

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000005896



Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Товароведение продовольственных товаров

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Анисимова К. В., кандидат технических наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2023 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов знаний о свойствах и качестве товаров, сырья, основами технологических процессов, разработке научной классификации товаров, упаковке, хранении, транспортировании и реализации товаров, расширении ассортимента товаров

Задачи дисциплины:

- определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;
- установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров;
- изучение свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации;
- товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров;
- обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла;
- установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению;
- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя..

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 4 семестре.

Изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предшествует освоение дисциплин (практик):

Нутрициология;

Основы кулинарного мастерства.

Освоение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Пищевые и биологически активные добавки;

Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле;

Безопасность продуктов питания;

Организация производства и обслуживания в ресторанном деле.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает технологические процессы при производстве продуктов питания

Студент должен уметь:

Умеет использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками выбора технологических приемов производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья

- ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания

Студент должен уметь:

Умеет использовать знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет возможностью предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

- УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает оптимальные способы решения задач с учетом существующих ресурсов и ограничений

Студент должен уметь:

Умеет анализировать поставленные цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для их достижения

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками рационального выбора правовых и нормативно-технических документов, применяемые для решения поставленных задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Четвертый семестр
Контактная работа (всего)	98	98
Практические занятия	24	24
Лекционные занятия	34	34
Лабораторные занятия	40	40
Самостоятельная работа (всего)	55	55
Виды промежуточной аттестации	27	27
Экзамен	27	27
Общая трудоемкость часы	180	180
Общая трудоемкость зачетные единицы	5	5

Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Шестой семестр	Седьмой семестр
Контактная работа (всего)	14	14	
Практические занятия	4	4	
Лекционные занятия	4	4	
Лабораторные занятия	6	6	
Самостоятельная работа (всего)	157	130	27
Виды промежуточной аттестации	9		9

Экзамен	9		9
Общая трудоемкость часы	180	144	36
Общая трудоемкость зачетные единицы	5	4	1

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Четвертый семестр, Всего	153	34	24	40	55
Раздел 1	Товароведение продовольственных товаров	153	34	24	40	55
Тема 1	Общие сведения о пищевых продуктах	8	2			6
Тема 2	Свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	18	4	2	6	6
Тема 3	Зерно и продукты его переработки	20	4	4	6	6
Тема 4	Молоко и молочные продукты	20	4	4	6	6
Тема 5	Яйца и яйцепродукты	18	4	4	4	6
Тема 6	Мясо и мясные продукты	20	4	4	6	6
Тема 7	Рыба и рыбные продукты	18	4	4	4	6
Тема 8	Пищевые жиры	14	4		4	6
Тема 9	Вкусовые продукты	17	4	2	4	7

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов
Тема 2	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Классификация свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, бобовые зерновые овощи). Классификация свежих плодов (семечковые, косточковые плоды, орехоплодные, субтропические и тропические плоды). Классификация ягод. Пищевая ценность грибов. Квашенные овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные плодоовощные товары.
Тема 3	Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема 4	Молоко (Химический состав и пищевая ценность). Ассортимент молока. Пороки молока. Сливки. Кисломолочные продукты. режимы хранения. Химический состав и пищевая ценность молочных консервов. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность мороженого. Ассортимент мороженого. Режимы хранения. Химический состав и пищевая ценность сыров. Ассортимент сыров. Режимы хранения.
Тема 5	Пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Классификация яиц и продуктов переработки. Режимы хранения.
Тема 6	Классификация мяса убойных животных. Клеймление и марки-ровка мяса. Классификация мяса птицы. Мясные консервы. Мясные копчености. Мясные полуфабрикаты. Мясные пищевые концентраты. Мясные субпродукты
Тема 7	Основные семейства промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра и икорные товары. Нерыбные продукты моря.
Тема 8	Растительные масла. Масло коровье. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.
Тема 9	Классификация чая. Химический состав чая. Ассортимент кофе и кофейных напитков. Химический состав. Классификация пряностей и приправ. Соки. Классификация, химический состав.

Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Всего	171	4	4	6	157
Раздел 1	Товароведение продовольственных товаров	171	4	4	6	157
Тема 1	Общие сведения о пищевых продуктах	16	2	4		10
Тема 2	Свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	22			2	20
Тема 3	Зерно и продукты его переработки	24	2		2	20
Тема 4	Молоко и молочные продукты	22			2	20
Тема 5	Яйца и яйцепродукты	20				20
Тема 6	Мясо и мясные продукты	20				20
Тема 7	Рыба и рыбные продукты	20				20
Тема 8	Пищевые жиры	14				14
Тема 9	Вкусовые продукты	13				13

На промежуточную аттестацию отводится 9 часов.

Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов
Тема 2	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Классификация свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, бобовые зерновые овощи). Классификация свежих плодов (семечковые, косточковые плоды, орехоплодные, субтропические и тропические плоды). Классификация ягод. Пищевая ценность грибов. Квашенные овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные плодоовощные товары.
Тема 3	Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
Тема 4	Молоко (Химический состав и пищевая ценность). Ассортимент молока. Пороки молока. Сливки. Кисломолочные продукты. режимы хранения. Химический состав и пищевая ценность молочных консервов. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность мороженого. Ассортимент мороженого. Режимы хранения. Химический состав и пищевая ценность сыров. Ассортимент сыров. Режимы хранения.
Тема 5	Пищевая ценность яиц и яичепродуктов. Классификация яиц и продуктов переработки. Режимы хранения.
Тема 6	Классификация мяса убойных животных. Клеймление и маркировка мяса. Классификация мяса птицы. Мясные консервы. Мясные копчености. Мясные полуфабрикаты. Мясные пищевые концентраты. Мясные субпродукты
Тема 7	Основные семейства промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра и икорные товары. Нерыбные продукты моря.
Тема 8	Растительные масла. Масло коровье. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.
Тема 9	Классификация чая. Химический состав чая. Ассортимент кофе и кофейных напитков. Химический состав. Классификация пряностей и приправ. Соки. Классификация, химический состав.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Анисимова К. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: [дистанционный курс на платформе Moodle], - Ижевск: , 2019. - Режим доступа: <http://moodle.udsau.ru/enrol/index.php?id=209>

2. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным работам, для студентов, обучающихся по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" (квалификация - "бакалавр"), сост. Бадретдинова И. В., Анисимова К. В. - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2016. - 85 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&id=19651>; <https://e.lanbook.com/reader/book/133957/#1>; <https://lib.rucont.ru/efd/560998/info>

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Четвертый семестр (55 ч.)

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (25 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Работа с онлайн-курсом (15 ч.)

Изучение (повторение) теоретического материала по отдельным разделам дисциплины, ответы на вопросы и прохождение тестов

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (15 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

Всего часов самостоятельной работы (157 ч.)

Вид СРС: Работа с онлайн-курсом (32 ч.)

Изучение (повторение) теоретического материала по отдельным разделам дисциплины, ответы на вопросы и прохождение тестов

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (3 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (112 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (10 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ОПК-4 ОПК-5 УК-2	2 курс, Четвертый семестр	Экзамен	Раздел 1: Товароведение продовольственных товаров.

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Товароведение продовольственных товаров

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

1. Ассортимент продовольственных товаров
2. Технология производства продовольственной продукции
3. Совершенствование технологического процесса производства продукции
4. Организация технологического процесса производства зерномучных товаров
5. Процессы, происходящие при хранении плодоовощной продукции
6. Классификация зерномучных товаров
7. Товарные сорта вкусовых товаров
8. Плоды, относящиеся к косточковым, их пищевые достоинства

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

1. Требования, предъявляемые к качеству продовольственных товаров
2. Недопустимые дефекты продовольственных товаров
3. Органолептическая оценка качества продуктов
4. Лабораторная оценка качества продуктов
5. Условия хранения зерномучных товаров
6. Методы контроля качества продуктов
7. Транспортировка продовольственных товаров
8. Сертификация продукции
9. Метод Парето

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

1. Условия хранения продовольственных товаров
2. Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров
3. Организация технологического процесса производства молочных продуктов
4. Организация технологического процесса производства макаронных изделий
5. Организация технологического процесса производства колбасных изделий
6. Организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов
7. Сроки хранения продовольственных товаров
8. Требования, предъявляемые к сырью

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Четвертый семестр (Экзамен, ОПК-4, ОПК-5, УК-2)

1. Из каких частей состоит зерно
2. Какие виды зерна используют для производства круп
3. Какие процессы происходят при хранении круп, муки.
4. Что представляет собой простой и сортовой помол
5. Какие требования предъявляют к качеству муки
6. Условия и сроки хранения муки и круп
7. Какие виды сырья используют для производства макаронных изделий
8. Какие требования предъявляют к качеству макаронных изделий
9. Условия и сроки хранения макаронных изделий
10. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлеба
11. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста
12. По каким признакам производится классификация хлеба
13. Какие требования предъявляются к качеству хлеба
14. Условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий
15. Отличительные особенности сухарных изделий от хлеба по технологии, срокам хранения
16. Классификация и ассортимент бараночных изделий
17. Охарактеризуйте пищевую ценность овощей
18. Дайте классификацию овощей по различным признакам
19. Какие требования предъявляют к качеству картофеля
20. Назовите болезни картофеля и причины их возникновения
21. Каковы требования к качеству белокочанной капусты
22. В чем отличие по составу острых, полуострых и сладких сортов репчатого лука
23. Назовите наиболее известные хозяйственно-ботанические сорта огурцов
24. Какие требования предъявляют к качеству огурцов
25. Где находят применение пряные овощи
26. Каковы условия хранения свежих овощей на предприятиях общественного питания
27. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению
28. Какие требования предъявляют к качеству яблок
29. Назовите болезни и повреждения яблок
30. Перечислите плоды, относящиеся к косточковым, и охарактеризуйте их пищевые достоинства
31. Какие требования предъявляют к качеству столового винограда
32. Расскажите о видах и пищевой ценности орехов
33. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей
34. На какие товарные сорта делятся квашеная капуста и соленые огурцы
35. Назовите группировку ассортимента овощных консервов
36. Чем отличаются урюк, кайса и курага
37. Чем отличается изюм от кишмиша
38. В чем отличие натуральных консервов от закусочных
39. Назовите виды сушеных плодов
40. Каковы условия хранения квашеной капусты, концентрированных томатопродуктов, сушеных, замороженных овощей и плодов
41. В чем особенности состава чая и действия его составных частей на организм человека
42. На какие сорта делится чай байховый, черный и зеленый
43. Условия хранения чая
44. Классификация пряностей и краткая характеристика каждой группы.
45. Условия хранения пряностей

46. Ассортимент сахара-рафинада, сахара-песка. Требования к качеству, недопустимые дефекты. Условия хранения
47. Виды меда по ботаническому происхождению и способу получения
48. Отличительные признаки падевого меда. Сущность получения искусственного меда.
49. Каковы отличительные признаки падевого меда
50. В чем сущность получения искусственного меда.
51. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря.
52. Назовите виды ракообразных и их назначение.
53. Виды иглокожих и особенности их состава.
54. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.
55. Почему пищевая ценность рыбных консервов выше, чем сырья для них.
56. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенность их рецептуры.
57. Какие процессы при хранении вызывают снижение качества рыбных консервов. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов.
58. Назовите группировку и ассортимент рыбных пресервов.
59. Маркировка рыбных консервов.
60. Совершенствование технологического процесса производства молока.
61. Совершенствование технологического процесса производства хлеба
62. Совершенствование технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
63. Маркировка и штриховое кодирование товаров.
64. Что такое товародвижение?
65. Метод Парето.
66. Управление запасами на ПОП.
67. Организация технологического процесса производства молочных продуктов.
68. Организация технологического процесса производства круп.

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

9. Перечень учебной литературы

1. Анисимова К. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: [дистанционный курс на платформе Moodle], - Ижевск: , 2019. - Режим доступа: <http://moodle.udsau.ru/enrol/index.php?id=209>
2. Медведев П. В., Челнокова Е. Я. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальностям 260501 "Технология продуктов общественного питания", 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 260201 "Технология хранения и перера, - Оренбург: ОГУ, 2010. - 235 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/193217/info>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://elib.udsau.ru/> - библиотека электронных учебных пособий Удмуртского ГАУ
2. <http://lib.rucont.ru> - ЭБС «Руконт»
3. moodle.udsau.ru - Система дистанционного обучения Удмуртского ГАУ
4. <http://portal.udsau.ru/> - Интернет-портал Удмуртского ГАУ

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии);

	<p>- решить заданные домашние задания;</p> <p>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</p> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p>

По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

