МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Экономики, менеджмента и агроконсалтинга**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.ДВ.09.01

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и научной работе
_____ Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.09.01

Эстетика и дизайн продовольственных товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 12
самостоятельная работа 92
часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	92	92	92	92
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):
к.э.н., Доц., Семенова А. Н.

Рабочая программа дисциплины
Эстетика и дизайн продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).
В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения курса "Эстетика и дизайн продовольственных товаров" является передача студентам знаний в области эстетических свойств продовольственных товаров, формообразующих и гармонизирующих средств композиции, анализа эстетических свойств и оценки их в соответствии с нормативно-техническими документами.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.09
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Экономика
2.1.2	Товарный менеджмент
2.1.3	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.4	Прогнозирование товарных рынков
2.1.5	Прогнозирование товарных рынков
2.1.6	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.7	Товарный менеджмент
2.1.8	Экономика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Визуальный мерчандайзинг
2.2.2	Маркетинг в АПК
2.2.3	Организация и управление коммерческой деятельностью
2.2.4	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.5	Системы менеджмента качества
2.2.6	Средства и методы управления качеством
2.2.7	Экономика предприятия
2.2.8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.10	Преддипломная практика
2.2.11	Маркетинг в АПК
2.2.12	Системы менеджмента качества
2.2.13	Средства и методы управления качеством
2.2.14	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.15	Экономика предприятия
2.2.16	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.17	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.18	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-7: умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента	
Знать:	
	теоретические основы проведения анализа спроса торгового ассортимента
Уметь:	
	проводить анализ спроса торгового ассортимента
Владеть:	
	навыками разработки мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента

ПК-6: навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов
Знать:

	количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные характеристики товаров на всех этапах жизненного цикла товарного ассортимента
Уметь:	
	осуществлять оптимизацию товарного ассортимента с целью сокращения товарных потерь и выявления сверхнормативных товарных запасов
Владеть:	
	навыками управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

ПК-1: умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства
Знать:
теоретические основы проведения анализа коммерческого предложения поставщиков
Уметь:
анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом установленных требований
Владеть:
навыками анализа и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	- факторы, определяющие спрос населения на продовольственные товары и методы стимулирования сбыта товаров;
3.1.2	- требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента продовольственных товаров;
3.2.2	- оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации продовольственных товаров.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	- метода сбора и обработки информации по вопросам спроса на продовольственные товары и товарные предложения;
3.3.2	- практического применения правил товарного соседства продовольственных товаров и мерчандайзинга

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. содержание тематики						
1.1	Тема 1. Понятие об эстетике и дизайне. История становления эстетики как науки. /Пр/	3	0,5	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Тема 1. Понятие об эстетике и дизайне. История становления эстетики как науки. /Ср/	3	11	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.3	Тема 2. История становления эстетики как науки. История становления и развития дизайна. Общие эстетические категории продовольственных товаров. /Пр/	3	0,5	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Тема 2. История становления эстетики как науки. Общие эстетические категории продовольственных товаров. /Ср/	3	11	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	Тема 3. История становления и развития дизайна. Принципы художественного формообразования в категории продовольственных товаров. /Ср/	3	11	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.6	Тема 4. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выкладки продовольственных товаров. /Пр/	3	1	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.7	Тема 4. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выкладки продовольственных товаров. /Ср/	3	13	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.8	Тема 5. Эстетические свойства товаров, их место в системе потребительских свойств в категории продовольственных товаров. /Пр/	3	1	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.9	Тема 5. Эстетические свойства товаров, их место в системе потребительских свойств в категории продовольственных товаров. /Ср/	3	11	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.10	Тема 6. Комплексные и единичные показатели эстетических свойств товаров. /Пр/	3	1	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.11	Тема 6. Комплексные и единичные показатели эстетических свойств товаров. /Ср/	3	13	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.12	Тема 7. Общие принципы и методы оценки уровня качества категории продовольственных товаров. /Пр/	3	2	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	творческое занятие
1.13	Тема 7. Общие принципы и методы оценки уровня качества категории продовольственных товаров. /Ср/	3	11	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.14	Тема 8. Эстетические показатели в нормативно-технической документации. Особенности оценки эстетических свойств продовольственных товаров. /Пр/	3	2	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	творческое занятие
1.15	Тема 8. Эстетические показатели в нормативно-технической документации. Особенности оценки эстетических свойств продовольственных товаров. /Ср/	3	11	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.16	Тема 4. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выкладки продовольственных товаров. /Лек/	3	2	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	проблемная лекция
1.17	Тема 5. Эстетические свойства товаров, их место в системе потребительских свойств в категории продовольственных товаров. /Лек/	3	2	ПК-7 ПК-6 ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	проблемная лекция
1.18	зачет /Зачёт/	3	4			0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для зачета
1. Предмет и методы эстетики как науки
2. Основные категории эстетики
3. Объемно-пространственная структура: сущность, типы, роль в формообразовании.
4. Метр и ритм в композиции: сущность и роль в формообразовании.
5. Системный подход как принцип дизайна (художественного проектирования изделий).
6. Понятия —смыслообразование и —формообразование товаров.
7. Квалиметричность как принцип дизайна (художественного конструирование изделий).
8. Нюанс и контраст как гармонизирующие средства композиции.
9. Динамичность и статичность как гармонизирующие средства композиции.
10. Тектоника товаров: сущность и роль в формообразовании.
11. Масштабность и пропорции. Указатели масштаба.
12. Принципы художественного конструирования изделий: концептуальность и информативность.
13. Зрительные иллюзии и оптическая коррекция формы.

14. Функции вещей (товаров) и дизайнерская классификация бытовых машин и приборов.
15. Принципы художественного конструирования изделий: структурная организация и языковая специфика дизайна.
16. Основные структурные элементы и характеристика формы.
17. Симметрия и асимметрия как гармонизирующие средства композиции.
18. Рациональность формы: сущность, единичные показатели, значимость для различных товаров (привести примеры).
19. Композиционная целостность: единичные показатели, сущность, значимость для различных товаров (привести примеры).
20. Совершенство производственного исполнения, стабильность товарного вида: сущность, единичные показатели, значимость для различных товаров (привести примеры).
21. Цвет в формообразовании товаров.
22. Трехцветная теория М.В. Ломоносова.
23. Ахроматические, главные и основные цвета.
24. Информационная выразительность: сущность, единичные показатели, значимость для различных товаров (привести примеры).
25. Экспертиза эстетических свойств.
26. Общие принципы и методы оценки эстетических свойств товаров.
27. Нормативно-техническая документация по оценке эстетических свойств товаров.
28. Контроль эстетических свойств при приемке товаров по качеству в торговле.
29. Методы проведения экспертизы эстетических свойств товаров.
30. Виды оценки эстетических свойств.
31. Этапы экспертизы эстетических свойств.
32. Особенности экспертизы эстетических свойств товаров различных групп.
33. Экспресс-метод оценки эстетических свойств товаров: сущность и применение.
34. Достоинства и недостатки экспресс-метода оценки эстетических свойств товаров.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

учебным планом не предусмотрено

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

учебным планом не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тематика рефератов

1.Факторы, влияющие на создание правильной упаковки.
2.Характеристика методов художественного конструирования
3.Смешение цветов при формировании цветовой гаммы упаковки продукции
4.Влияние цвета на восприятие величины, массы, пропорции и формы продукции
5.Коррекция оптической формы упаковки за счет цвета
6.Промышленный дизайн упаковки
7.Минимализм в эстетике упаковки
8.Влияние графического оформления этикетки на восприятие потребителя.

Тематика эссе

1.Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания.
2.Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам.
3.Дневная и вечерняя сервировка столов.
4.Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола.
5.Основные правила сервировки стола.
6.Принципы организации обслуживания по типу «Шведский стол».
7.Эстетические требования, предъявляемые к интерьеру ресторана.
8.Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.
9.Характеристика подачи блюд «в обнос».
10.Организация банкет-чая. Способы подачи чая.
11.Эстетические требования к производственному интерьеру.
12.Правила подачи горячих напитков.
13.Подготовка зала к обслуживанию.
14.Характеристика «русского способа» подачи блюд.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Зонова Л. Н., Михайлова Л. В., Власова Е. Н., Койтова Ж. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие для бакалавров	М.: Дашков и К, 2016	Электронный ресурс
Л1.2	Синяева И. М.	Маркетинг в торговле: учебник для бакалавров	М.: Дашков и К, 2018	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Родькина Н. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2015	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	bCad Витрина
6.3.1.3	Access 2016
6.3.1.4	Project 2016
6.3.1.5	Visio 2016
6.3.1.6	VisualStudio 2015
6.3.1.7	Office 2007 Suites
6.3.1.8	GIMP
6.3.1.9	MozillaFirefox
6.3.1.10	MozillaThinderbird
6.3.1.11	7-Zip
6.3.1.12	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.13	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.14	OfficeStandard 2010
6.3.1.15	OfficeStandard 2013
6.3.1.16	LibreOffice
6.3.1.17	ОС Windows Vista
6.3.1.18	ОС Windows 7
6.3.1.19	ОС Windows 8
6.3.1.20	ОС Windows 10
6.3.1.21	Ubuntu (Mint)
6.3.1.22	Project Expert 7 Holding
6.3.1.23	OpenOffice 4.1.1

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	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
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). 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://www.studentlibrary.ru

6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. 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://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru». 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. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.6	
6.3.2.7	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
35а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (30 шт.), стулья (60 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска аудиторная (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
45а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (6 шт.), стулья (18 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), стол компьютерный (10 шт.), стулья (10 шт.), демонстрационное обрудование (компьютер Intel G32603 3 GHz 3 M (10 шт.), полотно рулонное (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
37а	Пр	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.)
66а	Пр	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (16 шт.), стулья (30 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.)
23б	СР	Помещение для самостоятельной работы	Демонстрационная техника (интерактивная доска Hitachi Starboard FX-63 D (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.)), стол полированный (3 шт.), стол ученический (7 шт.), стол компьютерный (11 шт.), стул (20 шт.), стулья, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.)
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.)

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

1. Методические указания по освоению дисциплины для студентов заочной формы обучения

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового 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 «Эстетика и дизайн продовольственных товаров», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками, материалами экономических 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.
Методические указания к самостоятельной работе студентов). Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.
Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.
Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.
Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.
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 бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ