

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2021 года разработки

Описание учебной дисциплины по формам обучения

Очная												Заочная																				
Курс		Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)			Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)					
3	5												3	5																		
Всего	144/4												90	36														Всего	144/4	14	6	
3	5												144/4	90														36	Всего	144/4	14	6
3	5												144/4	90														36	Всего	144/4	14	6

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработала О. Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины	Указание раздела (-ов) дисциплины, где предусмотрено освоение компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий	Уметь: - самостоятельно изучать специализированную литературу и другую научно-техническую информацию; - использовать современные программные и технические средства информационных технологий. Владеть: - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками использования результатов анализа современных достижений науки в области технологии пищевых продуктов для решения задач профессиональной деятельности.	Темы 1-7
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	Знать: - основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; - методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения; Уметь: - обеспечивать безопасность выпускаемой продукции; - применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Владеть: - навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов питания.	Темы 1-7
ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1.6. Разрабатывает техническую документацию	Знать: - виды технических регламентов, сущность, сферу распространения; - нормативные документы и потребности рынка в продуктах питания из сырья животного происхождения; - формы и правила оформления технологических документов общего назначения; - общие требования к разработке и оформлению технической документации на пищевую продукцию. Уметь: - работать с нормативной и технической документацией, на их основе формировать требования к показателям качества и безопасности продуктов питания из водных биоресурсов. Владеть: - навыками разработки и оформлению технических условий на пищевую продукцию.	Темы 1-7

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Для изучения дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения дисциплин: основы научных исследований, введение в профессию, правоведение. Дисциплина опирается на теоретические знания по физике, биохимии, микробиологии.

Знания, полученные по освоению дисциплины, необходимы при изучении дисциплин: метрология и основы технического регулирования, контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции, технология продуктов из водных биоресурсов, выполнении выпускной квалификационной работы, а также при прохождении производственной практики.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа.

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура дисциплины

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма								
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий								
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	8	6	4		2	2					1,5	1		0,5	5		1,5		
Тема 2. Закон «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия	15	10	6		4	5					1,5	1		0,5	12		1,5		
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства	11	8	4		4	3					1,5	1		0,5	8		1,5		
Тема 4. Закон «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции	13	8	4		4	5					1,5	1		0,5	10		1,5		
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности	21	16	4		12	5					2,5	0,5		2	14		4,5		
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	16	10	2		8	6					1,5	0,5		1	13		1,5		
Тема 7. Закон о стандартизации в РФ. Технические регламенты ЕАЭС	40	32	12		20	8					4	1		3	30		6		
Курсовой проект (работа)							-									-			
Консультации	2								2									2	
Контроль	18									18					9				9
Всего часов в семестре	144	90	36	-	54	34	-	-	2	18	14	6	-	8	101	-	18	2	9
Всего часов по дисциплине	144	90	36	-	54	34	-	-	2	18	14	6	-	8	101	-	18	2	9

4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Тема 1. Закон о защите прав потребителя			
1, 2	Изучение основных прав потребителей и обязанностей изготовителей и реализаторов пищевой продукции	4	1
Тема 2. Закон «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия			
3-5	Изучение основных положений закона «О техническом регулировании»	6	1
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства			
6, 7	Изучение основных положений закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требования к сырью и продукции, производству	4	1
Тема 4. Закон «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции			
8, 9	Изучение закона «Об обеспечении единства измерений»	4	1
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности			
10, 11	Изучение основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности	4	0,5
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»			
12	Изучение закона о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	2	0,5
Тема 7. Закон о стандартизации в РФ. Технические регламенты ЕАЭС			
13, 14	Закон о стандартизации в РФ: основные понятия, цели и задачи стандартизации, технические комитеты по стандартизации, виды документов по стандартизации, стандарты организаций и технические условия. Виды технических регламентов, сущность, сфера распространения	4	0,5
15, 16	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевую продукцию (ГОСТ Р 52740-2016)	4	0,25
17, 18	Стандарты организации и порядок их разработки (ГОСТ Р 1.4.-2004)	4	0,25
Всего часов		36	6

4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4 Темы практических занятий

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Тема 1. Закон о защите прав потребителя			
1	Проработка позиций по защите прав потребителя и жизненных ситуаций	2	0,5
Тема 2. Закон «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия			
2, 3	Права изготовителя и продавца, порядок подтверждения соответствия	4	0,5
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства			
4, 5	Требования гигиенической оценки продукции, сырья и производства	4	0,5
Тема 4. Закон «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции			
6, 7	Единство измерений, обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции	4	0,5
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности			
8, 9	Принципы здорового питания. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.	4	1

10, 11	Регулирование отношений в области качества и безопасности пищевых продуктов	4	1
12, 13	Организация питания детей. Организация качественного, безопасного и здорового отдельных категорий граждан.	4	
Тема 6. Закон «О ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»			
14, 15	Заготовка, переработка, хранение, перевозка и реализация продуктов животноводства. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ	4	1
16, 17	Закупка и поставка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд, оценка соответствия качества и безопасности	4	
Тема 7. Закон о стандартизации в РФ. Технические регламенты ЕАЭС			
18, 19	Закон о стандартизации в РФ	4	0,5
20, 21	Технологические регламенты: сущность, процедура внедрения и работы с ними, виды	4	0,5
22-25	Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевую продукцию (ГОСТ Р 52740-2016)	8	2
26, 27	Стандарты организации и порядок их разработки (ГОСТ Р 1.4.-2004)	4	-
Всего часов		54	8

4.5 Темы семинарских занятий

Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом.

5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	2	5	Изучение основных прав потребителей и обязанностей изготовителей и реализаторов пищевой продукции
Тема 2. Закон «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия	5	12	Изучение основных понятий в области технического регулирования и Государственная система стандартизации РФ (ГСС РФ)
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства	3	8	Изучение требований в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства
Тема 4. Закон «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции	5	10	Изучение законодательных требований к обеспечению достоверной оценки безопасности и качества пищевой
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности	5	14	Изучение требований к процессу регулирования отношений в области качества и безопасности
Тема 6. Закон «О ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	6	13	Изучение лекционного материала. Изучение требований, предъявляемых к сырью и его прослеживаемости.
Тема 7. Закон о стандартизации в РФ. Технические регламенты ЕАЭС	8	30	Изучение лекционного материала. Общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевую продукцию (ГОСТ Р 52740-2016). Стандарты организации и порядок их разработки (ГОСТ Р 1.4.-2004).
Контроль		9	Подготовка к экзамену
Всего часов	34	101	

6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование не предусмотрено учебным планом.

7 Методы обучения

Основными формами изучения дисциплины являются: чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины.

Основным методом изучения дисциплины являются лекции, которые проводятся в лекционных аудиториях с использованием наглядных пособий и интерактивных средств. На лекциях используется мультимедийное презентационное оборудование для демонстрации иллюстративного материала, таблиц и схем, основных тезисов и выводов по теме. По каждой теме составляется перечень контрольных вопросов, которые выносятся на самостоятельное изучение студентов. В ходе лекций проводится устный опрос студентов по материалам раздела. Студент по конспекту лекций и рекомендованной литературе в течение семестра самостоятельно готовится к аудиторным занятиям.

Из интерактивных форм обучения используется метод дискуссии, смысл которого в обмене взглядами по конкретной теме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Метод дискуссии используется на собеседованиях по обсуждению итогов выполнения заданий, когда студентам нужно высказаться. Дискуссия требует соответствующей предварительной подготовки и теоретических знаний, умения анализировать и логичности изложений своей позиции. Дискуссии упорядочивают и закрепляют знания.

Обязательным условием аттестации студента является активная работа на практических занятиях.

Практические занятия в зависимости от конкретных целей и уровня подготовки студентов проводятся в форме вопросов – ответов, обсуждения подготовленных докладов, решение индивидуальных заданий. Практические занятия ориентированы на закрепление теоретических знаний по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;
- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- подготовку к практическим занятиям;
- написание контрольных работ;
- подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

Самостоятельная работа предусматривает изучение тем по разделам дисциплины, которые не изучаются при работе в аудитории, с использованием рекомендуемых информационных источников. Закрепление теоретического материала происходит путем ответов на вопросы для самоконтроля.

Основная возможность применения интерактивных методов при самостоятельной работе заключается в организации групповой работы студентов. Стимулирование тесного общения учащихся друг с другом приводит к формированию навыков социального поведения, освоению технологии совместной работы. При этом консультирование между студентами и преподавателем в ходе разработки программы может осуществляться как непосредственно в аудиторное время, так и с использованием off-line и on-line технологий.

8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Приведен в обязательном приложении к рабочей программе.

9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМУ»
1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/	
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/	
3. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 N 102-ФЗ (последняя редакция). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77904/	
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ. — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/	
5. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1. — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4438/	
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 24.04.2020). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305	
7. Технический регламент ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: http://docs.cntd.ru/document/902299529	
8. Технический регламент ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: http://docs.cntd.ru/document/902320347	
9. Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbc1241874d9e9aab09a2506b2424d	
10. Технический регламент ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: http://docs.cntd.ru/document/902352823/	
11. Технический регламент ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58. — Текст : электронный // Консорциум «Кодекс» : электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: http://docs.cntd.ru/document/902359401	
12. Технический регламент ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68 (вступил в силу с 1 мая 2014 г.). — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: http://docs.cntd.ru/document/902359401	

13. Технический регламент ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (от 18 октября 2016 года № 162). — 135 с. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: http://docs.cntd.ru/document/420394425	
14. Истомина Т. В. Метрология и стандартизация: конспект лекций для студентов направления подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения оч. и заоч. форм обучения / сост. Т. В. Истомина; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», каф. технологии продуктов питания. — 2016. — 61 с. — Текст: электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=1680	
15. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для вузов / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 462 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15927-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510293	
16. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация: учебник / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04315-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511948	
17. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебник и практикум для вузов / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14247-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511025	

10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
Образовательная платформа Юрайт	https://urait.ru/
Государственная система правовой информации – официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
Электронная библиотека учебной литературы	http://www.twirpx.com/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru/document
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/

11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно-распространяемое программное обеспечение

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Специализированные аудитории 314-1, 316-1, 317-1 оснащенные мультимедийным проектором и необходимым технологическим оборудованием.

13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекционного курса проводится изложение современных научных взглядов и освещение основных проблем изучаемой области знаний. Значительную часть теоретических знаний студент должен получать самостоятельно из рекомендованных информационных источников (учебников, Интернет-ресурсов, электронной образовательной среды университета). В тетради для конспектов лекций должны быть поля, где по ходу конспектирования делаются необходимые пометки. В конспектах рекомендуется применять сокращения слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникшие в ходе лекций, рекомендуется делать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснениями к преподавателю. После окончания лекции рекомендуется перечитать записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций рекомендуется использовать при подготовке к практическим работам, экзамену, контрольным тестам, при выполнении самостоятельных заданий.

Рекомендации по организации практических работ

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие методы образовательных технологий: работа в команде – совместная деятельность группы студентов с индивидуальной работой членов команды под руководством лидера; опережающая самостоятельная работа – самостоятельное освоение студентами нового материала до его изложения преподавателем во время аудиторных занятий; методы ИТ – использование Интернет-ресурсов для расширения информационного поля и получения информации, в том числе и профессиональной; междисциплинарное обучение – обучение с использованием знаний из различных областей (дисциплин) реализуемых в контексте конкретной задачи; проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний для решения конкретной поставленной задачи; обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения. При проведении различных видов занятий используются интерактивные формы обучения: практические занятия, используемые интерактивные образовательные технологии, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), дебаты, коллективное решение творческих задач.

Рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: изучение лекционного материала, подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;
- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов
- подготовку к практическим занятиям;
- написание контрольных работ;
- подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.