МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»
Кафедра Химии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.34 «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2025

Составитель: старший преподаватель Алишева Евгения Андреевна
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры Химии «10» апреля 2025 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
д.б.н., профессор Ахметов Тахир Мунавирович
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины им Н.Э. Баумана» «22» 04 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:
профессор, д.вет.н. Асрутдинова Резиля Ахметовна
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Рустам Хаметович
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 года

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности		
ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	**Знать:** основные нормативные правовые акты, используемые в профессиональной деятельности. **Уметь:** пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции на основе требований нормативной документации **Владеть:** навыками разработки технических документов (технических условий и технологических инструкций); навыками оформления результатов подтверждения соответствия
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПК-7.1	Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**Знать:** санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований. **Уметь:** применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке

		Владеть: современными методами оценки и управления качеством сельскохозяйственной продукции

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины». Изучается в 7 семестре на 4 курсе при очной форме обучения, на 5 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: «Химия», «Микробиология», «Сельскохозяйственная экология», «Производство продукции животноводства». «Растениеводство», «Технология переработки и хранения продукции растениеводства», «Технология переработки и хранения продукции животноводства»,

Дисциплина является основополагающей перед прохождением Производственной и Преддипломной практик и при изучении следующих дисциплин: «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Технология рыбы и рыбопродуктов».

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (з.е.), 144 часа.

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий, в часах

Вид учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Курс 4. Семестр 7	Курс 5. Семестр 9
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час**)** в том числе:	**73**	**23**
- лекции, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	24 0	6 0
- практические занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	48 4	16 0
- экзамен, час	1	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего, **час)**	**71**	**121**
в том числе: -подготовка к практическим занятиям, час	30	64
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	23	48
- подготовка к экзамену, час	18	9
Общая трудоемкость час	**144**	**144**
з.е.	**4**	**4**

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

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах							
		лекции		практические работы		всего аудиторных часов		самостоятельная работа	
		очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	Основы стандартизации и технического регулирования	6	2	10	2	16	4	10	20
2	Стандартизация и оценка соответствия продуктов растениеводства и животноводства	10	2	18	8	28	10	23	40
3	Управление качеством продуктов животноводства	8	2	20	6	28	8	20	52
	Итого	**24**	**6**	**48**	**16**	**72**	**22**	**53**	**112**

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно)			
		очно		заочно	
		всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)	всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)
1	**Раздел 1. Основы стандартизации и технического регулирования**				
Лекции					

1.1	Реформирование национальной системы стандартизации в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании». Задачи, цели и принципы технического регулирования рынка. Основы стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации. Основные цели и принципы стандартизации.	2	0	1	0
1.2	Оценка и подтверждение соответствия. Нормативная и законодательная база оценка и подтверждения соответствия продуктов животноводства.	2	0	1	0
1.3	Номенклатура показателей качества продукции. Контроль качества. Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	2	0	-	0
Практические занятия					
1.4	Положения Федерального Закона Российской Федерации от 17.12.2002 №84-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)	2	0	1	0
1.5	Положения Федерального Закона Российской Федерации «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ (последняя редакция)	2	0	1	0
1.6	Положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Классификация, построение и содержание технических регламентов. Рассмотрение положений регламента в области оценки (подтверждения) соответствия	2	0	-	0
1.7	Положение о единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и правилах их оформления. Формы единых ветеринарных сертификатов на продукцию. Правила оформления	2	0	-	0
1.8	Показатели качества продукции. Единичные и комплексные	2	0	-	0

	показатели. Составление «дерева качества» продукции. Тест по разделу 1 «Основы стандартизации и технического регулирования»				
2	**Раздел 2. Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства и животноводства**				
Лекции					
2.1	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Классификация и пищевая ценность зерновых культур. Органолептические, физико-химические, технологические показатели качества зерна. Нормирование качества зерна. Идентификация и подтверждение соответствия зерна требованиям технического регламента.	2	0	1	0
2.2	Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов. Пищевая ценность и классификация овощей и плодов. Показатели качества плодов и овощей. Структура стандартов на плодоовощную продукцию и картофель. Правила приемки и контроля качества плодоовощной продукции. Оценка соответствия плодов и овощей.	2	0	-	0
2.3	Стандартизация и оценка соответствия молока. Пищевая ценность молока. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству. Требования к первичной обработке, транспортированию и хранению сырого молока. Идентификация и подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента. Документы о соответствии (несоответствии) молока и молочных продуктов требованиям.	2	0	1	0
2.4	Стандартизация и оценка соответствия скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах. Пищевая ценность мяса. Требования к качеству мяса. Стандартизация шерсти. Документы о соответствии (несоответствии) мяса,	2	0	-	0

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции требованиям.				
2.5	Стандартизация и оценка соответствия пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Показатели качества и безопасности рыбы и рыбной продукции. Документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры требованиям.	2	0	-	0
Практические занятия					
2.6	Положения ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». Рассмотрение стандартов на различные виды зерна. Доклады студентов по выбранному виду зерна.	4	0	1	0
2.7	Положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в отношении нормативов безопасности	2	0	1	0
2.8	Положения ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Доклады студентов по выбранному виду молочной продукции. Оформление документов о соответствии (несоответствии) молока и молочных продуктов требованиям.	2	0	1	0
2.9	Положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в отношении нормативов безопасности яиц домашней птицы. Оформление документов о соответствии (несоответствии) яиц домашней птицы требованиям.	2	0	1	0
2.10	Положения ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Доклады студентов по выбранному виду мясной продукции. Документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции требованиям. Положения ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".	4	0	1	0
2.11	Положения ТР ЕАЭС 040-2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции. Доклады студентов по	2	0	1	0

	выбранному виду рыбной продукции. Документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры требованиям				
2.12	Тест по разделу 2 «Стандартизация и оценка соответствия продуктов растениеводства и животноводства»	2	0	-	0
3	**Раздел 3. Управление качеством продуктов растениеводства и животноводства**				
Лекции					
3.1	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Цели, задачи, основные принципы управления качеством. Отечественный опыт управления качеством. Особенности управления качеством продуктов животноводства. Стадии жизненного цикла продукции. Функции управления качеством продукции. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Общие требования к системам менеджмента качества.	2	0	-	0
3.2	Инструменты и технологии управления качеством продукции Семь инструментов управления качеством. Технология развертывания функции качества. FMEA-анализ. Концепция «Шесть сигм». Функционально-стоимостной анализ. Примеры применения.	2	0	-	0
3.3	Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП. Принципы разработки системы ХАССП. Организация работ по управлению качеством и	4	0	2	0

	безопасностью. Опасные факторы, предупреждающие и корректирующие действия. Основные положения GMP. Примеры применения.				
Практические занятия					
3.4	Аспекты качества. Социальный, экономический и философский, технический, правовой аспекты качества. Факторы, формирующие качество продукции	2	0	-	0
3.5	Разработка политики, целей в области качества продукции и формирование критериев их оценки	2	0	-	0
3.6	Инструменты и технологии управления качеством продукции. Применение семи инструментов качества на примере продукции животноводства.	2	0	-	0
3.7	Разработка плана ХАССП на продукт животноводства	6	2	4	0
3.8	Изучение требований ГОСТ Р 51740. Разработка технических условий (ТУ) на новый вид продукции	6	2	2	0
3.9	Тест по разделу 3 «Управление качеством продуктов растениеводства и животноводства»	2	0	-	0

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Мухаметшина, А. М.Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов : учебно-методический комплекс / А. М. Мухаметшина, Е. А. Наумова, Т. Н. Шигабиев; Министерство сельского хозяйства РФ, Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - Казань : [б. и.], 2016. - 37 с.

2. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний: учебное пособие / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-2184-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/205964.

3. «Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (HACCP): методические указания / Е. В. Хардина, С. С. Вострикова. – Ижевск: ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2021. – 51 с.» (Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (HACCP) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209021

4. Зверева, Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация: практикум : учебно-методическое пособие / Л. А. Зверева, А. А. Пашковская, Е. А. Мельникова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385493

5. Копылова, Е. В. Технология разработки нормативно-технической документации : учебно-методическое пособие / Е. В. Копылова, Е. Г. Хомутова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2023. — 175 с. — ISBN 978-5-7339-2022-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/398168

Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе.

Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к практическим занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль деятельности студента осуществляется во время занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач, контроль знаний студентов.

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Примерная тематика курсовых проектов

Не предусмотрено

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции».

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191

2. Кабулова, М. Ю. Учебное пособие. Основы стандартизации : учебное пособие / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов, Э. И. Рехвиашвили ; составители М. Ю. Кабулова [и др.]. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134560

3. Шустов, Ю. С. Нормативные основы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия : учебное пособие / Ю. С. Шустов, С. В. Плеханова, Н. А. Виноградова. — Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина, [б. г.]. — Часть 1 — 2023. — 99 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/396323

4. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / составитель Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-8353-2640-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156103

5. Хрундин, Д. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2020. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2960-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/244817

6. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519

7. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020 — Часть 2 : Подтверждение соответствия — 2020. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148571

Дополнительная литература:

1. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; под редакцией И. А. Иванов, С. В. Урушев. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 356 с. — ISBN 978-5-507-50740-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/461120

2. Муратов, А. А. Основы стандартизации продукции растениеводства : учебное пособие / А. А. Муратов. — Благовещенск : ДальГАУ, 2016. — 95 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137732 .

Перечень методических указаний по дисциплине:

Мухаметшина, А.М. Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов : методические указания к деловой игре "Подтверждение соответствия пищевых продуктов"/ А. М. Мухаметшина, Е. А. Наумова, Т. Н. Шигабиев ; Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - Казань : [б. и.], 2014. - 37 с.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). http://www.mcx.ru/
2. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. http://agro.tatarstan.ru/
3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» URL:http://e.lanbook.com.
4. Научная электронная библиотека "elibrary.ru" – www.elibrary.ru
5. Российская государственная библиотека – http://www.rsl.ru(открытый доступ)
6. Электронная научная библиотека ФГБОУ ВО Казанского ГАУ Институт "Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана" – Режим доступа: http://ksavm.senet.ru/--

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Методические указания к лекционным занятиям. В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

-после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;

-выделить маркерами основные положения лекции;

-структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях, в соответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, логическую связь излагаемого материала, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать своё мнение. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. Прослушанный материал лекции студент должен проработать. От того, насколько эффективно это будет сделано, зависит и прочность усвоения знаний. Рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, затем ознакомиться с изложением соответствующей темы в учебниках, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме, расширив и углубив свои знания. В процессе рекомендуется выписывать из изученной литературы и подбирать свои примеры к изложенным на лекции положениям.

Методические рекомендации студентам к практическим занятиям. При подготовке к практическим занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем изложенного материала, который необходимо усвоить.

1. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.

2. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).

3. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

4. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению лабораторного задания. Лабораторное задание рекомендуется выполнять письменно.

Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к практическим занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль деятельности студента осуществляется во время занятий. Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач, контроль знаний студентов. При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекции	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	Информационно-правовая система ГАРАНТ	1. Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2016; 2. Операционные системы Microsoft Windows 7 Enterprise, Microsoft Windows 10 Enterprise для образовательных организаций; 3. Система обнаружения текстовых заимствований Антиплагиат ВУЗ; 4. Антивирус Касперского — антивирусное программное обеспечение; 5. LMS Moodle - модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения (Software free General Public License (GPL)
Практические работы			
Самостоятельная работа			

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

Лекции Практические занятия	Учебная аудитория №421 для проведения занятий лекционного типа Скамьи, парты, доска аудиторная, ноутбук 1шт, проектор мультимедийный 1шт, колонки 2 шт. Для проведения практических занятий используются 5 компьютеров, находящихся в аудитории с операционной системой Microsoft Windows 7 OEM Software и доступом в интернет для поиска нормативных документов
Самостоятельная работа	*Читальный зал библиотеки* Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы Читальный зал оснащен 8 персональными компьютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).