

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 09.02.2022 12:50:38
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)
ФТД	Основы рационального питания

Код направления подготовки	44.04.03
Направление подготовки	Специальное (дефектологическое) образование
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Психолого-педагогическая реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья
Уровень образования	магистр
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	14
7. Перечень образовательных технологий	16
8. Описание материально-технической базы	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Основы рационального питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.04.03 «Специальное (дефектологическое) образование» (уровень образования магистр). Дисциплина является факультативной.

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

1.3 Изучение дисциплины «Основы рационального питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при проведении следующих практик: «производственная практика (технологическая (проектно-технологическая))», «учебная практика (технологическая (проектно-технологическая))», «учебная практика (ознакомительная)».

1.4 Дисциплина «Основы рационального питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Тьюторское сопровождение в процессе обучения и воспитания детей с ОВЗ».

1.5 Цель изучения дисциплины:

- формирование у обучающихся представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания

1.6 Задачи дисциплины:

1) изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;

2) формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания;

3) формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания.

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-1 способность к проектированию образовательных программ, индивидуальных программ обучения и развития для лиц с ОВЗ на основе результатов изучения особых образовательных потребностей
	ПК.1.1 Знает теоретико-методологические основы проектирования АОП и АОП
	ПК.1.2 Умеет выявлять трудности обучающихся в освоении основных общеобразовательных программ и проектировать, и реализовывать образовательный процесс в образовательной организации в соответствии с ФГОС
	ПК.1.3 Владеет технологией разработки образовательных программ, программ развития и коррекции, воспитания и социализации обучающихся
2	УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
	УК.3.1 Знать теоретические основы текущего состояния дел, поиска решения проблемы, формирования команды и ее мотивации на выполнение поставленной цели
	УК.3.2 Уметь мотивировать команду на качественный труд, регулярно анализировать состояние дел, рассматривать возникающие проблемы в процессе достижения цели
	УК.3.3 Владеть навыками планирования собственной профессиональной карьеры и карьеры членов команды; развития самостоятельности и ответственности членов команды

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.1.1 Знает теоретико-методологические основы проектирования АОП и АОП	3.1 ПК.1.1 Знает теоретико-методологические основы проектирования АОП и АОП
2	ПК.1.2 Умеет выявлять трудности обучающихся в освоении основных общеобразовательных программ и проектировать, и реализовывать образовательный процесс в образовательной организации в соответствии с ФГОС	У.1 ПК.1.2 Умеет выявлять трудности обучающихся в освоении основных общеобразовательных программ и проектировать, и реализовывать образовательный процесс в образовательной организации в соответствии с ФГОС

3	ПК.1.3 Владеет технологией разработки образовательных программ, программ развития и коррекции, воспитания и социализации обучающихся	В.1 ПК.1.3 Владеет технологией разработки образовательных программ, программ развития и коррекции, воспитания и социализации обучающихся
1	УК.3.1 Знать теоретические основы текущего состояния дел, поиска решения проблемы, формирования команды и ее мотивации на выполнение поставленной цели	3.2 УК.3.1 Знать теоретические основы текущего состояния дел, поиска решения проблемы, формирования команды и ее мотивации на выполнение поставленной цели
2	УК.3.2 Уметь мотивировать команду на качественный труд, регулярно анализировать состояние дел, рассматривать возникающие проблемы в процессе достижения цели	У.2 УК.3.2 Уметь мотивировать команду на качественный труд, регулярно анализировать состояние дел, рассматривать возникающие проблемы в процессе достижения цели
3	УК.3.3 Владеть навыками планирования собственной профессиональной карьеры и карьеры членов команды; развития самостоятельности и ответственности членов команды	В.2 УК.3.3 Владеть навыками планирования собственной профессиональной карьеры и карьеры членов команды; развития самостоятельности и ответственности членов команды

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	8	56	68
Первый период контроля				
Теория рационального питания	4	8	56	68
Теоретические основы современных систем и концепций питания.	2		6	8
Античная теория питания			8	8
Теории сбалансированного и адекватного питания	2		6	8
Концепции рационального, оптимального и функционального питания		2	8	10
Основные положения концепции вегетарианства		2	6	8
Основные положения системы раздельного питания		2	8	10
Основные положения концепций безуглеводного белкового питания		2	6	8
Основные положения концепции дифференцированного питания			8	8
Итого по видам учебной работы	4	8	56	68
Форма промежуточной аттестации				
Зачет по факультативу				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. Теория рационального питания <i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i> ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-3: 3.2 (УК.3.1), У.2 (УК.3.2), В.2 (УК.3.3)	4
1.1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Понятие диеты, концепции, теории и системы питания. Исторические предпосылки и современные тенденции обращения людей к тем или иным системам питания. Взаимозависимость уровня экономического и социального развития общества и питания. Культура питания. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален. Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Теории сбалансированного и адекватного питания Основные положения теорий сбалансированного и адекватного питания. Создатели теорий сбалансированного и адекватного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Учебно-методическая литература: 1	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Теория рационального питания <i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i> ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-3: 3.2 (УК.3.1), У.2 (УК.3.2), В.2 (УК.3.3)	8
1.1. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Основные положения концепций рационального, оптимального и функционального питания. Создатели концепций рационального, оптимального и функционального питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания Учебно-методическая литература: 1, 2	2
1.2. Основные положения концепции вегетарианства Основные понятия, причины и виды вегетарианства, десять аргументов в пользу вегетарианства. Критика вегетарианства. Вегетарианство и религия. Современные последователи вегетарианцев: флекситарианцы, фриганисты и др. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Учебно-методическая литература: 1, 2	2
1.3. Основные положения системы раздельного питания Основные положения концепции раздельного питания. Последователи и противники об этой теории. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Учебно-методическая литература: 1, 2	2
1.4. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания. Создатели концепций безуглеводного и белкового питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания. Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Теория рационального питания	56
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-3: 3.2 (УК.3.1), У.2 (УК.3.2), В.2 (УК.3.3)	
1.1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Дайте определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них. 2. Почему Гиппократа называют отцом диететики? 3. Какой вклад внес в диететику Авиценна? 4. Какой вклад внес в диететику Гален? 5. Перечислите классические теории питания. 6. Перечислите основные современные проблемы питания. 7. Доказать реализуемость и коммерческую целесообразность использования концепций питания в предприятиях и организациях питания. 8. Показать взаимосвязь научно-технического процесса и современных проблем питания. Учебно-методическая литература: 1, 2	6
1.2. Античная теория питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей. 2. Что Вы знаете об аюрведической кулинарной практике? Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность? 3. Какие монопродуктовые Вы знаете и в чем их опасность? 4. Охарактеризуйте основные признаки здорового питания. 4. Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания? 5. Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации? Учебно-методическая литература: 1	8
1.3. Теории сбалансированного и адекватного питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Дать краткую характеристику теории сбалансированного питания 2. Дать краткую характеристику теории адекватного питания 3. Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания? 4. Кто является основоположником теории сбалансированного питания? 5. Кто является основоположником теории адекватного питания? 6. В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания? Учебно-методическая литература: 1, 2	6
1.4. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Дать краткую характеристику концепции рационального питания 2. Дать краткую характеристику концепции оптимального питания 3. Дать краткую характеристику концепции функционального питания. 4. Какие различия существуют между концепциями рационального и оптимального питания? 5. Кто является основоположником концепции рационального питания? 6. Кто является основоположником концепции оптимального питания? 7. Концепции функционального питания и государственное регулирование деятельности предприятий питания. 8. Назовите основные нормативно-правовые документы, регулирующие применение функциональных продуктов. Учебно-методическая литература: 1	8

<p>1.5. Основные положения концепции вегетарианства</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений. 2. История вегетарианства, как социального явления. 3. Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство. 4. Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего? 5. Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	6
<p>1.6. Основные положения системы раздельного питания</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте краткую характеристику концепции раздельного питания. 2. Кто является основоположником концепции раздельного питания? 3. В чем заключается критицизм концепции раздельного питания? 4. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание. 5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	8
<p>1.7. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте краткую характеристику концепции безуглеводного питания. 2. Дайте краткую концепции белкового питания. 3. Кто является основоположником концепции безуглеводного питания? 4. Кто является основоположником концепции белкового питания? 5. В чем заключается критицизм концепции безуглеводного питания? 6. В чем заключается критицизм концепции белкового питания? <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	6
<p>1.8. Основные положения концепции дифференцированного питания</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте краткую характеристику концепции дифференцированного питания. 2. Кто является основоположником концепции дифференцированного питания? 3. В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания? 4. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питание. 5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	8

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	Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Омаров Р.С., Шлыков С.Н.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2018.— 76 с.	http://www.iprbookshop.ru/92967.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Корнеева Т.А. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Корнеева Т.А., Седова Е.Э.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017.— 72 с.	http://www.iprbookshop.ru/91295.html .— 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	Контрольная работа по разделу/теме	Мультимедийная презентация	Таблица по теме	Задача	Зачет/Экзамен	
ПК-1								
3.1 (ПК.1.1)	+							+
У.1 (ПК.1.2)				+				+
В.1 (ПК.1.3)			+					+
УК-3								
3.2 (УК.3.1)		+						+
У.2 (УК.3.2)					+			+
В.2 (УК.3.3)						+		+

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 "Теория рационального питания":

1. Доклад/сообщение

1. Применение теорий сбалансированного и адекватного питания в индустрии питания.
2. Влияние изменений на рынке услуг индустрии питания на востребованность дополнительных услуг.
3. Принципы выбора концепции питания.
4. Факторы, влияющие на выбор концепции питания, реализуемую в индустрии питания.
5. Научно-технический прогресс и инновации в индустрии питания, как источник проблем питания

Количество баллов: 5

2. Задача

И.Б., мужчина, 30 лет, водитель троллейбуса в Заполярье. Имеет рост 167 см, массу тела 70 кг, окружность грудной клетки – 102 см. Средняя толщина кожножировой складки – 13 мм, окружность плеча 34 см, толщина кожно-жировой складки над трицепсом – 11 мм.

Для оформления санаторно-курортной карты прошел медицинское клинико-биохимическое обследование.

Получены следующие результаты: отмечается сухость кожных покровов, поперечные трещины на поверхности языка, гиперемия и изменение формы сосочков языка. Артериальное давление 125/70 мм.рт.ст., частота сердечных сокращений – 85 ударов в минуту. В анамнезе – хронический гастрит.

Биохимические показатели: общий белок сыворотки крови – 70 г/л, альбумины – 580 мкмоль/л, глюкоза сыворотки крови – 4,6 ммоль/л, триглицериды сыворотки крови – 1,1 ммоль/л, общий холестерин – 3,5 ммоль/л., трансферин – 23 мкмоль/л. Суточная экскреция креатинина с мочой – 1,6 г/л.

Усредненный суточный рацион.

Завтрак: Сосиски с отварным картофелем (сосиски – 100 г., картофель – 100 г, масло сливочное – 10 г,), хлеб пшеничный – 50 г., булка городская – 100 г. Чай с сахаром (сахар – 10 г,)

Обед: Щи из квашеной капусты (мясо - 50 г., капуста квашеная - 200 г, картофель - 100 г., морковь - 25 г., лук -10 г., томат - 10 г., коренья - 10 г., сметана -

20 г., мука - 5 г), Картофель жареный с грибами. (картофель – 200 г, грибы – 100 г, лук репчатый – 20 г., масло растительное – 40 г).

Задание: На основании данных ситуационной задачи определите пищевой статус пациента, обоснуйте риски для здоровья и, в случае необходимости, рекомендации по коррекции пищевого статуса здоровым (рациональным) питанием.

Количество баллов: 15

3. Конспект по теме

1. Обзор вегетарианских предприятий питания мира.
2. Вегетарианские предприятия питания в моем родном городе.
3. Применение концепции раздельного питания в индустрии питания.
4. Создание предприятия быстрого питания с услугой раздельного питания.
5. Роль и значение углеводов в питании человека.

Количество баллов: 5

4. Контрольная работа по разделу/теме

Вариант 1

1. Основы организации социальных видов питания.
2. Переработка растительного и животного сырья в санаториях.
3. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского питания

Вариант 2

1. Технология приготовления блюд из овощей для диетического питания
2. Технология приготовления напитков для лечебно-профилактического питания
3. Основные факторы, влияющие на вкус и аромат мясо- и рыбопродуктов.

Вариант 3

1. Сущность технологического процесса приготовления протертых супов.
2. Качественные характеристики кисломолочных продуктов для детского питания.
3. Основные направления создания кремовых, молочных, карамельных, белково-сбивных, ликерных и грильяжных конфетных масс.

Количество баллов: 15

5. Мультимедийная презентация

1. Основы организации социальных видов питания.
2. Переработка растительного и животного сырья в санаториях.
3. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского питания
4. Технология приготовления блюд из овощей для диетического питания
5. Технология приготовления напитков для лечебно-профилактического питания

Количество баллов: 10

6. Таблица по теме

1. Социальные виды питания работников офисов.
2. Социальные виды питания в детских садах.
3. Социальные виды питания в вузах.
4. Социальные виды питания в больницах
5. Социальные виды питания в санаториях

Количество баллов: 10

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 по факультативу

Вопросы к зачету:

1. Что собой представляют социальные виды общественного питания
2. Каковы основные направления развития общественного питания
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции
4. Укажите функции сферы общественного питания.
5. Опишите основные требования в сфере общественного питания
6. Что такое сертификация продукции и услуг?
7. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
8. Что означает «концентрация» производства?
9. Что понимается под «специализацией» производства?
10. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
11. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
12. Как делятся предприятия общественного питания по типам
13. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
14. Дайте характеристику фабрики-кухни.
15. Охарактеризуйте основные виды диет.
16. Что представляет собой комбинат питания?
17. Охарактеризуйте основные виды диетического питания.
18. Какое значение имеет рациональная организация питания
19. Основные требования к качеству обслуживания потребителей.
20. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
21. Как организуется приемка продовольственных товаров?
22. Укажите требования к диетическому питанию.
23. Охарактеризуйте основные виды питания.
24. Пути повышение эффективности использования персонала.
25. Какие могут быть потери при хранении продовольствия?
26. Социальные виды питания работников предприятий, организаций.
27. Социальные виды питания в детских учреждениях.
28. Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
29. Социальные виды питания в медицинских учреждениях
30. Социальные виды питания в социальных учреждениях

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")	- 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 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 по факультативу

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по факультативу 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 факультативу, 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. 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, 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. 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.

8. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

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

9. 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 прочтайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы четко 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 чертеж.
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.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

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