

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.07.2025 14:14:06
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.В.07

Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

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 **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 175
часов на контроль 9

Виды контроля:
экзамен курсовая работа

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	18	18	18	18
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	175	175	175	175
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

д-р биол. наук, проф., Ларионов Геннадий Анатольевич

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985).

2. Учебный план: Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, 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 Иванов Е.А.

Председатель методической комиссии факультета Медведева Т.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков умения пользования нормативной документацией, идентифицировать вид продукта, его товарный сорт и свежесть по органолептическим показателям и содержанию маркировки, выявлять дефекты и фальсификации продуктов, создавать необходимые режимы хранения продукции.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров	
2.2.2	Производственная практика, преддипломная практика	
2.2.3	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков	
2.2.4	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров	
2.2.5	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий	
2.2.6	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусных пряностей и крахмалопаточных продуктов	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-4. Способен осуществлять деятельность в сфере товарного менеджмента	
ПК-4.1	Анализирует исходные данные, касающиеся спроса на потребительские товары
ПК-4.2	Способен разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта потребительских товаров и/или оптимизации торгового ассортимента
ПК-4.3	Оценивает основные характеристики товаров
ПК-4.4	Предлагает мероприятия, направленные на сокращение товарных потерь и/или сверхнормативных товарных запасов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных, кисломолочных и жировых товаров; теоретические основы технологии переработки молока.
3.2	Уметь:
3.2.1	проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки рыночной стоимости молочных, кисломолочных и жировых товаров.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение							
Введение /Лек/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Раздел 2. Требования к качеству молока							
Требования к качеству молока коров /Лек/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	Лекция-визуализация

Требования к качеству молока коров /Ср/	4	20	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Химический состав молока /Лек/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Химический состав молока /Пр/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Химический состав молока /Ср/	4	20	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 3. Товарная характеристика молочной продукции							
Пастеризованное и стерилизованное молоко /Лек/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Пастеризованное и стерилизованное молоко /Пр/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Пастеризованное и стерилизованное молоко /Ср/	4	16	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Кисломолочные напитки /Лек/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	Лекция-визуализация
Кисломолочные напитки /Пр/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Кисломолочные напитки /Ср/	4	20	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Масло сливочное. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Лек/	4	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Масло сливочное. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Пр/	4	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Масло сливочное. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Ср/	4	26	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Сыры. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты. /Лек/	4	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

Сыры. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты. /Пр/	4	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Сыры. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты. /Ср/	4	25	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Молочные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Ср/	4	30	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата. Тестирование
Раздел 4. Курсовая работа							
Выполнение курсовой работы /Ср/	4	18	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Защита курсовой работы
Раздел 5. Экзамен							
/Экзамен/	4	9	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Зачет учебным планом не предусмотрен.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Требования Национального стандарта ГОСТ 52054 – 2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменениями 1 и 2).
2. Требования Межгосударственного стандарта ГОСТ 31449 – 2013. Молоко коровье сырое. Технические условия.
3. Видовые особенности и факторы, влияющие на качественный состав и свойства мо-лока млекопитающих.
4. Химический состав молочных продуктов и их пищевая ценность.
5. Классификация сливочного масла.
6. Требования к сырью для производства масла.
7. Требования к вспомогательным материалам для производства масла.
8. Оценка качества и пороки сливочного масла. Причины их появления и меры предот-вращения.
9. Маркировка, хранение и реализация сливочного масла.
10. Контроль хранения сливочного масла.
11. Классификация и ассортимент сыра.
12. Требования к сырью для производства сыра.
13. Требования к вспомогательным материалам для производства сыра.
14. Оценка качества и пороки сыра. Причины их появления и меры предотвращения.
15. Маркировка, хранение и реализация сыра.
16. Контроль хранения сыра.
17. Классификация и ассортимент молочных консервов.
18. Требования к сырью для производства молочных консервов.
19. Требования к вспомогательным материалам для производства молочных консервов.
20. Стерилизация молочных консервов. Формула стерилизации.
21. Контроль качества стерилизации мясных консервов.
22. Проверка герметичности банок. Цель этой операции.
23. Оценка качества и пороки молочных консервов. Причины их появления и меры предотвращения.
24. Маркировка, хранение и реализация молочных консервов.
25. Контроль хранения молочных консервов.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Какие требования предъявляют к сырью для производства масла.
2. Как проводят оценку качества масла.
3. В зависимости от чего классифицируют сыра.

4. Как проводят оценку качества сыра.
5. Как проводят маркировку сыра.
6. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
7. Правила работы со стеклянной посудой.
8. Правила работы с кислотами и щелочами в молочной лаборатории.
9. Отбор проб молока коров.
10. Ультразвуковые методы исследования качества молока.
11. Определение качества молока на анализаторе «Клевер-2».
12. Определение качества молока на анализаторе «Клевер-2М».
13. Органолептические свойства молока коров.
14. Физические свойства молока коров.
15. Химические свойства молока коров.
16. Технологические свойства молока коров.
17. Пищевая ценность молока коров.
18. Энергетическая ценность молока коров.
19. Определение чистоты молока коров.
20. Определение микробиологических показателей молока.
21. Определение кислотности молока.
22. Определение термоустойчивости молока.
23. Накопление и хранение молока.
24. Подготовка молока к сдаче и его транспортировка.
25. Продажа молока.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

1. Первичная обработка молока
2. Производство питьевого молока
3. Производство кисломолочных продуктов
4. Производство масла
6. Производство творога
7. Производство мороженого
8. Производство мягких сыров
9. Производство рассольных сыров
10. Производство полутвердых сыров

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы докладов

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
2. История создания молочной промышленности России.
3. Роль отечественных ученых в становлении молочной промышленности России.
4. Ассортимент молочных продуктов.
5. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
6. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
7. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
8. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
9. Экология, ее влияние на организм животных и качество молока, используемого в питании населения и производстве молочных продуктов.
10. Учет и очистка молока на ферме.
11. Охлаждение молока.
12. Транспортирование и реализация молока.
13. Немолочное сырье, используемое в производстве молочных продуктов. Растительные белки и жиры, пищевые добавки.
14. Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
15. Производство питьевого молока и сливок.
16. Производство кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок.
17. Производство кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
18. Технология производства сметаны, творога и творожных изделий.
19. Технология масла. Виды масла и сырье для его производства.
20. Классификация и ассортимент сыров.
21. Технология производства сыра.
22. Условия созревания сыра.
23. Технология молочных консервов.
24. Производство мороженого.
25. Производство детских молочных продуктов.
26. Производство продуктов детского питания.
27. Использование белково-углеводного (вторичного) молочного сырья.

Тематика рефератов

1. Видовые особенности и факторы, влияющие на качественный состав и свойства молока млекопитающих.

2.	Организация и системы производства молока.
3.	Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
4.	Отбор проб молока.
5.	Химический состав молока коров.
6.	Молочный жир.
7.	Белки молока.
8.	Минеральные вещества.
9.	Витамины молока.
10.	Молочный сахар.
11.	Сухое вещество молока.
12.	Органолептические свойства молока.
13.	Физические свойства молока.
14.	Химические свойства молока.
15.	Технологические свойства молока.
16.	Классификация кисломолочных напитков.
17.	Требования к сырью для производства кисломолочных напитков.
18.	Классификация сливочного масла.
19.	Требования к сырью для производства масла.
20.	Оценка качества и пороки сливочного масла. Причины их появления и меры предотвращения.

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	Мамаев А. В.	Молочное дело: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.2	Морозова Н. И., Мусаев Ф. А., Черкасов О. В., Морозова О. А.	Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие	Рязань: РГАТУ, 2022	Электронный ресурс
Л1.3	Алексеев А. Л.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2023	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Мартемьянова А. А., Козуб Ю. А.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019	Электронный ресурс
Л2.2	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2021	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.4	bCad Витрина
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	MozillaThunderbird
6.3.1.10	7-Zip
6.3.1.11	MozillaFirefox
6.3.1.12	Справочная правовая система КонсультантПлюс

6.3.1.1 3	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.1 4	OfficeStandard 2010
6.3.1.1 5	OfficeStandard 2013
6.3.1.1 6	LibreOffice
6.3.1.1 7	OC Windows Vista
6.3.1.1 8	OC Windows 7
6.3.1.1 9	OC Windows 8
6.3.1.2 0	OC Windows 10
6.3.1.2 1	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.2 2	Ubuntu (Mint)
6.3.1.2 3	Project Expert 7 Holding
6.3.1.2 4	ПО для ЛТК 6.4
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	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

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.
14a	Пр	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
42a	СР	Помещение для самостоятельной работы	Стол (4 шт.), стулья (4 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (4 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)

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и 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 «Товароведение молочных, кисломолочных и жировых 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.

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

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 _____