

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 13:57:32
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.О.27

Основы профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
 Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 128

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	128	128	128	128
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Мардарьева Наталия Валерьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы профессиональной деятельности" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование теоретических знаний в сфере социального взаимодействия в условиях командной работы, в т.ч.: сущности, целей и принципов социального взаимодействия в командной работе; определение роли в команде; особенности коммуникаций в условиях командной работы;
1.2	командные нормы и правила и др.;
1.3	формирование у студентов базовых представлений и знаний об особенностях сельскохозяйственного сырья, используемого в производстве, основных процессах производства и переработки сельскохозяйственной продукции, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины, а также подготовить бакалавра к профессиональной деятельности в области реализации технологий хранения и переработки сельскохозяйственного сырья на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Биохимия пищевых продуктов
2.2.2	Защита прав потребителей
2.2.3	Микробиология
2.2.4	Предпринимательское право
2.2.5	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2.2.6	Физика
2.2.7	Физическая и коллоидная химия
2.2.8	Экология
2.2.9	Основы нутрициологии
2.2.10	Растительное сырье в технологии продуктов питания
2.2.11	Экология (промышленная)
2.2.12	Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства
2.2.13	Психология управления в профессиональной деятельности
2.2.14	Психосаморегуляция обучающегося с ограниченными возможностями здоровья
2.2.15	Реометрия пищевого сырья и продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1 Знает: основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	
УК-3.2 Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	
УК-3.3 Имеет навыки: социального взаимодействия и работы в команде	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания из растительного сырья	
ОПК-2.3 Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- основные понятия и методы социального взаимодействия;
3.1.2	- технологии межличностной коммуникации в деловом взаимодействии;
3.1.3	-федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья;
3.1.4	-современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

3.1.5	-фундаментальные разделы физики, химии, биохимии в объеме, необходимом для понимания физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.
3.2	Уметь:
3.2.1	- осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
3.2.2	- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;
3.2.3	- выполнять основные технологические расчеты, выбирать оборудование технологических процессов;
3.2.4	- находить необходимую информацию в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.2.5	- прогнозировать воздействие технологических процессов при переработке сельскохозяйственного сырья на окружающую среду.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- осуществления социального взаимодействия в команде;
3.3.2	- купирования конфликтов в профессиональной деятельности;
3.3.3	- проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки сельскохозяйственного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий;
3.3.4	- выбора основных методов, способов и средств получения информации;
3.3.5	- работы компьютером как средством управления информацией.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Социальное взаимодействие.							
Взаимодействия в социальной группе: типы, виды, характер. Социальные связи и отношения. Социальные статусы и социальные нормы. Теории межличностного взаимодействия. Групповое и командное социальное взаимодействие. /Лек/	1	1		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Управление внутриорганизационными коммуникациями. Конфликты - содержание, классификация, модели разрешения. Применение коммуникативных технологий в организационных конфликтах. Предупреждение конфликтов. /Пр/	1	1		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Социальное взаимодействие /Ср/	1	6		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 2. Лидерство и командность.							
Понятие и типы лидерства. Лидерство как способность формировать стратегию командной работы. Понятия командообразования и командности. Коммуникация и взаимодействие в группе. Доверие и сотрудничество в команде. Принятие коллективных решений. Ответственность в принятии решений. /Лек/	1	1		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

Конфликты в группе и способы разрешения. Правила работы в конфликте на продуктивном этапе работы в команде. Творческое отношение к решению коллективных задач. Спонтанность. Командное взаимодействие. Управление психологическим климатом в команде. /Пр/	1	1		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Лидерство и командность /Ср/	1	10		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 3. Общая характеристика направления подготовки.							
Введение в дисциплину. Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых продуктах. /Ср/	1	8	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов питания. /Ср/	1	8	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	1	8	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 4. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства.							
Основы технологии хранения зерна. /Лек/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	1	0	Лекция с заранее запланированными ошибками

Приемка – определение качественных характеристик зерна. /Ср/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии переработки зерна. /Ср/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Правила размещения зерна в хранилищах, система наблюдени. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии приемки, хранения и переработки зерна. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы хлебопекарного производства. /Лек/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	1	0	Лекция интегрированн ая
Методы определения качества муки. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации

Методы определения качества крупы. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Расчет средневзвешенной влажности сырья и расчет рецептуры. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий. /Пр/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	1	0	Круглый стол
Физико-химические показатели хлебобулочных изделий /Пр/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	1	0	Работа в малых группах
Основы технологии и переработки зерна. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Способы хранения сочной продукции. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии переработки плодов и овощей. /Лек/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Интенсивность дыхания и естественная убыль сочной продукции. /Пр/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

Основы броидильного производства. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии переработки плодов и овощей. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии макаронных изделий /Лек/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Технологическая схема производства макаронных изделий. Методы контроля качества готовых изделий /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологий макаронных изделий /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии кондитерских изделий /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации

Технологическая схема производства кондитерских изделий. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий. /Пр/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы производства кондитерских изделий. /Ср/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 5. Контроль							
/Зачёт/	1	4		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Взаимодействия в социальной группе: типы, виды, характер.
2. Социальные связи и отношения.
3. Социальные статусы и социальные нормы.
4. Теории межличностного взаимодействия.
5. Групповое и командное социальное взаимодействие.
6. Управление внутриорганизационными коммуникациями.
7. Конфликты - содержание, классификация, модели разрешения.
8. Применение коммуникативных технологий в организационных конфликтах. Предупреждение конфликтов.
9. Понятие и типы лидерства. Лидерство как способность формировать стратегию командной работы.
10. Понятия командообразования и командности. Коммуникация и взаимодействие в группе.
11. Доверие и сотрудничество в команде.
12. Принятие коллективных решений. Ответственность в принятии решений.
13. Конфликты в группе и способы разрешения. Правила работы в конфликте на продуктивном этапе работы в команде.
14. Творческое отношение к решению коллективных задач. Спонтанность.
15. Командное взаимодействие. Управление психологическим климатом в команде.
16. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли.
17. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
18. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
19. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.
20. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.
21. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.
22. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
23. Ассортимент основных видов макаронных изделий.
24. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
25. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Примерные темы реферата:

1. Микроорганизмы, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Особенности строения и жизнедеятельности дрожжевой клетки. Поведение дрожжевых клеток под воздействием внешних факторов.
3. Брожение в хлебопечении.
4. Молочнокислые бактерии, их характеристика и классификация. Особенности морфологии и жизнедеятельности бактериальной клетки. Расы и штаммы молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопекарном производстве.
5. Закваски.
6. Особенности приготовления ржаного теста на различных заквасках. Виды и способы приготовления ржаного теста на заквасках различного состава в условиях мини-пекарен и на хлебозаводах.
7. Сроки обновления заквасок.
8. Приготовление заквасок из пшеничной муки.
9. Особенности применения концентрированной молочнокислой закваски в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Ферментные препараты микробиологического происхождения, используемые в хлебопекарном производстве.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Рыльских Л. А.	Основы профессиональной деятельности	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017	Электрон ный ресурс
Л1.2	Цыбикова Г. Ц.	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.3	Галиутинова Е. И.	Основы профессиональной деятельности: учебное пособие	Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2022	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ларионов Г. А., Ягодкина И. Е., Данилов К. П., Дмитриев А. И., Федорова И. Б.	Практикум по технологии приемки, хранения, переработки и стандартизации зерна: учебное пособие	Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2017	10

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MozillaThunderbird
6.3.1.2	7-Zip
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	Office 2007 Suites
6.3.1.5	bCad Витрина
6.3.1.6	OC Windows XP
6.3.1.7	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.

123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
305	Пр	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения дисциплины предусматривает наряду с лекционными, практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину, должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками, материалами исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических занятиях.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____