

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА

Должность: РЕКТОР

Дата подписания: 29.11.2021 09:47:44

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 ПРАКТИКИ

Шифр	Наименование практики
Б2.О.3	Учебная практика (проектная)

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Профстандарт*	
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Год начала реализации ОПОП	2021
Уровень образования	бакалавриат
Форма обучения	заочная

* выбор осуществляется из перечня, представленного в Характеристике ОПОП (п.2.2)

Разработчики:

должность	учёная степень, звание	подпись	ФИО
доцент кафедры ПППОиПМ	к.т.н.		Ногина А.А.

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

должность	учёная степень, звание	подпись	ФИО
зав. кафедрой ПППОиПМ	к.п.н., доцент		Корнеева Н.Ю.

год обновления	2021			
номер протокола	№ 10			
дата заседания кафедры	15.06.21			

Руководитель ОПОП

Корнеева Н.Ю.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	5
3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	8
4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	8
5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13
6 ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	16
7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Таблица 1 - Общие сведения о практике

Общие характеристики	Информация в соответствии с ФГОС, УП
1	2
Вид практики	Учебная
Тип и название практики	Учебная практика(проектная)
Место проведения практики	ФГБОУ ВО «ЮУРГГПУ», Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик
Курс	Третий
Семестр	Пятый
Форма (формы) проведения	Рассредоточенная
Трудоемкость практики:	
в зачетных единицах	3
в часах (неделях)	108
в т.ч.	
лекции	-
практические занятия	8
лабораторные занятия	4
самостоятельная работа	96
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

1.1. Практика «Учебная практика (проектная)» относится к обязательной части Блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение, (уровень образования – бакалавриат), профиль «Производство продовольственных продуктов».

1.2. Прохождение практики «Учебная практика (проектная)» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Технология продуктов питания», «Документоведение в пищевой промышленности», «Введение в профессионально педагогическую деятельность», при проведении следующих практик: «Учебная практика (ознакомительная)», «Учебная практика (технологическая)»

1.3. Практика «Учебная практика (проектная)» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Методика профессионального обучения», «Методика воспитательной работы», «Общая технология пищевых производств», «Управление в сфере общественного питания», при проведении следующих практик: «Производственная практика (педагогическая)», «Производственная практика (преддипломная)».

1.4 Цели, задачи практики:

Цель: приобретение обучающимися практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству,

реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.

Задачи:

1) освоение производственных процессов, технологий;

2) адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 2 - Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции по ФГОС	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием ИКТ)	ОПК-2.1. Знает: информационно-коммуникационные технологии ОПК-2.2. Умеет: определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией ОПК-2.3. Владеет: способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)
ПК-6 Способен подбирать методы предпроектного анализа для решения поставленной задачи, методы проектирования необходимого отраслевого обеспечения для решения профессиональных задач	ПК-6.1. Знает: методы предпроектного анализы для решения поставленной задачи ПК-6.2. Умеет: подбирать методы предпроектного анализа для решения поставленной задачи ПК-6.3. Владеет: методами предпроектного анализа для решения поставленной задачи

Таблица 3 – Планируемые результаты практики «Учебная практика (проектная)»

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по практике
ОПК-2.1. Знает: информационно-коммуникационные технологии	3.1 работу с информационной коммуникативной базой в области пищевой промышленности
ОПК-2.2. Умеет: определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией	У.1 разрабатывать нормативную документацию в области пищевой промышленности

ОПК-2.3. Владеет: способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)	В.1 навыками разработки нормативной документации и организационно-управленческих средств
ПК-6.2. Знает: методы предпроектного анализа для решения поставленной задачи	3.2 алгоритм деятельности работника пищевой индустрии
ПК-6.2. Умеет: подбирать методы предпроектного анализа для решения поставленной задачи	У.2 вырабатывать стратегию перспективных направлений в области пищевой промышленности
ПК-6.3. Владеет: методами предпроектного анализа для решения поставленной задачи	В.2 разработкой методов и приемов для реализации проекта в пищевой индустрии

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 4 – Содержание практики, структурированное по разделам (темам)

Наименование раздела практики (темы занятия)	Трудоемкость (в часах)			
	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа
1	2	3	4	5
Раздел 1. Производственная программа предприятия				
ОПК-2 (3.1, У.1, В.1)				
ПК-6 (3.2, У.2, В.2)				
Содержание раздела				
Тема 1. Производственная программа предприятия питания.		2		16
Тема 2. Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование		2		16
Тема 3. Заготовочные и дододаточные предприятия.			2	16
Тема 4. Торговые помещения предприятий питания, их оборудование		2		16
Тема 5. Правила отпуска и хранения готовых блюд			2	16
Тема 6. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия		2		16
Итого (ч.)	-	8	4	96

Таблица 4.1 – Содержание практики, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Практические занятия

Наименование раздела практики / тема и содержание (план)	Трудоемкость (кол-во часов)
Производственная программа предприятия ОПК-2 (3.1, У.1, В.1) ПК-6 (3.2, У.2, В.2)	8
Производственная программа предприятия питания. 1.Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика. 2.Структура и содержание технологической документации Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2
Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование 1.Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование правильное планирование работы производства, составление производственной программы цехов Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2
Торговые помещения предприятий питания, их оборудование 1. Производственные помещения предприятий общественного питания 2. Торговые помещения предприятий общественного питания 3. Оборудования залов 4. Производственные помещения предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2
Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия 1.Требования техники безопасности для производственного и технического персонала предприятий питания. 2.Правила эксплуатации теплового оборудования, приемы включения и пользования производственным оборудованием (плиты, жарочные шкафы, конвекционные и простые печи, оборудование предварительной обработки, тестомесы, марmitы и пр.) Проверка соединения корпусов оборудования с системой защитного заземления. 3.Журнал инструктажа. 4.Оказание первой помощи при порезах и ожогах. 4.Требования пожарной безопасности. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2

4.2 Лабораторные занятия

Наименование раздела практики / тема и содержание (план)	Трудоемкость (кол-во часов)
Производственная программа предприятия ОПК-2 (3.1, У.1, В.1) ПК-6 (3.2, У.2, В.2)	4
Заготовочные и доготовочные предприятия. 1.Основные типы заготовочных предприятий	2

2. Особенности додотовочных предприятий 3. Предприятия работающие на сырье Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	
Правила отпуска и хранения готовых блюд 1.Назначение бракеражной комиссии на производстве. 2.Состав комиссии в зависимости от типа предприятия. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2

4.3 Самостоятельная работа

Наименование раздела практики / тема и содержание (план)	Трудоемкость (кол-во часов)
Производственная программа предприятия ОПК-2 (3.1, У.1, В.1) ПК-6 (3.2, У.2, В.2)	96
Производственная программа предприятия питания. <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 1.Решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	16
Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 1.Решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	16
Заготовочные и додотовочные предприятия. <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 1.Решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	16
Торговые помещения предприятий питания, их оборудование <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 1.Заполнение таблицы по теме Торговые помещения предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	16
Правила отпуска и хранения готовых блюд <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> 1. Подготовка конспекта по теме Правила отпуска и хранения сырья на предприятии. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	16
Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия <i>Задание для самостоятельного выполнения</i>	16

студентом:

1. Подготовка конспекта по теме Техника безопасности при работе в цехах предприятий общественного питания

Учебно-методическая литература: 1, 2, 3

3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Учебно-методическая литература

Таблица 5 – Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в электронной-библиотечной системе **
1. Основная литература*		
1	Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013.— 232 с.	http://www.iprbookshop.ru/40878.html .— ЭБС «IPRbooks»
2	Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.	http://www.iprbookshop.ru/47706.html .— ЭБС «IPRbooks»
2. Дополнительная литература*		
3	Организация производства на предприятиях пищевых отраслей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ю.А. Саликов [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 324 с.	http://www.iprbookshop.ru/27328.html .— ЭБС «IPRbooks»

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

4.1 Обеспеченность оценивания образовательного результата

Таблица 7 – Обеспеченность оценивания образовательного результата прохождения практики

Код образовательного результата прохождения практики	Форма оценивания	
	Текущий контроль*	Промежуточная аттестация (Зачет, Дифференцированный зачет **

	Конспект урока	Мультимедийная презентация	Тест	Таблица по теме	Схема/Граф. схема	Задача	
ОПК 2							
3.1	+						+
У.1		+					+
В.1					+		+
ПК 6							
3.2			+				+
У.2				+			+
В.2						+	+

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

4.2.1 Текущий контроль

Раздел 1. Производственная программа предприятия

Типовые задания для знаний

Конспект урока

составить конспект по теме: например:

1. Основные направления развития общественного питания.
2. Классификация предприятий питания.

Тест

В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- A. Холодный цех
- B. Кулинарный цех
- C. Горячий цех
- D. Все ответы верны
- E. Кондитерский цех

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- A. Бар
- B. Кафе
- C. Ресторан
- D. Закусочная
- E. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- A. Организация питания
- B. Кулинарные цеха
- C. Складское помещение

Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А. Руководитель ПОП

В. Директор ПОП

С. Работники

Д. Все ответы верны

Е. Налоговая

5. Режим хранения товаров это ?

А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

В. Срок реализации продуктов

С.Отпуск продуктов

Д. Влажность продукта

Е. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

А. В коридорах на разгрузочных площадках

В. Складских помещениях

С. В складе

Д. В холодильнике

Типовые задания для умений

Мультимедийная презентация

1.Организация договорных отношений с поставщиками

2.Особенности организации кафетерия

3.Оптимальные условия труда на производстве

4.Оперативное планирование на предприятии

5.Пути улучшения качества выпускаемой продукции

Таблица по теме

Составить таблицы по темам:

1. Организационно-правовые нормы предприятий питания

2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

3. Рациональное размещение предприятий общественного питания

4. Специализация и характеристика предприятий быстрого обслуживания.

5. Задачи организации в условиях рынка.

Типовые задания для владений

Задача

Решение задач по расчету производственной программы предприятия например:

1.Рассчитайте ритмичность и аритмичность работы предприятия по сменам, если по плану в первую смену должны были произвести продукции на сумму 1900 тыс. руб., а во вторую смену – 1500 тыс. руб. Фактический объем производства составил 1780 тыс. руб. и 1660 тыс. руб. соответственно.

Схема/граф-схема

составление схем по темам:

Организация работы мясного цеха

Организация работы птицегольевого цеха.

Организация работы рыбного цеха.

4.2.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с локальными документами ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Оценкой результатов практики является итоговый интегральный показатель сформированности компетенций. Форма промежуточной аттестации по итогам прохождения практики определяется в учебном плане: дифференцированный зачет («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая конференция по практике является формой проведения промежуточной аттестации и организуется в институте с целью подведения итогов практики

Оценка отчета обучающегося по практике (защита) выставляется на основании критериев, определенных в Таблице 7.

4.3 Критерии для определения итогового интегрального показателя оценки результатов по практике

Таблица 7 – Критерии для определения итогового интегрального показателя оценки результатов по практике (примерные)

Критерии	Отметка
<ul style="list-style-type: none">– продемонстрировал продвинутый уровень сформированности компетенций (коэффициент от 0,7 до 1, см. Лист экспертной оценки*);– выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый программой практики;– владеет теоретическими знаниями на высоком уровне;– умеет правильно определять и эффективно осуществлять основную профессиональную задачу с учетом особенностей процесса (возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, специфики работы организации);– проявляет в работе самостоятельность, творческий подход, такт, профессиональную (педагогическую) культуру;– активно участвовал (успешно защитил отчет) в работе итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП);	5 «отлично»

<ul style="list-style-type: none"> – получил положительную характеристику с места прохождения практики («отлично», «хорошо») 	
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал оптимальный уровень сформированности (компетенций коэффициент от 0,6 до 0,69, см. Лист экспертной оценки*); – выполнил в срок весь объем работы, требуемый программой практики; – умеет определять профессиональные задачи и способы их решения; – проявляет инициативу в работе, но при этом в отдельных случаях допускает незначительные ошибки; – владеет теоретическими знаниями, но допускает неточности – активно участвовал (успешно защитил отчет) в работе итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил характеристику с места прохождения практики («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») 	4 «хорошо»
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал достаточный уровень сформированности компетенций (коэффициент от 0,5 до 0,59, см. Лист экспертной оценки*); – выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; – не всегда демонстрирует умения применять теоретические знания различных отраслей науки на практике; – допускает ошибки в планировании и проведении профессиональной деятельности; – не проявляет инициативы при решении профессиональных задач; – участвовал (защитил отчет) в работе итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил характеристику с места прохождения практики («хорошо», «удовлетворительно») 	3 «удовлетворите льно»
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал недостаточный уровень сформированности (компетенций коэффициент ниже 0,5, см. Лист экспертной оценки*); – не выполнил намеченный объем работы в соответствии с программой практики; – обнаружил слабые теоретические знания, неумение их применять для реализации практических задач; – не установил правильные взаимоотношения с коллегами и другими субъектами деятельности; – продемонстрировал низкий уровень общей и профессиональной культуры; – проявил низкую активность – не умеет анализировать результаты профессиональной деятельности; – во время прохождения практики неоднократно проявлял недисциплинированность (не являлся на консультации к методистам; не предъявлял групповым руководителям планы работы на день, конспектов уроков и мероприятий и др.); – отсутствовал на базе практике без уважительной причины; – нарушал этические нормы поведения и правила внутреннего распорядка организации; – не сдал в установленные сроки отчетную документацию; – не участвовал (не защитил отчет) на итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил отрицательную характеристику с места прохождения практики 	2 «неудовлетво рительно»

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Таблица 8 – Методические указания для обучающихся по выполнению программы практики

Вид учебных занятий / самостоятельной работы / контроля / оценочных средств	Организация деятельности студента
Мультимедийная презентация	<p>Мультимедийная презентация – это электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы в период практики.</p> <p>Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.</p> <p>Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.</p> <p>На слайде можно разместить любые текст, рисунок, схему, видео-аудиофрагмент, анимацию, 3D-графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.</p> <p>Этапы подготовки мультимедийной презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – структуризация материала по теме; – составление сценария реализации; – разработка дизайна презентации; – подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов); – подготовка музыкального сопровождения (при необходимости); – тест-проверка готовой презентации. <p>Требование к оформлению слайдов. Стиль оформления должен быть единым. Вспомогательная информация не должна преобладать над основной. Для фона слайда выбирать холодные тона. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов (один для фона, один для текста, один для заголовка). Для фона и текста используют контрастные цвета.</p> <p>Требования к предоставлению информации.</p> <p><i>К содержанию информации.</i> Используются короткие слова и предложения. Количество предлогов, наречий, прилагательных минимизировано. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</p> <p><i>К объему информации.</i> Общее количество слайдов 15–17. На одном слайде не стоит представлять большой объем текстовой информации (не более 3-х фактов, выводов, определений). Ключевые пункты отображаются по одному на отдельных слайдах. Для обеспечения наглядности используются таблицы, диаграммы, рисунки и др.</p>
Схема/граф-схема	<p>Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.</p> <p>Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).</p> <p>Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Таблица по теме	<p>Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.</p> <p>Правила составления таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования; – название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично; – в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения; – при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире; – числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности; – таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом; – если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения; – в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа. <p>При оформлении таблиц следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».</p>
Задача	<p>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.</p> <p>Алгоритм решения задач:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии. 2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения. 3. Произведите краткую запись условия задания. 4. Составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж (при необходимости). 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.
Конспект по теме	<p>Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов.</p> <p><i>План-конспект</i> – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.</p> <p><i>Текстуальный конспект</i> – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.</p> <p><i>Свободный конспект</i> – 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.</p> <p><i>Тематический конспект</i> – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).</p> <p>В процессе составления конспекта обязательно используются различные маркеры для обозначения заголовков и подзаголовков, создавая блочную</p>

	<p>структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.</p> <p>Этапы выполнения конспекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определить цель составления конспекта; – записать название текста или его части; – записать выходные данные текста (автор, место и год издания); – выделить при первичном чтении основные смысловые части текста; – выделить основные положения текста; – выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений; – последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала; – включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания); – использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета); – соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).
Тест	<p>Тест – это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проработать информационный материал по дисциплине; – проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы; – выяснить заранее все условия тестирования: количество вопросов, продолжительность тестирования, система оценки результатов и т.д. – работая с тестами, обучающемуся необходимо внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном (контрольном) листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования – указать ответ в соответствующем поле (полях); – в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант. – решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце; – оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.
Лабораторные занятия	<p>Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения (лабораторного оборудования, образцов, нормативных и технических документов и т.п.).</p> <p>При выполнении лабораторных работ проводятся: подготовка оборудования и приборов к работе, изучение методики работы, воспроизведение изучаемого явления, измерение величин, определение соответствующих характеристик и показателей, обработка данных и их анализ, обобщение результатов. В ходе проведения работ используются план работы и таблицы для записей наблюдений.</p> <p>При выполнении лабораторной работы студент ведет рабочие записи результатов измерений (испытаний), оформляет расчеты, анализирует полученные данные путем установления их соответствия нормам и/или сравнения с известными в литературе данными и/или данными других студентов. Окончательные результаты оформляются в форме заключения.</p>
Дифференцированный зачет	Цель дифференцированного зачета – проверка и оценка уровня полученных обучающимся в ходе прохождения практики профессиональных знаний, умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную

	<p>позицию (практический опыт), реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.</p> <p>Подготовка к зачету начинается с установочной конференции по практике, на которой обучающиеся знакомятся с программой практики, с организационными моментами прохождения практики, а также с требованиями и сроками промежуточной аттестации. Выполнение программы практики начинается с первого дня выхода в организацию, руководствуясь требованиями установленными в рабочей программе практики и озвученными на установочной конференции, а также путём самостоятельного изучения специфики образовательного (профессионального) процесса в организации.</p> <p>Результат дифференцированного зачета выражается отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».</p>
Практические занятия	<p>Практическое (семинарское занятие) – групповая форма обучения, содержание которого представляет собой детализацию лекционного теоретического материала; проводится в целях закрепления знаний, умений и владений.</p> <p>Основной формой проведения практических занятий (семинаров) является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.</p> <p>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.</p> <p>В ходе практического занятия необходимо 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.</p>
Установочная конференция по практике	<p>Организационное мероприятие, на которой до обучающихся в обязательном порядке доводится следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание программы практики (в т.ч. цели, задачи, индивидуальные задания и требования к их выполнению); – сроки практики, руководители практики; – содержание отчетной документации и сроки их сдачи (защиты); – распределение по организациям (по базам практик); – содержание Программы инструктажа для обучающихся по безопасности во время прохождения практики; – документация для прохождения практики (отчет по практике, памятки в соответствии с программой практики и др.); – назначение старшего группы (из числа обучающихся) на время практики в каждой группе. <p>Дата проведения установочной конференции доводится до сведения обучающихся через расписание учебных занятий посредством размещения информации на стенах и на сайте ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»</p>

6 ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы

2. учебная аудитория для лекционных занятий

3. лаборатория

– 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*

ЛИСТ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Ф.И.О. обучающегося _____
 Профиль / программа, группа _____

Компетенции ² / образовательные результаты ² (ЗУВ)		Задания для проверки / отчетность	Оценка результатов практики (в баллах) ⁴				Коэффициент успешности
			Внешний руководите ль практики ⁴	Групповой руководите ль ⁵	Самооценк а обучающег ося	Средний балл	
ОПК - 2	3.1.	Конспект урока					
	У.1.	Мультимедий ная презентация					
	В.1.	Схема/графич еская схема					
ПК-6	3.2.	Тест					
	У.2.	Таблица по теме					
	В.2.	Задача					
Среднее значение коэффициента сформированности компетенций							
Оценка за выполнение заданий по практике							

Групповой руководитель⁵ _____ / _____ Ф.И.О.

Дата _____

Количественные показатели³:

0 баллов – показатель не выражен;

0,5 баллов – показатель слабо выражен;

1 балл – показатель ярко выражен.