



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**Дальневосточный федеральный университет**  
(ДВФУ)

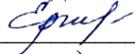
**Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»**

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

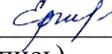
  
(подпись) Л.В. Левочкина  
(ФИО)

Руководитель ОП

  
(подпись) Т.А. Ершова  
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий

  
(подпись) Т.А. Ершова  
(Ф.И.О. зав. каф.)

« 14» сентября 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология продуктов общественного питания длительного хранения

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания  
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «4» октября 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.  
Составитель: Л.В. Левочкина, к.т.н., доцент, профессор

Владивосток  
2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология продуктов общественного питания длительного хранения»**

Дисциплина «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» относится к дисциплинам вариативной части обязательного цикла дисциплин (Б.1.В.02.01). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Образовательная программа курса направлена на изучение современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов общественного питания длительного хранения. Материал курса тесно связан с дисциплиной «Технология производства продукции общественного питания».

**Целью** дисциплины является овладение студентами теорией и практикой знаний технологий продуктов длительного хранения и их классификации, привитие навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования науки о технологиях хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения, раскрытие междисциплинарных связей и целостного представления о роли продуктов длительного хранения.

### **Задачи дисциплины:**

- раскрыть научные основы технологии пищевых продуктов длительного хранения;
- рассмотреть особенности требований к рецептурным компонентам при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- рассмотреть особенности технологических параметров при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- изучить требования к упаковочному материалу, характеристику оборудования используемого при упаковке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;

- рассмотреть процессы, происходящие при хранении продуктов растительного происхождения, особенности длительного хранения овощей, плодов и фруктов;

- рассмотреть ассортимент и требования к качеству продуктов длительного хранения.

Для успешного изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

| Код и формулировка компетенции   | Этапы формирования компетенции |  |
|--|--------------------------------|--|
| ПК-7<br>способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях | Знает                          | Особенность ассортимента основных групп продуктов длительного хранения   |
|  | Умеет                          | Провести анализ ассортимента основных групп продуктов длительного хранения   |
|  | Владеет                        | Навыками по разработке ассортимента продукции общественного питания длительного хранения   |
| ПК-18<br>способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности                    | Знает                          | Требования охраны труда, правила техники безопасности и санитарной безопасности при производстве продуктов длительного хранения                                      |
|  | Умеет                          | Использовать знания на практике требования охраны труда, правила техники безопасности и санитарной безопасности при производстве продуктов длительного хранения      |
|  | Владеет                        | Знаниями в области безопасности производства продукции длительного хранения  |
| ПК-19<br>владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания,  | Знает                          | Общие представления о технологиях хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения; продукции длительного хранения из растительного и животного сырья |
|  | Умеет                          | Обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах  |

|  |         |   |
|--|---------|---|
| необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания   | Владеет | Технологиями производства продуктов общественного питания длительных сроков хранения                                      |
| ПК-22<br>способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг  | Знает   | Влияние технологических параметров на качество готовых продуктов  |
|  | Умеет   | Создавать модели продуктов длительного хранения   |
|  | Владеет | Навыками разработки моделей новых продуктов   |
| ПК-24<br>способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания | Знает   | Методику исследования показателей качества готовых продуктов на современных приборах                                      |
|  | Умеет   | Самостоятельно проводить исследования качества продуктов с использованием современных отечественных и зарубежных приборов |
|  | Владеет | Навыками работы на современных научно-исследовательских приборах  |

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

## **Раздел I. Ассортимент и технологии производства продуктов общественного питания длительного хранения (18час.)**

### **Тема 1. Ассортимент продуктов длительного хранения. Общие представления о технологиях пищевых продуктов длительного хранения ( 4 час.)**

Документы, регламентирующие качество и безопасности пищевых продуктов.

Ассортимент продуктов длительного хранения.

Общие представления о технологиях пищевых продуктов длительного хранения

Процессы, происходящие при хранении продуктов длительного хранения.

Сроки годности пищевых продуктов, от чего они зависят.

Порядок проведения исследований по определению сроков годности пищевых продуктов.

Скоропортящиеся и нескорпортящиеся пищевые продукты.

Коэффициент резерва. Активность воды. Порядок расчета показателя активности воды.

### **Тема 2. Особенности технологий хлебобулочных изделий длительного хранения ( 4 час.)**

Технология х/б изделий из пшеничной муки с длительными сроками хранения.

Технология х/б изделий из ржаной муки с длительными сроками хранения.

Теоретические основы технологии замороженных х/б изделий. Способы приготовления замороженных полуфабрикатов и изделий из пшеничной муки.

Режимы выпечки изделий из замороженных п/ф из пшеничной муки. Режимы дефростации замороженных полуфабрикатов и изделий из пшеничной муки.

Значение операций упаковки. Упаковочные материалы, виды, достоинства и недостатки. Способы упаковывания. Виды упаковочного оборудования.

### **Тема 3. Особенности технологий мучных кондитерских и кремовых изделий длительного хранения (4 час.)**

Классификация мучных кондитерских изделий. Рецептурные компоненты и требования к ним.

Технология мучных кондитерских изделий из пшеничной муки с длительными сроками хранения.

Процессы происходящие в изделиях при хранении и способы удлинения сроков хранения.

Требования, предъявляемые к рецептурным компонентам при производстве продуктов длительного хранения.

Консерванты, антиокислители используемые при производстве кондитерских изделий. Комплексные пищевые добавки. Комплексные смеси для приготовления кондитерских изделий. Комплексные смеси для приготовления хлебобулочных изделий.

Значение операций упаковки. Упаковочные материалы, виды, достоинства и недостатки. Способы упаковывания. Виды упаковочного оборудования. Упаковывание кондитерских изделий.

### **Тема 4. Технология производства экструзионных продуктов длительного хранения. Длительное хранение плодов и овощей. Молочные продукты длительного хранения. (4 час.)**

Технология производства экструзионных продуктов длительного хранения . Термопластическая экструзия. Три стадии экструзии. Способы формования массы биополимеров. Классификация экструзионных продуктов длительного хранения.

Длительное хранение плодов и овощей. Технология Xtend. Сернистые препараты. Хлористый кальций, антибиотики, карбоновые кислоты их влияние на сохранность плодов и овощей. Защитные покрытия.

Замораживание. Сушка. ИК-обработка овощей. Регулируемая газовая среда для хранения плодов и овощей.

Молочные продукты длительного хранения. Молоко длительного хранения. Творог длительного хранения. Сыры длительного хранения. Технологии производства молочных продуктов длительного хранения.

### **Тема 5. Современные отечественные и зарубежные технологии производства продукции длительных сроков хранения. (2 часа)**

Современные отечественные технологии производства продукции длительных сроков хранения. Производство замороженной кулинарной продукции. Производство охлажденной кулинарной продукции. Современные зарубежные технологии производства продукции длительных сроков хранения. Сублимированные продукты питания. Походная еда.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия (36 час.)**

#### **Занятие 1. Семинар пресс-конференция на тему: «Сроки годности пищевых продуктов» (4 час.)**

1. От чего зависят сроки годности пищевых продуктов
2. Порядок проведения исследований по определению сроки годности пищевых продуктов
3. Коэффициент резерва, значение показателя, расчет показателя
4. Активность воды, расчет показателя
5. Предельные значения активности воды для пищевых продуктов

#### **Занятие 2. Семинар по теме: Хлебобулочные изделия длительных сроков хранения (4 час.)**

1. Технологии х/б изделий из пшеничной муки
2. Технологии х/б изделий из ржаной муки
3. Технологии х/б изделий из ржано- пшеничной муки

**Занятие 3. Семинар по теме: Замороженные х/б изделия ( 4 час.)**

1. Технологии замороженных х/б изделий из пшеничной муки
2. Технологии замороженных х/б изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки
3. Способы приготовления замороженных п/ф и х/б изделий
4. Режимы дефростации замороженных х/б изделий
5. режимы выпечки изделий из замороженных полуфабрикатов

**Занятие 4. Семинар по теме: Упаковка х/б изделий( 4 час.)**

1. Значение упаковки х/б изделий
2. Виды упаковки х/б изделий
3. Способы упаковки х/б изделий
4. Оборудование для упаковки х/б изделий

**Занятие 5. Семинар по теме: Кондитерские изделия длительных сроков хранения ( 4 час.)**

1. Классификация мучных кондитерских изделий
2. Использование добавок удлиняющих сроки хранения мучных кондитерских изделий
3. Жировые смеси для мучных кондитерских изделий
4. Комплексные пищевые добавки для мучных кондитерских изделий
5. Упаковка мучных кондитерских изделий

**Занятие 6. Семинар пресс-конференция на тему: Продукция общественного питания длительных сроков хранения ( 4 час.)**

1. Современные зарубежные технологии производства продукции общественного питания длительных сроков хранения. Сублимированная еда: за и против.

2. Современные отечественные технологии производства продукции общественного питания длительных сроков хранения. Замороженная продукция: за и против.

**Занятие 7. Аудиторная защита реферата ( 4 час.)**

**Занятие 8. Аудиторная защита презентации ( 4 час.)**

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

| № п/п | Контролируемые разделы/темы дисциплины  | Коды и этапы формирования компетенций |  | Оценочные средства   |  |
|-------|---|---------------------------------------|--|--|--|
|       |   |                                       |  | текущий контроль   | Промежуточная аттестация                 |
| 1     | Тема 1<br>Ассортимент продуктов длительного хранения.<br>Общие представления о технологиях пищевых продуктов длительного хранения | ПК-7<br>ПК-18<br>ПК-19                | Знает особенность ассортимента основных групп продуктов длительного хранения и их технологию производства<br><br>Умеет провести анализ ассортимента основных групп продуктов длительного хранения<br><br>Владеет навыками по разработке ассортимента продукции общественного питания длительного хранения, технологиями производства | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 - коллоквиум,<br>ПР-2 контрольная работа<br>ПР-4 - реферат | Зачет<br>Вопросы<br>Пр-1 – итоговый тест |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| 2 | Тема 2<br>Особенности технологий хлебобулочных изделий длительного хранения                                    | ПК-7<br>ПК-18<br>ПК-19<br>ПК-22          | Знает общие представления о технологиях хлебобулочных изделий длительного хранения; продукции длительного хранения из растительного и животного сырья<br><br>Умеет обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах<br><br>Владеет технологиями производства продуктов общественного питания длительных сроков хранения | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 - коллоквиум,<br>ПР-2 контрольная работа<br>ПР-4 - реферат | Зачет<br>Впросы<br>Пр-1 – итоговый тест  |
| 3 | Тема 3<br>Особенности технологий мучных кондитерских и кремовых изделий длительного хранения                   | ПК-7<br>ПК-18<br>ПК-19<br>ПК-24          | Знает общие представления о технологиях мучных кондитерских и кремовых изделий длительного хранения;<br><br>Умеет обеспечивать технологический, санитарно-гигиенический контроль в цехах<br><br>Владеет технологиями производства продуктов общественного питания длительных сроков хранения                                 | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 - коллоквиум,<br>ПР-2 контрольная работа<br>ПР-4 - реферат | Зачет<br>Вопросы<br>Пр-1 – итоговый тест |
| 4 | Тема 4.<br>Экструзионные продукты. Длительное хранение плодов и овощей. Молочные продукты длительного хранения | ПК-7<br>ПК-18<br>ПК-19<br>ПК-22<br>ПК-24 | Знает общие представления о технологиях экструзионных продуктах длительного хранения; растительных и молочных продуктах длительного хранения<br><br>Умеет обеспечивать технологический, санитарно-гигиенический контроль в цехах<br><br>Владеет технологиями производства  | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 - коллоквиум,<br>ПР-2 контрольная работа<br>ПР-4 - реферат | Зачет<br>Вопросы<br>Пр-1 – итоговый тест |

|   |   |                                 |   |   |  |
|---|---|---------------------------------|---|---|--|
|   |   |                                 | экструзионных продуктов общественного питания длительных сроков хранения, растительных и молочных продуктах длительного хранения  |   |  |
| 5 | Тема 5. Современные отечественные и зарубежные технологии производства продукции длительного хранения | ПК-7<br>ПК-18<br>ПК-19<br>ПК-24 | <p>Знает требования охраны труда, правила техники безопасности и санитарной безопасности при производстве продуктов длительного хранения, технологии продукции длительного хранения из растительного и животного сырья</p> <p>Умеет использовать знания на практике требования охраны труда, правила техники безопасности и санитарной безопасности при производстве продуктов длительного хранения, контролировать процесс производства продукции длительного хранения из растительного и животного сырья</p> <p>Владеет знаниями в области безопасности производства продукции длительного хранения, технологиями продукции длительного хранения из растительного и животного сырья продукции длительного хранения из растительного и животного сырья</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат | Зачет<br>Вопросы<br>Пр-1 – итоговый тест |

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Богатырева Т.Г., Лабутина Н.В. Технологии пищевых продуктов с длительными сроками хранения: учебное пособие - СПб.: Профессия, 2013. – 184 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:753134&theme=FEFU>

2. Белок-полисахаридные смеси для увеличения продолжительности хранения масляных кремов / Т.Г. Богатырева и др. // Пищевая промышленность, 2015.- №3.- С. 24-26.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:771600&theme=FEFU>

3. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. - М.: Дашковик, 2012. - 212 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-415066&theme=FEFU>

4. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М.: Колос, 2001. - 400 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-470607&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

1. Грищенко В.В. Разработка технологии продукции длительного хранения с использованием морских гидробионтов и ее товароведная оценка : диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук : 05.18.15 / В. В. Грищенко ; Тихоокеанский государственный экономический

университет. – Владивосток, 2010.- 173 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358249&theme=FEFU>

2. Штерман С.В. Обобщенная методика прогнозирования сроков длительного хранения пищевых продуктов // Пищевая промышленность, 2014.- № 5.- С. 24-28.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:727937&theme=FEFU>

3. Кузьмич, В.В. Технологии упаковочного производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Кузьмич. – Минск: Выш. шк., 2012. – 382 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-20285&theme=FEFU>

4. Кузьмич, В.В. Технологии упаковочного производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Кузьмич. – Минск: Выш. шк., 2012. – 382 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=508702>

### **Нормативно-правовые материалы**

1. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://yandex.ru/yandsearch?text>

2. ГОСТ Р 51705.1.-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. <http://yandex.ru/yandsearch?text>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**

#### **«Интернет»**

1. «BestPravo». Информационно-правовой портал <http://www.bestpravo.ru/>

2. «Каталог ГОСТов». Общероссийский классификатор стандартов <http://gostbase.ru/>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Рекомендации по подготовке к зачету**

Полное изучение дисциплины завершается зачетом. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки к зачету студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

1. Самостоятельная работа в течение семестра;
2. Непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. Подготовка к ответу на вопросы к зачету.

Литература для подготовки к зачету указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Зачет проводится по билетам (тестам), охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут с момента получения им задания.

Положительным также будет стремление студента изложить различные точки зрения на рассматриваемую проблему, выразить свое отношение к ней. Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи написания студентом теста.

### **Рекомендации по работе с литературой**

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Существует несколько методов работы с литературой. Наиболее эффективный метод – метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки – небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания

исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях, когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом, вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация – краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий,

оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.