

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации
обучающимся по выполнению самостоятельных работ
по МДК 06.01 Управление структурным подразделением
организации
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»
по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань
2018г.

Методические рекомендации по ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» созданы Вам в помощь при выполнении самостоятельных работ или при подготовке заданий для самостоятельного изучения.

Самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой студентов).

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель
(место работы, должность)

(подпись)

Л.П.Пушкарева
(ФИО)

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии
«__» _____ 20__ г., Протокол № ____

Председатель ПЦМК
технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

Пояснительная записка

По дидактической цели самостоятельную работу делим на:

- приобретение новых знаний, овладение умением самостоятельно приобретать знания;
- закрепление и уточнение знаний;
- выработка умения применять знания в решении учебных и практических задач;
- формирование умений и навыков практического характера;
- формирование творческого характера, умения применять знания в усложненной ситуации.

При изучении МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации, студенты должны обладать следующими общими и профессиональными компетенциями.

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|--|
| ПК 1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы составлены в соответствии с рабочей программой МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации. На выполнение самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации отводится 42 часа.

Задания для самостоятельной работы

Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями

Тема 1. Структура производства

Задание:

Составить схему взаимосвязи производственных помещений.

Методические указания:

1. Разработанная схема должна содержать производственные помещения ПОП;
2. Должны прослеживаться основные принципы взаимосвязи подразделений;
3. Схема должна иметь вид чертежа на листе формата А5;
4. Обозначения и наименование подразделений указываются на чертеже.

Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------------------|--|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями, четко выражены принципы взаимосвязи подразделений, задание выполнено в тетради или на листе формата А5, все элементы чертежа обозначены |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания (нет взаимосвязи подразделений или чертеж неаккуратен, не подписан). |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Тема 2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве

Задание 1.

1. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах.
2. Разработка производственной программы мясного цеха.

Методические указания:

Конспект должен содержать следующие разделы:

-назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка мяса;

- организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда;
- оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.

Производственная программа мясного цеха:

- составление программы: определение ассортимента продукции в зависимости от вида перерабатываемого сырья;
- расчет сырья;
- составление акта на выпуск полуфабрикатов.

Расчет сырья производится по формуле:

$$Q = g * N / 1000,$$

где Q – количество сырья данного вида;

g – норма сырья на 1 блюдо или порцию;

N – количество блюд данного вида.

Расчет производят по раскладкам приведенным в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий.

Пример:

Кольца из свинины: $Q = g * N / 1000 = (3 + 15) * 74 / 1000 = 1.332$ кг

Зразы рубленые: $Q = g * N / 1000 = 5 * 312 / 1000 = 1.56$ кг

Акт на выпуск продукции

| | |
|-----------------------------|----------|
| [число, месяц, год] [номер] | |
| Организация: | |
| Подразделение: | |
| Изделие: | Артикул: |
| Количество: | |

| Для подразделения | | | | | |
|------------------------|------------|-----------|------------|-----------|----------|
| Комплекующие | На единицу | | К списанию | | Ед. изм. |
| | Чистый вес | На выпуск | Чистый вес | На выпуск | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Итого: | | | | | |
| Ответственный [Ф.И.О.] | | | | | |

Образец заполнения акта

| 14.11.2012г. № 15 | | | | | |
|--|------------|-----------|------------|---------------|----------|
| Организация: ООО «Мясторг» | | | | | |
| Подразделение: полуфабрикатный цех | | | | | |
| Изделие: котлета натуральная рубленая | | | | Артикул: 1238 | |
| Количество: 15 кг. | | | | | |
| Для подразделения склад готовой продукции | | | | | |
| Сырье | На единицу | | К списанию | | Ед. изм. |
| | Чистый вес | На выпуск | Чистый вес | На выпуск | |
| Баранина | 114 | 11400 | - | | гр |
| Жир бараний | 17 | 1700 | | | гр |
| Вода | 14 | 1400 | | | гр |
| Панировка | 5 | 500 | | | гр |
| Итого: | 149 | 15000 | | | гр |
| Ответственный: старший смены цеха Никифоров И.В. | | | | | |

Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------|--|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями: конспект составлен в соответствии с методическими указаниями; производственная программа включает в себя ассортимент продукции, расчет сырья и оформленный акт на выпуск продукции. |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |

| | |
|-------------------------|---|
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания (отсутствуют расчеты или акт заполнен неверно). |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Задание 2.

Оформить доклад

Тематика докладов:

1. Виды меню для различных категорий предприятий общественного питания;
2. Основные принципы и аспекты составления меню для различных категорий предприятий общественного питания;
3. Понятие плана-меню и принципы его составления.

Задание 3.

1. Составить конспект на тему: «Состав помещений кондитерского цеха большой мощности».
2. Создать презентацию.

Примерная тематика презентаций:

1. Ассортимент кондитерских изделий;
2. Виды рабочих мест кондитерского цеха;
3. Современное оборудование, применяемое в кондитерском цехе;
4. Особенности организации рабочих мест в кондитерском цехе и их санитарное состояние.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Конспект по теме должен соответствовать теме;
2. Весь конспект может быть разбит на разделы;
3. Конспект может содержать таблицы, схемы, диаграммы, рисунки, соответствующие теме конспекта;
4. Конспект должен быть оформлен в тетради по дисциплине.

Методические рекомендации по составлению презентации:

1. Презентация выполняется при помощи программы MicrosoftPowerPoint;
2. Содержание презентации может включать в себя текст, соответствующий тематике, таблицы, диаграммы, рисунки и т.д.
3. Представление презентации производится на электронном носителе.

Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------------------|--|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями: конспект составлен в соответствии с методическими указаниями; презентация составлена в соответствующей программе, включает в себя информацию по выбранной тематике. |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания (некоторые разделы конспекта не соответствуют теме, презентация включает в себя недостоверную информацию). |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Задание 4.

Оформить доклад

Примерная тематика докладов:

1. Нормативная и техническая документация на ПОП;
2. Виды стандартов на продукцию и услуги ПОП;
3. Типы стандартов, используемых на ПОП;
4. Процедура сертификации продукции ПОП;
5. Процедура аттестации ПОП.

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива

Тема 1. Организация труда персонала на производстве.

Задания:

1. Составить конспект: Основные требования, предъявляемые к производственному персоналу.
2. Написать реферат на тему: «Научная организация труда наПОП», «Виды рабочих мест. Аттестация»
3. Составить схему по теме: «Классификация затрат рабочего времени»

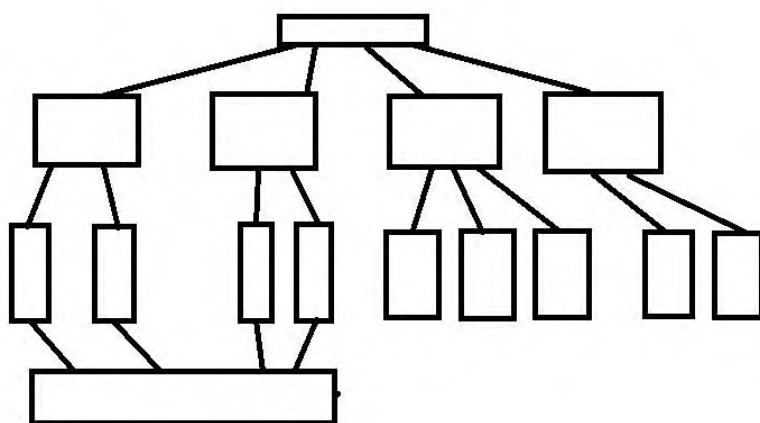
Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Конспект по теме должен соответствовать теме;
2. Весь конспект может быть разбит на разделы;
3. Конспект может содержать таблицы, схемы, диаграммы, рисунки, соответствующие теме конспекта;
4. Конспект должен быть оформлен в тетради по дисциплине.

Методические рекомендации по составлению схемы:

1. Схема должна быть составлена в тетради по дисциплине;
2. Схема должна содержать все виды и подвиды рабочего времени;
3. Может иметь графический вид.

Пример:



Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------------------|---|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями: конспект и реферат составлен в соответствии с методическими указаниями; схема включает в себя все виды рабочего времени. |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания. |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Тема 2. Основные теории принятия управленческих решений

Задания:

1. Составить конспект: Классификация управленческих решений
2. Оформить реферат на тему: «Понятие управления на предприятии», «Методы управления персоналом на предприятии»

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Конспект по теме должен соответствовать теме;
2. Весь конспект может быть разбит на разделы;
3. Конспект может содержать таблицы, схемы, диаграммы, рисунки, соответствующие теме конспекта;
4. Конспект должен быть оформлен в тетради по дисциплине.

Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------------------|--|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями: конспект составлен в соответствии с методическими указаниями. |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания (некоторые разделы конспекта не соответствуют теме или содержит недостоверную информацию). |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Задания:

1. Оформление заборного листа;
2. Оформить реферат

Методические указания на заполнение дневного заборного листа:

1. Документ должен быть заполнен в соответствии с заданием;
2. Ошибки и исправления в документе не допускаются;
3. Заполнение документа возможно как вручную, так и на компьютере в программе MicrosoftExcel.

Задание для заполнения дневного заборного листа:

Кондитерская фабрика ООО «Сласть» изготавливает торты и пирожные по договору для кофейни «Сладкоежка». Необходимо заполнить заборный лист.

Ассортимент продукции

| № | Наименование продукции | Количество (шт) | Цена продажная за 1 ед. | Цена учетная за 1 ед. | Количество возврата |
|---|--------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|
| 1 | Торт «Ночная красавица» | 1 | 150 | 125 | - |
| 2 | Торт «Медовый» | 1 | 145 | 120 | - |
| 3 | Торт «Наполеон» | 1 | 160 | 130 | - |
| 4 | Пирожное «Птичье молоко» | 10 | 15 | 7 | 5 |
| 5 | Пирожное «Муравейник» | 10 | 15 | 7 | 2 |
| 6 | Пирожное «Безе» | 10 | 15 | 7 | - |

Бланк для заполнения документа можете найти [здесь](#).

Тематика рефератов:

1. Виды контроля над выполнением работы исполнителями;
2. Технология контроля руководителя подразделения;
3. Методы управления на предприятии;
4. Итоговая документация по контролю;

Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------------------|---|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями. |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания. |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации

Тема 1. Учет товарных операций в общественном питании

Задание:

Оформить доклад на тему:

1. Материальная ответственность работников производства;
2. Инвентаризация товаров и тары на предприятиях питания различных уровней;
3. Виды отчетов по товарным операциям на предприятиях питания.

Тема 2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

Задание:

Оформить реферат на тему:

1. Роль государства в системе оплаты труда предприятиями питания;
2. Виды и формы систем оплаты труда различных предприятий и организаций;
3. Регулирование оплаты труда работников разных категорий.

Раздел 5. Планирование основных показателей производства

Тема 1. Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Задание:

Создать презентацию на тему:

1. Издержки производства и обращения;
2. Виды цен;
3. Методы ценообразования.

Методические рекомендации по составлению презентации:

1. Презентация выполняется при помощи программы Microsoft PowerPoint;

2. Содержание презентации может включать в себя текст, соответствующий тематике, таблицы, диаграммы, рисунки и т.д.;
3. Представление презентации производится на электронном носителе.

Оценка выполненного задания

| Оценка | Условия оценки |
|-------------------------|--|
| 5 (отлично) | Задание выполнено в строгом соответствии с требованиями: конспект составлен в соответствии с методическими указаниями. |
| 4 (хорошо) | Задание выполнено в соответствии с требованиями, но допущены некоторые ошибки или недочеты. |
| 3 (удовлетворительно) | Задание выполнено с отклонением от требований, предъявляемых к выполнению задания (некоторые разделы конспекта не соответствуют теме или содержит недостоверную информацию). |
| 2 (неудовлетворительно) | Задание не выполнено или выполнено без соблюдения требований, предъявляемых к выполнению. |

Тема 2. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Задание:

Оформить доклад на тему:

1. Понятие оборотных активов предприятия питания и их виды.
2. Доходы и прибыль предприятия, источники их формирования.
3. Рентабельность предприятия, факторы влияющие на нее.

Список рекомендуемой литературы

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Басовский, Л.Е. Менеджмент / Л.Е. Басовский. – М.: «Высшее образование», 2007. – 216 с.
4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
5. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
6. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
7. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
9. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. :Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
10. Скляренко, В.К. Экономика предприятия / В.К. Скляренко, В.М. Прудников. — М.: ИНФРА-М, 2008. - 528 с.
11. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Организация _____
 Предприятие _____

Код ОКУД _____

Код получателя _____

Код вида операции _____

Дата _____

Дневной заборный лист No. _____
 на отпуск готовых изделий _____

Лимит отпуска товаров _____ руб.

Директор _____

Ст. бухгалтер _____

Материально-ответственное лицо _____

| Наименование изделия | код | Наименов ед. измерения | Код ед. измерения | Цена продажи | Отпущено количество (указать время) | | | | | | возвращено | Итого отпущено за день | | | | |
|----------------------|-----|------------------------|-------------------|--------------|-------------------------------------|---|---|---|----|----|------------|------------------------|-------|-------------------|-------|--|
| | | | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | По ценам продажи | | По учетным суммам | | |
| | | | | | | | | | | | | Кол-во | сумма | Кол-во | сумма | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Итого | | | | | | | | | X | | X | | |

Всего по документу
 Продукцию (изделия) сдал, подпись
 Продукцию (изделия) получил, подпись

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|---|--|
| | | | | | | | | X | | X | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Всего за день _____ натуральных единиц
 (количество прописью)

на сумму _____ руб. коп.
 (прописью)

Отпустил _____ Принял _____
 (должность) (подпись) (расшифровка подписи) (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил _____
 (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Требования к оформлению доклада и его оценка.

Доклад — письменная работа объемом 5-10 печатных страниц, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы должны быть пронумерованы.

Требования к языку доклада: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура доклада:

Основная часть может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе.

Оценивание доклада

Знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Критерии и показатели, используемые при оценивании доклада

| Критерии | Показатели |
|--|---|
| 1. Новизна текста Макс. - 10 баллов | - новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений. |
| 2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 20 баллов | - соответствие содержания теме доклада; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. |
| 3. Обоснованность выбора источников Макс. - 5 баллов | - круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные |

| | |
|---|--|
| | публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.). |
| 4. Соблюдение требований к оформлению Макс. -5 баллов | - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему доклада; - культура оформления: выделение абзацев. |
| 5. Грамотность Макс. - 5 баллов | - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль. |

Оценивание доклада

Доклад оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 42 – 45 баллов – «отлично»;
- 41– 37 баллов – «хорошо»;
- 36– 30 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Требования к оформлению реферата и его оценка.

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовки в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

Оценивание реферата

Знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

| Критерии | Показатели |
|---|---|
| 1. Новизна реферированного текста Макс. - 10 баллов | - новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений. |
| 2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 20 баллов | - соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. |
| 3. Обоснованность выбора источников Макс. - 5 баллов | - круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.). |
| 4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов | - правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев. |
| 5. Грамотность Макс. - 5 баллов | - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль. |

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 42 – 45 баллов – «отлично»;

- 41– 37 баллов – «хорошо»;
- 36– 30 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.