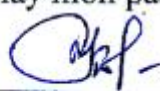


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Механизации, электрификации и автоматизации с/х производства**

Рег. № 2020/38.03.07/ФТД.В.01

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

рабочая программа дисциплины (модуля)

ФТД.В.01

Оборудование пищевых предприятий

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 **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 56

часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:

зачеты 3

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	уп	рп		
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

Ст.пр., Акулова Т.Н.

Рабочая программа дисциплины

Оборудование пищевых предприятий

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	формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра в области технологии пищевых продуктов, основных закономерностей, лежащих в основе технологических процессов производства пищевых продуктов.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:		ФТД.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Торгово-технологическое оборудование	
2.1.2	Торгово-технологическое оборудование	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Холодильное и вентиляционное оборудование	
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
2.2.4	Преддипломная практика	
2.2.5	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.6	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.7	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
2.2.8	Холодильное и вентиляционное оборудование	
2.2.9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.10	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
2.2.11	Преддипломная практика	

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

ПК-16: знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

Знать:

	функциональные возможности торгово-технологического оборудования метрологический контроль
--	--

Уметь:

	эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
--	--

Владеть:

	способностью эксплуатировать торгово-технологическое оборудование организовывать метрологический контроль
--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	функциональные возможности торгово-технологического оборудования
3.1.2	метрологический контроль
3.2	Уметь:
3.2.1	организовывать метрологический контроль
3.3	Владеть:
3.3.1	эксплуатировать технологическое оборудование

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Теоретические понятия технологических						
1.1	Введение /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	

1.2	Введение /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.3	Введение /Ср/	3	4	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.4	Характеристика сырья пищевой промышленности /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.5	Характеристика сырья пищевой промышленности /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.6	Характеристика сырья пищевой промышленности /Ср/	3	6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.7	Теоретические понятия технологических процессов производства продуктов питания /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.8	Теоретические понятия технологических процессов производства продуктов питания /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.9	Теоретические понятия технологических процессов производства продуктов питания /Ср/	3	6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.10	Моделирование технологических процессов /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.11	Моделирование технологических процессов /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
1.12	Моделирование технологических процессов /Ср/	3	4	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Раздел.2. Производство пищевых продуктов						
2.1	Производство соленой продукции /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.2	Производство соленой продукции /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.3	Производство соленой продукции /Ср/	3	6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.4	Производство копченой, сушеной и вяленой продукции. /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.5	Производство копченой, сушеной и вяленой продукции. /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.6	Производство копченой, сушеной и вяленой продукции. /Ср/	3	6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.7	Производство стерилизованных консервов /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.8	Производство стерилизованных консервов /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.9	Производство стерилизованных консервов /Ср/	3	8	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	

2.10	Производство сыра /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.11	Производство сыра /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
2.12	Производство сыра /Ср/	3	6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 3. Раздел 3. Производство частных технологий пищевых продуктов						
3.1	Примеры частных технологий пищевых продуктов /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л2.1Л1.3 Э1 Э2	0	
3.2	Примеры частных технологий пищевых продуктов /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л1.3 Э1 Э2	0	
3.3	Примеры частных технологий пищевых продуктов /Ср/	3	6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л1.3 Э1 Э2	0	
3.4	Технологическое оборудование частных технологий пищевых продуктов /Лек/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л2.1Л1.3 Э1 Э2	0	
3.5	Технологическое оборудование частных технологий пищевых продуктов /Пр/	3	0,6	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
3.6	Технологическое оборудование частных технологий пищевых продуктов /Ср/	3	4	ПК-16	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1 Э2	0	
3.7	Зачет /Зачёт/	3	4			0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Общие сведения о технологическом оборудовании.
2. Структура технологического оборудования.
3. Классификация технологического оборудования.
4. Основные требования к технологическому оборудованию.
5. Подвесное транспортное оборудование.
6. Стационарный и передвижной напольный транспорт.
7. Оборудование для напорного транспортирования.
8. Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы.
9. Оборудование для механического и химического огушения.
10. Конструкция и принцип работы одно- и двухполюсных стеков.
11. Конструкция и принцип работы автоматического бокса Г6-ФБА для огушения.
12. Виды конвейеров для огушения. Конструкция и принцип работы пластинчатого конвейера.
13. Конструкция и принцип работы установки В2-ФСК открытого типа для сбора крови от свиней.
14. Применение крови в пищевых, медицинских и технических целях.
15. Оборудование для обескровливания птицы.
16. Оборудование для съёмки шкур методом разрезания подкожного слоя.
17. Конструкция и принцип работы тросовой установки для съёмки шкур.
18. Конструкция и принцип работы цепной установки ФУАМ периодического действия для съёмки шкур.
19. Конструкция и принцип работы барабанной установки ФСБ для съёмки шкур.
20. Конструкция и принцип работы моечных машин для очистки свиных туш.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Конструкция и принцип работы скребмашины ФУЩ-100.
2. Механическое и ручное мездрение шкур.
3. Конструкция и принцип работы мездрильных машин.
4. Виды посола шкур. Особенности изготовления аппаратов для посола.
5. Оборудование для посола шкур тузлуками.
6. Оборудование для посола шкур сухой солью или смесями.
7. Конструкция и принцип работы шпарильного чана и шпарильного туннеля для шпарки туш свиней.

8. Принцип работы и схемы аппаратов для шпарки птицы с разным расположением насосов.
9. Конструкция и принцип работы опалочной печи К7-ФО2-Е проходного типа.
10. Конструкция и принцип работы аппарата РЗ-ФГО для опалки тушек птицы.
11. Конструкция и принцип работы электропил, дисковых и ленточных пил для обработки туш убойных животных.
12. Конструкция и принцип работы автоматизированных установок для распиливания туш.
13. Оборудование для обработки тушек птицы (машины для отделения голов, извлечения внутренностей, окончательной очистки).
14. Конструкция конвейерных столов для нутровки внутренностей убойных животных.
15. Конструкция и принцип работы машин для отделения челюстей, копыт и разрубки голов.
16. Конструкция и принцип работы вальцовых машин для удаления содержимого и шлама из кишок.
17. Конструкция и принцип работы пластинчатых и щёточных машин для очистки кишок.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрен

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрен

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Зачет

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Кретов И. Т., Антипов С. Т., Шахов С. В.	Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности: учебное пособие	М.: КолосС, 2004	2
ЛП.2	Разговоров П. Б.	Расчеты технологического оборудования пищевых производств: учебное пособие	Иваново: Иван. гос. хим.-технол. ун-т, 2013	Электронный ресурс
ЛП.3	Кретов И. Т., Антипов С. Т., Шахов С. В.	Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности: учебное пособие	М.: КолосС, 2013	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Гулак, Л. И	Проектирование производственных зданий пищевых предприятий	СПб : Проспект Науки, 2017	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Российское образование. Федеральный образовательный портал: учреждения, программы стандарты
Э2	Электронная библиотечная система «Консультант студента»

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.2	ОС Windows XP
6.3.1.3	BusinessStudio 4.0
6.3.1.4	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.5	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.6	bCad Витрина

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	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

6.3.2.6	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
1-506	Пр	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная, столы (15 шт.), стулья (23 шт.), стенды (3 шт.), тренажерно-диагностический комплекс «Кондиционер», тренажерно-диагностический комплекс «Холодильник», тестораскаточная машина Imperia, фильтр комбинированный
1-502	Лек	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом СЕНА EcMaster Electric 180*180 (1 шт.), ноутбук, проектор) и учебно-наглядные пособия, кафедра лектора настольная (1 шт.), стол ученический 4-х местный на металлокаркасе (26 шт.), стул полумягкий (1 шт.), скамейка 4-х местная на металлокаркасе (26 шт.), настенные плакаты и стенды (9 шт.)
1-506	За	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная, столы (15 шт.), стулья (23 шт.), стенды (3 шт.), тренажерно-диагностический комплекс «Кондиционер», тренажерно-диагностический комплекс «Холодильник», тестораскаточная машина Imperia, фильтр комбинированный
52a	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.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
1.1. Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями лабораторные занятия, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, осуществление текущего и промежуточного форм контроля. Система знаний по дисциплине формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к лабораторным занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний. Для освоения дисциплины студентами необходимо: 1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, методов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга. 2. Посещать лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи и тесты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок. 3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение материалов учебников и статей из литературы, решение задач. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем. 4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам. 5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины. 1.2. 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, должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками, 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.

В рабочей программе дисциплины имеется специальный раздел (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 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