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 "Организация продовольственного снабжения":

##### 1. Доклад/сообщение

сравнительная характеристика поставщиков предприятий общественного питания г. Челябинска (Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию).

Количество баллов: 5

##### 2. Конспект по теме

Понятие классификации, основные признаки группировки.

Виды классификации: учебная, товарная.

Понятие об ассортименте, его видах и товарном сорте. Характеристика простого, сложного, производственного и товарного ассортимента.

Значимость химического состава товаров в обеспечении сохранности их качества.

Неорганические и органические вещества, их содержание в продуктах и суточная потребность в них человека. Соотношение веществ и потребительские свойства товаров.

Количество баллов: 5

##### 3. Мультимедийная презентация

составить презентацию по теме: «Виды складских помещений, их краткая характеристика», не менее 10-15 слайдов.

Количество баллов: 10

##### 4. Ситуационные задачи

свойственные халве, цвет желтовато-сероватый, консистенция слегка крошащаяся, строение слоисто-волокнистое, неярко выраженное, влажность 3,5%, содержание общего сахара 27%, жира 31%

Количество баллов: 15

##### 5. Таблица по теме

заполнить таблицу, дать характеристику основным санитарно- гигиеническим требованиям, предъявляемым к складским помещениям

Количество баллов: 15

#### 5.2.2. Промежуточная аттестация

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

Первый период контроля

## 1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Понятие классификации, основные признаки группировки.
2. Виды классификации: учебная, товарная.
3. Понятие об ассортименте, его видах и товарном сорте. Характеристика простого, сложного, производственного и товарного ассортимента.
4. Значимость химического состава товаров в обеспечении сохранности их качества.
5. Неорганические и органические вещества, их содержание в продуктах и суточная потребность в них человека.
6. Соотношение веществ и потребительские свойства товаров.
7. Общие требования к качеству сырья и продуктов.
8. Условия хранения, упаковки различных видов продовольственных продуктов.
9. Методы контроля и оценки качества продукции.
10. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
11. Современные требования к организации снабжения. Эффективность использования различных источников снабжения.
12. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья.
13. Виды договоров. Организационные формы поставок (транзитная и складская).
14. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
15. Порядок материально-технического обеспечения. Действующая норма оснащения.
16. Договорные отношения непосредственно с изготовителями.
17. Понятие складского хозяйства.
18. Виды и характеристика складских помещений, их оснащение
19. Назначение и классификация тары.
20. Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары).
21. Использование функциональных емкостей, контейнеров.
22. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения.
23. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство.
24. Правила оценки состояния запасов на производстве.
25. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов .
26. Правила оформления заказа на продукты со склада.
27. Правила оформления приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
28. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
29. Правила оценки состояния запасов сырья.
30. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания

### 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 критериев 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. 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.

### **5. 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).

## **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. 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.

## **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 объему, 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 каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. 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