

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный педагогический университет»
(ФГБОУ ВО «АлтГПУ»)

УТВЕРЖДАЮ
проректор по образовательной и
международной деятельности

_____ С.П. Волохов

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МОДУЛЬ
Традиции и кухни народов мира
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Историко-культурного наследия и туризма**

Учебный план zТуризм43.03.02_2022.plx
43.03.02 Туризм

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	72	Виды контроля на курсах:
в том числе:		зачеты 4
аудиторные занятия	8	
самостоятельная работа	58	
часов на контроль	4	

Программу составил(и):

к.и.н., Заведующий Историко-краеведческим музеем АлтГПУ, Грибанова Наталья Святославна _____

Рабочая программа дисциплины

Традиции и кухни народов мира

разработана на основании ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)

составлена на основании учебного плана 43.03.02 Туризм (Уровень: бакалавриат; квалификация: бакалавр), утвержденного Учёным советом ФГБОУ ВО «АлтГПУ» от 25.04.2022, протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Историко-культурного наследия и туризма

Протокол № 7 от 24.03.2022 20:00:00 г.

Срок действия программы: 2022-2027 уч.г.

Зав. кафедрой Контев Аркадий Васильевич

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	58	58	58	58
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

1.1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1.1	формирование у обучающихся базовых теоретических знаний об исторически сложившихся традициях культуры питания народов мира с учетом хозяйственных, религиозных, природно-климатических, географических и других условий, формирование навыков оценки потенциала территорий в сфере развития гастрономического туризма в зависимости от этнокультурных особенностей.
1.2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.2.1	дать представление об этнокультурном многообразии народов мира;
1.2.2	сформировать представление о традициях питания и пище как составной части культуры народа;
1.2.3	охарактеризовать особенности, условия и факторы формирования национальных кухонь народов мира;
1.2.4	научить применять теоретические знания для анализа потенциала территории в сфере гастрономического туризма.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.11
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.2	Учебная практика: исследовательская практика
2.1.3	Рекреационная география
2.1.4	Историческая география
2.1.5	Производственная практика: проектно-технологическая практика
2.1.6	Перспективы трансграничного туризма на территории Большого Алтая
2.1.7	Обзорные и тематические экскурсии по Алтайскому краю и Республике Алтай
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика: исследовательская практика
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.4	Туристско-рекреационное проектирование

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.1:	проводит исследования туристско-рекреационного потенциала и ресурсов туристских регионов, территорий, зон и комплексов
ПК-2.2:	применяет современные технологии сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма
ПК-2.3:	использует методы анализа и прогнозирования развития явлений и процессов в сфере туризма

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Исторически сложившиеся традиции культуры питания народов мира с учетом хозяйственных, религиозных, природно-климатических, географических и других условий; основные особенности национальных кухонь народов мира.
3.2	Уметь:
3.2.1	Выявлять потенциал территорий в сфере развития гастрономического туризма в зависимости от этнокультурных особенностей.
3.3	Владеть:
3.3.1	Навыками сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма, в том числе в целях развития гастрономического туризма и оценки туристского потенциала территорий.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)					
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
	Раздел 1. Для библиотеки				
1.1	Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. /Лек/	4	1	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3 Э1
1.2	Пища как компонент материальной культуры народов мира. /Лек/	4	1	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3 Э1 Э2

1.3	Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3 Э1
1.4	Этнокультурное многообразие народов мира. /Ср/	4	8	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.1 Л1.2Л2.7 Э1
1.5	Факторы формирования традиций и культуры питания народов мира. /Ср/	4	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.7 Э1 Э2
1.6	Традиции и кухни народов России. /Лек/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.7 Э1
1.7	Традиции и кухни народов России. /Пр/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.7 Э1
1.8	Традиции и кухни народов России. /Ср/	4	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.7 Э1
1.9	Традиции и кухни народов Европы. /Ср/	4	6	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э2
1.10	Традиции и кухни народов Азии. /Ср/	4	8	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2
1.11	Традиции и кухни народов Африки. /Ср/	4	8	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.4 Э2
1.12	Традиции и кухни народов Америки. /Ср/	4	8	ПК-2.1 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.6 Э2
1.13	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных и региональных традиций в питании. /Пр/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Э1 Э2
1.14	Традиции и кухни народов мира /Зачёт/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Э1 Э2

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Перечень индикаторов достижения компетенций, форм контроля и оценочных средств

ПК-2.1: Проводит исследования туристско-рекреационного потенциала и ресурсов туристских регионов, территорий, зон и комплексов.

Формы контроля и оценочные средства:

вопросы для самоконтроля, вопросы для семинарских занятий, тематика докладов, практические задания, проектное задание, тестовые задания, вопросы к зачету.

ПК-2.2: Применяет современные технологии сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма

Формы контроля и оценочные средства:

вопросы для самоконтроля, вопросы для семинарских занятий, тематика докладов, практические задания, проектное задание, тестовые задания, вопросы к зачету.

ПК-2.3: Использует методы анализа и прогнозирования развития явлений и процессов в сфере туризма.

Формы контроля и оценочные средства:

вопросы для семинарских занятий, тематика докладов, практические задания, проектное задание, тестовые задания, вопросы к зачету.

5.2. Технологическая карта достижения индикаторов

Перечень индикаторов компетенций: ПК-2.1, ПК-2.2.

Виды учебной работы: лекционные занятия.

Формы контроля и оценочные средства: вопросы для самоконтроля (10 баллов).

Перечень индикаторов компетенций: ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3.

Виды учебной работы: практические занятия.

Формы контроля и оценочные средства: вопросы для семинарских занятий, тематика докладов (20 баллов).

Перечень индикаторов компетенций: ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3.

Виды учебной работы: самостоятельная работа.

Формы контроля и оценочные средства: практические задания, проектное задания (40 баллов).

Перечень индикаторов компетенций: ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3.

Виды учебной работы: зачет.

Формы контроля и оценочные средства: вопросы к зачету, тестовые задания (30 баллов).

5.3. Формы контроля и оценочные средства

Вопросы для самоконтроля:

1. Что включает в себя понятие материальная культура?
2. Что входит в понятие "быт и традиции"?
3. В чем сущность этикета? Почему важна роль этикета в современных условиях общества?
4. В чем разница пищи и питания?

5. В чем специфика культур питания народов мира?
6. Каков вклад культуры и традиций питания народов мира в развитие туризма?
7. Почему климатические условия являются важнейшим фактором формирования традиций питания?
8. Как влияют дипломатические и культурные связи на культуру питания? Приведите пример.
9. Каковы основные требования, предъявляемые к пище и питанию в православии?
10. Какие виды обрядового питания имеются в иудейские праздники?
11. Какие особенности питания характерны для людей, исповедующих ислам?
12. Какова роль Франции в становлении культур питания народов Западной Европы?
13. Под влиянием каких факторов развивалась американская культура питания?
14. Каковы основные признаки формирования культуры питания американцев?
15. Чем отличается китайское застолье от европейского?
16. В чем отличия японской культуры питания от китайской?
17. В чем заключается своеобразие индийской культуры питания?
18. Как индуизм повлиял на традиции питания?
19. Какую роль играют в жизни народов мира напитки?
20. Какое место занимают вино, чай и кофе в традициях питания народов мира?

Примеры тестовых заданий:

1. Период расцвета русской национальной кухни

1) вторая половина XVII века

2) XVIII век

3) XIX век

4) *начало XX века

2. Кулинарное искусство возникло

1) *в Западной Европе

2) в России

3) в Азии

4) на Ближнем Востоке

3. Первый ресторан появился

1) в Италии

2) в Швейцарии

3) *во Франции

4) в России

4. Сосиски с тушеной квашеной капустой – национальное блюдо

1) Англии

2) Голландии

3) Швеции

4) *Германии

5. Национальное блюдо англичан

1) омлет

2) *пудинг

3) бутерброд

4) запеченная сельдь

6. Родина чая

1) *Китай

2) Япония

3) Монголия

4) Средняя Азия

7. Чай по-английски традиционно пьют с

1) сахаром

2) *молоком

3) мороженым

4) солью и маслом

8. Родина кофе

1) Америка

2) Китай

3) *Африка

4) Перу

9. Национальный русский напиток на основе меда

1) травяной чай

2) *сбитень

3) какао

4) квас

10. Мировой лидер по производству вин

1) Италия

2) Болгария

3) *Франция

4)Германия

Тематика докладов:

1. Краткая характеристика мировых религий. Влияние религии на формирование традиций питания народов мира.
2. Национальные кулинарные символы народов Европы.
3. Национальные традиции и потребления напитков. Роль напитков в культурах питания народов мира.
4. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании.
5. Гастрономические туры стран мира.
6. Кулинарный колорит различных областей, регионов России.
7. Традиции и ритуалы русской трапезы.
8. Вклад России в мировую культуру питания.
9. Культура застолья, виды и стили застолья.
10. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов.

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно- практической, учебно-исследовательской и научной темы.

В работах такого рода работы должны присутствовать следующие структурные элементы: название темы, план работы, введение, основная содержательная часть, заключение, список использованных источников и литературы.

Во введении непременно следует поставить проблему, обосновать ее актуальность, дать краткую характеристику используемых в работе источников и научных публикаций, четко сформулировать цель и задачи работы. В заключительной части обязательно наличие основных результирующих выводов по затронутым проблемам.

Все факты, приведенные в тексте доклада, должны быть подкреплены ссылками на конкретные источники информации, указанные в ссылках и списке литературы.

Только при соблюдении всех этих требований может оцениваться уже собственно содержательная часть работы. Студент должен не просто предложить реферативный материал, но продемонстрировать умение анализировать исторические источники и историографию.

Критерии оценивания доклада. Оценка «зачтено» ставится в том случае, если:

- студент представил доклад, соответствующий предъявляемым требованиям к структуре и оформлению
- содержание доклада соответствует заявленной теме, демонстрирует способность студента к самостоятельной исследовательской работе
- доклад содержит самостоятельные выводы студента, аргументированные с помощью данных, представленных в научной литературе.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если:

- структура и оформление доклада не соответствуют предъявляемым требованиям
- содержание доклада носит компилятивный характер
- отсутствуют самостоятельные выводы студента по исследуемой теме.

Практические задания:

1. Составьте глоссарий (этнос, народы мира, нация, народность, питание, пища, национальная кухня, традиционная кухня, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, ритуал).
2. Соотнесите народы с регионами их исконного проживания – этнической территорией (русские, грузины, татары, армяне, немцы, казахи, буряты, якуты, белорусы, греки, поляки, болгары, коми, мордва, чукчи, китайцы, корейцы, голландцы, евреи, итальянцы, французы, мексиканцы, монголы, персы, сицилийцы, финны, турки, индийцы // Северная Америка, Южная Америка, Восточная Европа, Западная Европа, Северная Африка, Южная Африка, Центральная Африка, Средняя Азия, Передняя Азия, Юго-Восточная Азия, Австралия, Европейская часть России, Западная Сибирь, Восточная Сибирь, Дальний Восток, Кавказ).
3. Составьте таблицу «Народы России» (название народа, ХКТ, религия, регион проживания, названия основных традиционных блюд, блюда – этнические маркеры).
4. Подготовьте слайдовую презентацию по теме «Кухни народов мира: история и современность» (народ на выбор).

Вопросы к семинарским занятиям:

Тема 1. Традиции и кухни народов России.

1. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.
2. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX-начала XX века, советский и постперестроечный.
3. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
4. Кулинарный колорит различных областей, регионов России.
5. Вклад России в мировую культуру питания.

Тема 2. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных и региональных традиций в питании.

1. Гастрономический туризм: понятие, сущность. Направления гастрономического туризма.
2. Значение гастрономии в индустрии гостеприимства: оценки экспертов.
3. Роль национальной и региональной кухонь в современном развитии туризма в России и зарубежных странах.
4. Гастрономические туры России и стран мира.

Проектное задание «Состояние и направления развития гастрономического туризма в крае/области/республике РФ» (региона России – на выбор).

Этапы выполнения проекта:

1. Изучить особенности развития гастрономического туризма в одном из регионов России. Определить роль гастрономического туризма в современном развитии туристической отрасли региона.
2. Проанализировать на основе научной литературы и статистических данных этнический состав населения выбранного

региона в прошлом и настоящем и историю развития традиций питания наиболее крупных по численности народов.
3. Предложить варианты и направления развития гастрономического туризма с учетом современного состояния туристической отрасли, этнического состава и истории выбранного региона.

Результаты представляются в виде письменной работы и слайдовой презентации.

Вопросы к зачету:

1. Этнокультурное многообразие народов мира: географическая, хозяйственно-культурная. Религиозная классификация народов мира.
2. Традиции и новации в культуре народов мира: понятия и механизмы формирования, развития и трансформации.
3. Пища как компонент материальной культуры народов мира.
4. Факторы формирования традиций и культуры питания народов мира.
5. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания. Знаковое сырье и кулинарные символы.
6. Этнические традиции в питании народов России: формирование, взаимовлияние, изменения.
7. Французская культура питания: ее история, особенности и влияние на традиции питания народов мира.
8. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Кулинарные символы.
9. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
10. История формирования традиций питания Италии.
11. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
12. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки и особенности.
13. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
14. Особенности развития культуры питания народов Аргентины, Мексики и Перу. Национальные блюда и напитки.
15. Условия и факторы формирования традиций и особенности питания народов Африки.
16. Роль кухни народов Азии в развитии традиций питания народов мира.
17. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
18. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
19. Основные признаки индийской культуры питания.
20. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
21. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
22. Культура застолья: сущность, история.
23. Национальные системы застолья и их характеристика.
24. Научно-технический прогресс и его влияние на развитие и трансформацию культуры питания народов мира.
25. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных и региональных традиций в питании.
26. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.

5.4. Оценка результатов обучения в соответствии с индикаторами достижения компетенций

Удовл. Пороговый уровень: Знает в целом историю формирования культуры питания крупнейших народов мира и основные особенности национальных кухонь крупнейших народов мира. Не в полной мере умеет определять потенциал территорий в сфере развития гастрономического туризма в зависимости от этнокультурных особенностей. Слабо владеет навыками сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма, в том числе в целях развития гастрономического туризма.

Хорошо. Базовый уровень: Знает в целом историю формирования культуры питания крупнейших народов мира с учетом хозяйственных, религиозных, природно-климатических, географических и других условий; основные особенности национальных кухонь крупнейших народов мира. Умеет в общих чертах определять потенциал территорий в сфере развития гастрономического туризма в зависимости от этнокультурных особенностей. Частично владеет навыками сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма, в том числе в целях развития гастрономического туризма и оценки туристского потенциала территорий.

Отлично. Высокий уровень: Знает исторически сложившиеся традиции культуры питания крупнейших народов мира с учетом хозяйственных, религиозных, природно-климатических, географических и других условий; основные особенности национальных кухонь народов мира. Умеет выявлять потенциал территорий в сфере развития гастрономического туризма в зависимости от этнокультурных особенностей. Владеет навыками сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма, в том числе в целях развития гастрономического туризма и оценки туристского потенциала территорий.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л1.1	А. А. Лобжанидзе, Д. В. Заяц	Этнокультурные регионы мира [Электронный ресурс]: учебное пособие — Москва : Прометей : МПГУ, 2013 — URL: http://www.iprbookshop.ru/18640	9999
Л1.2	А. П. Садохин, Т. Г. Грушевицкая	Основы этнологии: учебное пособие для вузов — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017 — URL: http://www.iprbookshop.ru/81523.html	9999
Л1.3	[авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова]	Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 — URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html	9999

6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л2.1	Л. Б. Михайлова	Религиозные традиции мира: иудаизм, христианство, ислам [Электронный ресурс]: учебное пособие — Москва : Прометей : МПГУ, 2013 — URL: http://www.iprbookshop.ru/24020	9999
Л2.2	Е. П. Борзова, И. И. Бурдукова	Культура и политические системы стран Востока [Электронный ресурс]: учебное пособие — Санкт-Петербург : Издательство СПбКО, 2008 — URL: http://www.iprbookshop.ru/11266	9999
Л2.3	Ю. Л. Кужель, А. О. Яворская, Т. Т. Христов	Страноведение – ОАЭ, Япония, Китай [Электронный ресурс]: учебное пособие — Москва : Книгодел : МАТГ□, 2013 — URL: http://www.iprbookshop.ru/3774	9999
Л2.4	Е. Л. Драчева, А. О. Яворская, Т. Т. Христов	Страноведение – Испания, Кипр, Турция, Египет [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов — Москва : Книгодел : МАТГ□, 2013 — URL: http://www.iprbookshop.ru/3787	9999
Л2.5	Е. Л. Драчева, А. О. Яворская, Т. Т. Христов	Страноведение – Италия, Германия, Финляндия [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов — Москва : Книгодел, МАТГ□, 2013 — URL: http://www.iprbookshop.ru/3788	9999
Л2.6	Ю. Е. Холодилина	Международный туризм в странах Европейского союза и Америки [Электронный ресурс]: учебное пособие — Оренбург : ОГУ, 2015 — URL: http://www.iprbookshop.ru/61371.html	9999
Л2.7	[сост. В. В. Марченко, А. М. Данилов, Н. В. Судакова, Ж. В. Бучахчян]	Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 — URL: http://www.iprbookshop.ru/66077.html	9999

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Кухни России: традиционные блюда и их история / Портал Культура. РФ
Э2	Национальные кухни мира / портал Discoveric.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Пакет Microsoft Office
6.3.1.2	Пакет LibreOffice
6.3.1.3	Пакет OpenOffice.org
6.3.1.4	Операционная система семейства Windows
6.3.1.5	Операционная система семейства Linux
6.3.1.6	Интернет браузер
6.3.1.7	Программа для просмотра электронных документов формата pdf, djvu
6.3.1.8	Медиа проигрыватель
6.3.1.9	Пакет Kaspersky Endpoint Security 10 for Windows

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Цифровой образовательный ресурс IPR Smart / Ай Пи Ар Медиа
6.3.2.2	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека
6.3.2.3	Электронная библиотека НПБ / Алтайский государственный педагогический университет, Научно-педагогическая библиотека
6.3.2.4	МЭБ. Межвузовская электронная библиотека / Новосибирский государственный педагогический университет
6.3.2.5	Национальная электронная библиотека : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека
6.3.2.6	Сетевая электронная библиотека педагогических вузов // Электронно-библиотечная система Лань / Издательство Лань
6.3.2.7	Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Оборудованные учебные аудитории, в том числе с использованием мультимедийных комплектов, подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета.
7.2	Аудитории для самостоятельной работы с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Успешное овладение основными знаниями по дисциплине возможно лишь при регулярной, систематической работе студентов.

В ходе лекционных занятий по дисциплине необходимо вести конспектирование учебного материала. Работа над конспектом лекции должна быть продолжена студентом дома, с целью повторного ознакомления с содержанием лекционного материала. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал преподаватель.

При подготовке к практическим занятиям студенту необходимо начать с изучения рекомендованной литературы и иных информационных ресурсов. В процессе этой работы студент должен понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале. На практическом занятии студент должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций.

В рамках дисциплины предусмотрена самостоятельная работа студентов. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных рабочей программой дисциплины;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Методические рекомендации для студентов, осваивающих дисциплину по индивидуальному учебному плану.

Студенты, переведенные на индивидуальный учебный план, до начала занятий по дисциплине должны обратиться к преподавателю и получить пакет заданий по дисциплине для самостоятельного овладения материалом, а также определить с преподавателем точки рубежного контроля и способы дистанционного взаимодействия.

Методические рекомендации для обучающихся (с ОВЗ)

Под специальными условиями для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования. Построение образовательного процесса ориентировано на учет индивидуальных возрастных, психофизических особенностей обучающихся, в частности предполагается возможность разработки индивидуальных учебных планов. Реализация индивидуальных учебных планов сопровождается поддержкой тьютора (родителя, взявшего на себя тьюторские функции в процессе обучения, волонтера). Обучающиеся с ОВЗ, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом индивидуальных особенностей и специальных образовательных потребностей конкретного обучающегося. При составлении индивидуального графика обучения для лиц с ОВЗ возможны различные варианты проведения занятий: проведение индивидуальных или групповых занятий с целью устранения сложностей в усвоении лекционного материала, подготовке к семинарским занятиям, выполнению заданий по самостоятельной работе. Для лиц с ОВЗ, по их просьбе, могут быть адаптированы как сами задания, так и формы их выполнения. Выполнение под руководством преподавателя индивидуального проектного задания, позволяющего сочетать теоретические знания и практические навыки; применение мультимедийных технологий в процессе ознакомительных лекций и семинарских занятий, что позволяет экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации преподаватели, в соответствии с потребностями студента, отмеченными в анкете, и рекомендациями специалистов дефектологического профиля, разрабатывает фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки к ответу на экзамене, выполнения задания для самостоятельной работы.

При необходимости студент с ограниченными возможностями здоровья подает письменное заявление о создании для него специальных условий в Учебно-методическое управление Университета с приложением копий документов, подтверждающих статус инвалида или лица с ОВЗ.