

Коми Республикаса йӧзӧс велӧдан, наука да том йӧз политика министерство
Министерство образования, науки и молодёжной политики Республики
Коми

Государственное профессионального образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ «СТТГ»



**СБОРНИК ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ
РАБОТ
ПО ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Внеаудиторная самостоятельная работа студента является неотъемлемой частью освоения образовательной программы по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в рамках реализации ФГОС СПО. Сборник внеаудиторной самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначен для направления подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Содержит требования к структуре, содержанию и оформлению методических указаний к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены». Составлен в соответствии с утвержденным учебным планом и программой по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

Сборник внеаудиторной самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» рассмотрен и одобрен на заседании методического объединения протокол № 9 от «24» мая 2018 года, утвержден педагогическим советом от 13.11.2018 года.

СОДЕРЖАНИЕ:

№	Наименование раздела	Стр.
1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ	10
3	ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ПО ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ	14
4	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	15
5	АЛГОРИТМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сборник внеаудиторной самостоятельной работы представлен в виде методического пособия Методическое пособие по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработано согласно: требований ФГОС среднего (полного) общего образования

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в техникуме изучается с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Пособие предназначено для реализации государственных требований к самостоятельной работе по ППКРС/ППССЗ естественнонаучного профиля и социально-экономического профиля.

Количество часов, отведенных на ВСР по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» - 18 часов.

Назначение дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» заключается в:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе..

Самостоятельная внеаудиторная работа по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» проводится с целью систематизации и закрепления полученных теоретических знаний студентов, развития познавательных способностей и повышения активности студентов при освоении выбранной профессии/специальности.

В результате выполнения самостояте **Уметь:**

объяснять:

- роль биологии в формировании научного мировоззрения;
- вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира;
- единство живой и неживой природы, родство живых организмов;
- отрицательное влияние алкоголя,

- никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека;

решать:

- генетические задачи, составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах;
- составлять цепи питания, цепочки РНК по ДНК, находить триплеты т –РНК и по генетическому коду определять аминокислоты;

выявлять

- приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- оценивать негативное влияния человека на природу и выработки разумного отношения к ней.

сравнивать:

- биологические объекты (химический состав тел живой и неживой природы, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы: естественный и искусственный отбор.

делать выводы

- на основе сравнения; анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернет).

осуществлять

- самостоятельный поиск биологической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета);

- использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах

в процессе работы с учебником учащиеся должны

- научиться делать конспекты и рефераты, готовить и делать сообщения, проекты, а также критически оценивать бытующие среди населения и в средствах массовой информации спекулятивные и некомпетентные взгляды на некоторые результаты и возможности современной биологии.

Знать:

- основные биологические системы (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема в том числе Биосфера);
- теории развития современных представлений о живой природе, выдающиеся открытия в биологической науке;
- роль биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира, методы научного познания;
- вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки; основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч. Дарвина);
- учение В.И. Вернадского о биосфере;
- отличительные признаки живой природы от неживой, ее уровневую организацию и эволюцию, роль основных органических и неорганических соединений.
- биологические закономерности: сущность законов Г. Менделя, закономерностей изменчивости; строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом;
- вида и экосистем (структура), размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование

приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;

- биологическую терминологию и символику;
- влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем;
- необходимости сохранения многообразия видов.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия. По дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» используются следующие виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

- для овладения знаниями: чтение текста(учебника, дополнительной литературы), работа со словарями и справочниками, учебно-исследовательская работа, использование аудио и видеозаписей, интернет- ресурсов, электронных образовательных ресурсов.
- для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом по конспектам, составление планов, опорных конспектов, тезисов, составление таблиц, ответы на контрольные вопросы, подготовка сообщений, докладов, тематических кроссвордов.
- для формирования умений: выполнение схем, инструкционных карт, подготовка к деловым играм, подготовка презентаций.

В пособии представлены как индивидуальные, так и групповые задания в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности. В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются

преподавателем семинарские занятия, зачеты, тестирования, самоотчеты, контрольные работы.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

№	Наименование разделов УД, ПМ	Вид задания	Наименование темы	Форма контроля	Источник
Раздел 1. Основы микробиологии					
1	Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Написание докладов и рефератов по теме	«Основы микробиологии»	Сообщение, реферат, биллютень, презентация	Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», учебник
		Систематический анализ дополнительной литературы		Опрос, тест	
		Систематическая проработка конспектов		Проверка тетрадей	Лекции
	Тема 1.2. Строение и свойства микроорганизмов	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест, участие в декадах, конкурсах, олимпиадах по предмету	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	
2		Написание докладов и рефератов по теме	«Морфология и физиология микробов»	Сообщение, реферат, биллютень, презентация	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
3	Тема 1.3. Влияние условий	Систематический анализ дополнительной литературы		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой

	внешней среды на микроорганизмы				промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	Лекции
		Написание докладов и рефератов по теме	«Применение микробиологии в пищевом производстве»	Сообщение, реферат, биллютен, презентация	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
4	Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	Используя ресурсы сети Интернет, найти информацию по заражению пищевых продуктов патогенными микробами.			Интернет источники
	Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Используя ресурсы сети Интернет, найти информацию о причинах порчи продуктов.			Интернет источники
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.					
5	Тема 2.1. Личная гигиена работников пищевой промышленности	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	
		Написание докладов, рефератов по теме	«Личная гигиена»	Сообщение, реферат, биллютен, презентация	
6	Тема 2.2. Пищевые инфекционные заболевания, гельминтозы и их	Подготовка сообщений и презентаций по теме	«Возбудители инфекционных заболеваний».	Сообщение, реферат, биллютен, презентация	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – М.: Проспект, 2011

	профилактика	Просмотр фильма	«Плесень»	Беседа	«Плесень», документальный фильм, 2008г.
7	Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест, участие в декадах, конкурсах, олимпиадах по предмету	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей			
Написание докладов и рефератов по теме		«Санитарно – гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»	Сообщение, реферат, биллютень, презентация		
8	Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений в пищевом производстве	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей			
Составление таблицы по дезинфицирующим растворам, пересчет.		«Дезинфицирующие средства»	Проверка письменного домашнего задания		
9	Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к	Систематический анализ дополнительной литературы.		Тестовая работа	Горохова В.И. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие. – М.:

	приготовлению блюд				«Академия», 2012.
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
10	Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию. Приемка и хранение пищевых продуктов	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов по теме	«Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию. Приемка и хранение пищевых продуктов»	Проверка тетрадей	
11	Тема 2.7. Правовое законодательство	Работа с нормативной документацией	Основы стандартизации, метрологии, сертификации	Тестовая работа	ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя

3. ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ПО ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ:

Основные источники:

1. Э/у Азизов Б.М. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.
2. Э/у Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебное пособие. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (Профессиональное образование).
3. Э/у Феоктистова Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013.

Дополнительные источники:

1. Горохова В.И. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие. – М.: «Академия», 2012.
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2015.
4. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования –М.: «Академия», 2006.
5. Основы стандартизации, метрологии, сертификации, Ростов-на-Дону, 2002г.
6. Теплов В.И. Физиология питания: учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2012.
7. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – М.: Проспект, 2011.

Интернет ресурсы:

1. Интернет энциклопедия «Википедия».

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ

ЗАДАНИЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

В методических указаниях приведены теоретический материал в соответствии с темой работы, обращение к которому поможет выполнить задания самостоятельной работы; вопросы для самоконтроля, подготавливающие к выполнению заданий и сами задания.

Критерии оценивания работы с литературными и Интернет источниками

Отметка «5» ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом студенты полностью поняли и осмыслили содержание прочитанного текста в объеме, предусмотренном заданием, чтение студентов соответствовало программным требованиям для данного курса.

Отметка «4» ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом студенты полностью поняли и осмыслили содержание прочитанного текста за исключением деталей и частных, не влияющих на понимание этого текста, в объеме, предусмотренном заданием, чтение студентов соответствовало программным требованиям для данного курса.

Отметка «3» ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом студенты поняли, осмыслили главную идею прочитанного текста в соответствии с программными требованиями для данного курса.

Отметка «2» ставится в том случае, если коммуникативная задача не решена, студенты не поняли прочитанного текста в объёме, предусмотренном заданием, чтение студентов соответствовало программным требованиям для данного курса

Критерии оценивания выполнения тестовых упражнений

Отметка «5» Задания выполнены на 90-100%

Отметка «4» Задания выполнены на 75-89%

Отметка «3» Задания выполнены на 50-74%

Отметка «2» Задания выполнены менее чем на 50%

Критерии оценивания выполнения презентаций и написания рефератов

Отметка "5" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы;
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;

- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Отметка "4" выставляется в том случае, если:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Отметка "3" выставляется в том случае, если:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "2":

- тема работы не соответствует специальности; содержание не соответствует теме

5. АЛГОРИТМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Алгоритм по формированию умения конспектирования лекции.

1. Запишите план лекции, если он не дан, самостоятельно выделите основные вопросы по ходу лекции, фиксируйте их в виде плана на полях слева.
2. В правой части конспекта пишите самое важное короткими точными фразами своими словами. Не старайся записывать каждое слово лектора, так как при этом можно пропустить главное, потерять нить рассуждения.
3. Особое внимание обратите на правильную запись и выделение основных выводов по каждому пункту плана.
4. Не пишите на черновиках - пустая трата времени. Оставляйте при записи лекции учителя повторить. Оставьте свободное место или незаконченную фразу, которую допишите потом.
5. В тот же день, пока в памяти свежо содержание лекции, внимательно прочитайте конспект, внесите необходимые исправления, восстановите пропущенное, выделите особо важные положения.
6. Сформулируйте вопросы, возникшие при перечитывании конспекта и рекомендованной на лекции литературы.

Алгоритм для составления схем.

1. Подготовь рабочее место и канцелярские принадлежности.
2. Прочти текст.
3. Выдели главную идею текста, раздели текст на части.
4. Подбери факты для составления схемы.
5. Определи ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
6. Установи связи, последовательность.
7. Выбери систему условных обозначений.
8. Продумай пространственное расположение схемы на листе.
9. Зафиксируй схему на листе.

Алгоритм составления рецензии ответа.

1. Выслушай ответ товарища.
2. Фиксируй услышанную информацию в таблицу:
 - тезисы выступления
 - собственное отношение к информации
3. Определи собственное отношение по параметрам:
 1. владение содержанием (глубина, краткость),
 2. полнота и правильность изложения фактов, выводов, датировки событий,
 3. доступность, логичность и последовательность
 4. выделение ключевых понятий, объяснение новых исторических терминов,
 5. использование дополнительной литературы, карты, цифровых данных,
 6. наличие собственного мнения,
 7. выводы и обобщения,
 8. использование аргументов и фактов при выводах,
 9. язык и стиль изложения.
4. Оцени ответ и прокомментируй оценку.

Алгоритм составления таблицы.

1. Прочти текст.
2. Определи признаки, по которым можно систематизировать материал.
3. Начерти таблицу с определенным количеством граф.
4. Запишите название признаков в графы.
5. Запиши в соответствующие графы таблицы материалы из текста в сокращенном виде.
6. Сделай вывод.
7. Дополни текст собственными соображениями, систематизируй их в таблицу.

Алгоритм написания реферата.

1. Определи тему, обоснуй ее (покажи актуальность).
2. Изучи состояние проблемы по данной теме.
3. Подбери литературу, составь список используемой литературы.
4. Составь план.
5. Определи цель и задачи работы.
6. Проанализируй изученные материалы, делая краткие записи.
7. Распредели материалы в определенной логической последовательности, согласно плану.
8. Покажи разные точки зрения на проблему.
9. Подготовь опорные таблицы, схемы, графики.
10. Сформулируй выводы, свое отношение к проблеме, сделай заключение.
11. Произведи записи текста реферата с учетом единых требований.

Реферат - это краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада научного труда.

Объем реферата 10 - 12 печатных страниц. Содержание реферата:

1. Титульный лист
2. Оглавление
3. Введение
4. Основная часть, разделенная на 3 - 5 глав
5. Заключение
6. Список литературы

План рецензии реферата:

1. Предмет анализа.

Данная работа представляет собой. . . В работе автора, в рецензируемой работе (глаголы: исследуется, освещается, анализируется, описывается, разбирается, рассматривается, раскрывается).

2. Актуальность.

Работа посвящена актуальной теме, актуальной проблеме, актуальным вопросам, комплексу проблем.

3. Краткое содержание работы (указание на существенные результаты).

Характеристика задач, которые решал автор, методов, которыми он пользовался в исследовании, сравнительный анализ.

Алгоритм составления плана при работе с текстом.

1. Прочитать текст, продумать прочитанное.
2. Разбить текст на части и озаглавить каждую. В заголовках передать главную мысль каждого фрагмента.
3. В каждой части выделить несколько положений, развивающих главную мысль.
4. Проверить, отражают ли пункты плана основную мысль текста, связан ли последующий пункт плана с предыдущим

Алгоритм составления презентации.

Типы презентации

Различают презентации с непосредственным контактом с аудиторией и презентации с опосредованным контактом с аудиторией.

При презентации **с непосредственным** контактом с аудиторией презентующий имеет возможность скорректировать свое поведение в зависимости от реакции аудитории. Например, при продаже товара продавец изменяет тактику общения с клиентом, если видит негативную реакцию; а некоторые формы презентации, например, все пресс-конференции, построены на вопросно-ответной процедуре. В этом одновременно заключается и простота, и сложность такого типа презентации.

Яркий пример презентации с *опосредованным* контактом с аудиторией — реклама в средствах массовой информации. В этом случае презентующий не сможет скорректировать свое выступление.

Формы презентации

Форм презентаций много, и мы практически каждый день сталкиваемся со многими из них. Выбор формы презентации зависит от продукта и от цели презентации. Так, если человек представляет свое научное исследование, он делает это в виде устного доклада на конференции. Модельеры представляют свои изделия на показе мод (дефиле). Кулинары — на дегустации, художники — на выставке.

Таким образом, ограничить человека в выборе формы презентации могут следующие факторы:

- тип презентации;
- продукт (вряд ли целесообразно проводить презентацию продуктов творчества кулинаров в форме дефиле; при ориентации на продукт целесообразно подумать о том, как аудитории будет удобнее всего воспринимать продукт);
- цель презентации;
- численность аудитории;
- фантазия человека, который проводит презентацию (поскольку форм презентации бесконечное множество, и никто не запрещает придумывать новые или модифицировать уже известные).

Структура презентации

1 Вступление

1. Поздоровайтесь и представьтесь.
2. Назовите тему сообщения.
3. Поясните, почему именно вы представляете данную тему.
4. Подчеркните выгоды, которые получит аудитория, выслушав вас.
5. Представьте план вашего выступления.
6. Скажите, когда вы будете готовы отвечать на вопросы.
7. Начинайте с пункта 1 вашего плана.

Подготовьте наглядный, материал для пунктов 2, (3), 5.

II. Основная часть (этот цикл может повторяться несколько раз в зависимости от количества ключевых идей)

1. Опишите ситуацию/проблему.
2. Сформулируйте ключевую идею № 1 (2, 3...).
3. Скажите о том, что это даст вашей аудитории (выгода).
- 4.. Приведите доказательства (примеры, статистику...).
5. Суммируйте ключевую идею и выгоду в одном предложении.
6. Переходите к следующей идее или к заключению.

Подготовьте наглядный материал для пунктов 2, 3, 4.

III. Заключение

1. Скажите о том, что вы переходите к заключительной части.
2. Суммируйте ключевые идеи.
3. С уверенностью и оптимизмом говорите о будущем.
4. Поблагодарите аудиторию за внимание.
5. Предложите контактную информацию.
6. Переходите к ответам на вопросы.

Подготовьте наглядный материал для пунктов 2, 5.