

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Ивановский государственный политехнический университет"**

УТВЕРЖДАЮ

Директор института _____

_____ 2026 г.

**Идентификационная и товарная экспертиза
однородных групп продовольственных
товаров**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	МТСМ (Материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии)		
Учебный план	38.04.07 Товароведение		
Программа магистратуры	Товарный консалтинг и экспертиза во внешней и внутренней торговле		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	очно-заочная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	128	Виды контроля в семестрах: экзамен, 3 семестр	
в том числе:			
аудиторные занятия	24		
самостоятельная работа	72		
часов на контроль	32		

**Распределение часов дисциплины
по семестрам**

Семестр	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	12	12	12	12
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на контроль	32	32	32	32
Итого	128	128	128	128

Программу составил(и):

Власова Е.Н., доцент, _____

Рецензент(ы):

Грузинцева Н.А., профессор, _____

Рабочая программа дисциплины

Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров

Разработана в соответствии с ФГОС ВО

федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по программе магистратуры 38.04.07 Товароведение (Приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 961)

составлена на основании учебного плана

38.04.07 Товароведение

утвержденного ученым советом вуза от 07.05.2026 протокол №7

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

МТСМ (Материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии)

Зав. кафедрой Грузинцева Н.А. _____

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой МТСМ Грузинцева Н.А. _____

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- дать понимание терминов идентификации и экспертизы однородных групп продовольственных товаров, товароведной характеристики объектов экспертизы на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров; - подготовить студента к изучению других дисциплин программы магистратуры. Дисциплина посвящена изучению товарной экспертизы продовольственных товаров, формированию у студентов теоретических знаний о товароведной характеристике однородных групп продовольственных товаров как объектов идентификации и экспертизы, приобретению умений и навыков идентификации, проведения экспертизы и оформления ее результатов для продовольственных товаров.
Задачи:	– ознакомление с основными нормативными документами в области идентификации и экспертизы однородных групп продовольственных товаров; – изучение основных понятий в области идентификации и экспертизы однородных групп продовольственных товаров; – усвоение научных знаний, приобретение умений и практических навыков в области идентификации и проведения экспертных исследований однородных групп продовольственных товаров; – приобретение умений и практических навыков использования экспертных и стандартных методов оценки качества однородных групп продовольственных товаров; – приобретение навыков оформления результатов экспертизы в форме экспертного заключения для различных продовольственных товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В.07	
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
	Дисциплина «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров» имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: Инновационные проблемы в организации экспертизы, Квалиметрический анализ, Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп непродовольственных товаров. Для освоения дисциплины необходимы знания основополагающих характеристик товаров и понятийного аппарата экспертизы и квалиметрии.
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
	Защита участников потребительского рынка Особенности подтверждения соответствия потребительских товаров Производственная практика (научно-исследовательская работа) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-2:Способен обеспечивать функционирование системы управления качеством (менеджмента качества)	
ПК-2.1. Мониторинг и анализ рекламаций и претензий, поступающих от потребителей	
ПК-2.2. Контроль ведения учета показателей качества продукции (работ, услуг)	
ПК-2.3. Организация работ по определению измеряемых параметров и установлению полей допуска, выбору средств и методов измерений для обеспечения требуемой точности	
В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:	
Знать:	положения основных нормативных правовых актов и нормативных документов в области системы управления качеством, экспертизы продовольственных товаров и способность применять их в профессиональной деятельности; факторы, влияющие на качество продовольственных товаров, причины возникновения, способы предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров.
Уметь:	обеспечивать функционирование системы управления качеством, руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности при проведении экспертизы; осуществлять идентификацию и экспертизу продовольственных товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.
Владеть:	профессиональной и научной терминологией менеджмента качества; современными методами и средствами экспертизы; знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов для однородных групп продовольственных товаров.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Примечание
Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров			
/Лек/	3	1	
/Лаб/	3	2	
/СР/	3	16	
Раздел 2. Правовая и нормативная база в области идентификации и экспертизы продовольственных товаров. 2.1 Сертификация как подтверждение соответствия 2.2. Нормативно-правовая база экспертизы 2.3. Средства товароведной экспертизы			
/Лек/	3	3	
/СР/	3	20	
Раздел 3. Характеристика видов товароведных экспертиз. 3.1.Идентификационная экспертиза 3.2.Экспертиза качественных характеристик товара 3.3.Экспертиза количественных характеристик товаров 3.4.Оценочная экспертиза товаров 3.5.Документальная экспертиза товаров 3.6.Экспертиза подлинности товаров			
/Лек/	3	3	
/Лаб/	3	6	
/СР/	3	20	
Раздел 4. Идентификация и экспертиза качества однородных групп продовольственных товаров			
/Лек/	3	5	
/Лаб/	3	4	
/СР/	3	16	
/Эк/	3	0	

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В рамках внутренней системы оценки качества подготовки для текущего контроля и промежуточной аттестации в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся (очной формы обучения). При проведении занятий и организации самостоятельной работы обучающихся используются: ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ, предполагающие передачу информации в готовом виде, формирование учебных умений по образцу: информационная лекция, лекция-проблема, лекция-визуализация, лабораторные работы, самостоятельная работа. При организации внеаудиторной самостоятельной работы по данной дисциплине используются следующие её формы: - подготовка к проверке текущего контроля знаний включает в себя работу с конспектом лекций; с ресурсами Интернета; составление плана и тезисов ответа; - подготовка к лабораторным занятиям, включает в себя работу с конспектом лекций; с нормативными документами и справочной литературой; с ресурсами Интернета; подготовка ответов на вопросы к собеседованию. Использование традиционных технологий обеспечивает ориентирование обучающегося в потоке информации, связанной с различными подходами к определению сущности, содержания, методов, форм развития и саморазвития личности; самоопределение в выборе оптимального пути и способов личностно-профессионального развития; обогащению обучающихся знаниями, навыками и умениями; систематизацию знаний, полученных обучающимися в процессе аудиторной и самостоятельной работы. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ, предполагающие организацию обучения как продуктивной творческой деятельности в режиме взаимодействия обучающихся друг с другом и с преподавателем. Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях: Блиц-игры, Идейная карусель, Симпозиум, Приоритеты, Пленарная дискуссия, Метод проектов. Технологии получения обратной связи: График С целью определения степени включенности в деятельность, уровня усвоения материала в конце занятия обучающимся предлагается оценить степень своей активности, интереса по уровням: низкий, средний, высокий. Затем преподаватель обрабатывает полученные данные и по среднему показателю вычерчивает график, который на следующий день предъявляет обучающимся. Каждый обучающийся автономно сравнивает свое состояние (по данным критериям) с общей картиной в группе. Данные технологии обеспечивают высокий уровень усвоения обучающимися знаний, эффективное и успешное овладение умениями и навыками, формируют познавательную потребность и необходимость дальнейшего самообразования, позволяют активизировать исследовательскую деятельность, обеспечивают эффективный контроль усвоения знаний. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. При возможности предусмотрены встречи с представителями российских компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы специалистов, посещение музея или предприятия.

При реализации образовательной программы в университете применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. Для проведения аудиторной и внеаудиторной контактной работы используются технологии видеоконференцсвязи: Skype, Zoom и другие.
Для проведения всех видов занятий используется электронная информационно-образовательная среда вуза.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценка качества освоения дисциплины включает текущий контроль успеваемости, и промежуточную аттестацию, о чём преподаватель информирует обучающихся в течение первой недели изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости и промежуточные аттестации проводятся на основе фонда оценочных средств, включающего тесты, вопросы к собеседованию по лабораторным работам, темы рефератов, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Вопросы самостоятельной работы

1. В чем заключается сущность идентификационной экспертизы?
2. Какие стадии исследования характерны для идентификационной экспертизы?
3. Какие вопросы могут быть поставлены на экспертизу качества?
4. В каких случаях проводят качественную экспертизу партий товара?
5. Назовите формы фальсификации и дайте их характеристики.
6. Перечислите проблемные вопросы экспертизы качества новых товаров.
7. Когда проводят количественную экспертизу товаров?
8. В чем заключается особенность проведения документальной экспертизы?
9. В каких ситуациях проводят оценочную экспертизу?
10. В чем заключаются методические особенности проведения оценочной экспертизы?
11. Что понимают под фальсификацией товара?
12. Цели и задачи идентификации товаров.
13. Понятия "Идентификация продукции (товаров)". Развитие понятия "Идентификация" в учебной литературе.
14. Процедура идентификации в ГОСТ Р 51293-99, в Законе "О техническом регулировании". Сущность процедуры идентификации.
15. Критерии и показатели идентификации.
16. Функции идентификации: указующая, информационная, подтверждающая, управляющая.
17. Показатели идентификации: органолептические, измерительные (физико-химические, физико-механические).
18. Критерий идентификации: понятие и сущность. Общие и специфические критерии. Методы идентификации.
19. Методы идентификации продовольственных товаров.
20. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации продовольственных товаров.
21. Органолептические, химические и физические способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров (на примере однородных групп).
22. Перечислите критерии ассортиментной идентификации шоколада.
23. Охарактеризуйте общие способы качественной фальсификации кондитерских изделий.
24. Назовите и охарактеризуйте общие способы фальсификации тортов и пирожных.
25. Как можно идентифицировать фальсификацию карамели путем пересортицы?
26. Дайте характеристику ассортиментной идентификации мучных кондитерских изделий.
27. Какие существуют способы фальсификации шоколада?
28. Охарактеризуйте методы выявления фальсифицированных кондитерских изделий.
29. Способы выявления фальсифицированного чая.
30. Критерии ассортиментной идентификации чая.
31. Критерии ассортиментной идентификации кофе.
32. Перечислите и охарактеризуйте способы фальсификации растительных масел.
33. Назовите критерии ассортиментной идентификации растительных масел.
34. Назовите способы выявления фальсификации сливочного масла.
35. Назовите способы выявления фальсификации растительного масла.

На каждом лабораторном задании обучающимся выдается карточка с 2-3 вопросами для контроля преподавателем степени усвоения тем, вынесенных на самостоятельную подготовку, и лекционного материала. Оцениваются ответы по 5-балльной системе.

Для подготовки к карточкам контроля по каждой теме рекомендованы вопросы для самоподготовки.

Пример их для первых трех тем приведен ниже:

Допуск к лаб. работе 1 - Комплект 10 карточек

№1

1. На основании каких показателей осуществляется деление растительных масел на сорта.
2. Какие вы знаете твердые и жидкие растительные масла.

Допуск к лаб. работе 2 - Комплект 12 карточек

№4

1. Классификация промысловых рыб по длине и содержанию жира.
2. Способы замораживания рыбы: в охлажденном рассоле и льдосолевых смесях, в морозильных камерах.

Допуск к лаб. работе 3 - Комплект 12 карточек

№3

1. Каковы требования к качеству молока.
2. Укажите дефекты молока и причины их образования.

Примеры тестов для контроля знаний

1. Рафинация растительных масел НЕ включает следующие операции:

- а) фильтрацию, щелочная нейтрализация, гидратация;
- б) насыщение водородом;
- в) отбеливание;
- г) дезодорация.

2. Установить соответствие между видами масел и способами их очистки

Вид масла Способ очистки

А. Нерафинированное Г. Механическая очистка, гидратация, нейтрализация и отбелка

Б. Гидратированное Д. Механическая

В. Рафинированное недезодорированное Е. Нейтрализация

Ж. Механическая очистка и гидратация

3. ...-масло, которое прошло только механическую очистку.

Примерные темы рефератов

1. Правовая и нормативная база в области идентификации и экспертизы продовольственных товаров.

2. Идентификационная экспертиза (на примере однородной группы товаров).

3. Экспертиза качественных характеристик товара (на примере однородной группы товаров).

4. Экспертиза количественных характеристик товаров (на примере однородной группы товаров).

5. Оценочная экспертиза товаров (на примере однородной группы товаров).

6. Документальная экспертиза товаров (на примере однородной группы товаров).

7. Экспертиза подлинности товаров (на примере однородной группы товаров).

8. Идентификация и экспертиза качества копченых колбас.

9. Идентификация и экспертиза качества сыра.

10. Идентификация и экспертиза качества круп.

ФОС по дисциплине представлен в ПРИЛОЖЕНИИ к РПД.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1 Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л1.1	Николаева М.А.	Товароведение потребительских товаров: Теоретические основы: учебник для вузов, ,	М. : НОРМА, 1997,
Л1.2	Вилкова С.А.	Экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов, ,	М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009,
Л1.3	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д: МарТ, 2001,
Л1.4	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И, Тузов А.С.	Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров : учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д : Феникс, 2002,

7.1.2 Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л2.1	Власова Е.Н., Михайлова Л.В.	Теоретические основы товароведения и экспертизы. Практикум: учеб. пособ., ,	Иваново: ИГТА, 2011,
Л2.2	Чепурной И.П.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник, ,	М. : Дашков и Ко, 2002,
Л2.3	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р.	Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров : учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д : Феникс, 2002,

7.1.3 Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л3.1	Кохова Л.В., Ефимова О.Г.	Товароведение продовольственных товаров : Лабораторный практикум, ,	Иваново : ИГТА, 2003,
Л3.2	Власова Е.Н.	Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров: методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров" для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения направления подготовки 38.04.07 Товароведение. , ,	Иваново: ИВГПУ, 2019.,

7.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

E-learning Портал электронного образования ИВГПУ: <https://moodle.ivgpu.ru/>

7.3. Информационное обеспечение дисциплины

7.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

	Лицензионное программное обеспечение вуза: Windows 7 Professional (лицензия 49261729 от 04.11.2011), Microsoft Office Professional Plus 2007 (лицензия 64873126 от 03.06.2015), рабочие станции с предустановленной ОС Windows 8.1 Professional (лицензия подтв. сертификатом подлинности - наклейка COA на компьютере). Свободно распространяемое - PascalABCnet, программный пакет Moodle. Прикладное программное обеспечение: Google Chrome, Opera, Mozilla Firefox и др.
7.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.3.2.1	ЭБС "Университетская Библиотека Онлайн", https://biblioclub.ru
7.3.2.2	Электронная библиотека ИВГПУ, https://lib.ivgpu.ru/
7.3.2.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, https://elibrary.ru/elibrary_about.asp
7.3.2.4	ЭБС издательства "Лань", https://e.lanbook.com/
7.3.2.5	Официальный портал Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарта). Представлены информационные ресурсы по вопросам технического регулирования, стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, http://www.gost.ru/
7.3.2.6	Официальный портал Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, http://www.rospotrebnadzor.ru/
7.3.2.7	Электронный фонд актуальных правовых и нормативно-технических документов, https://docs.cntd.ru/

8. МТО (ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ)	
1) библиотечный фонд ИВГПУ; 2) компьютерный класс с выходом в Интернет; 3) образцы товаров; 4) каталоги и альбомы видов, разновидностей прод. товаров; 5) средства измерения: линейки, весы и др.; 6) лабораторное оборудование: микроскопы и пр.; 7) стандарты на продукцию (товары), терминов и определений, правила приемки и методы контроля качества товаров; 8) комплект видеофильмов с методами оценки качества товаров. Учебные аудитории для лекционных занятий имеют следующее оборудование: столы, стулья, меловую доску. Для проведения лекции-визуализации и лабораторных работ используются наглядные пособия (схемы, рисунки и каталоги товаров) и следующее оборудование: ноутбук, проектор и экран. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочей программе дисциплины и ежегодно обновляется. Читальный зал ИВГПУ имеет подборку специализированной литературы.	

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

Для изучения обучающимися курса «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров» согласно рабочему учебному плану проводится самостоятельная работа, лекции и лабораторные работы.

Лекции являются одним из важнейших этапов изучения дисциплины и систематизаций знаний. Они используются при подготовке к экзамену, лабораторным занятиям, выполнении домашних работ.

Лабораторные занятия по дисциплине требуют предварительного знакомства с теоретическим материалом, согласно графику выполнения работ, непосредственного выполнения работы, оформления её результатов и отчёта по работе преподавателю.

Самостоятельная работа обучающихся проводится по указанным преподавателем темам и рекомендуемой литературе. Рабочий учебный план предусматривает приобретение обучающимися навыков самостоятельного овладения знаниями, используя для этой цели современные образовательные технологии.

При самостоятельной подготовке к лабораторным занятиям обучающегося рекомендуется подробно изучить материал лекций согласно теме занятия.

При оценке качества товаров обучающийся должен связывать их качество со свойствами исходного сырья и факторами технологического процесса, формирующими качество конечных продуктов, а также сохраняющими факторами (упаковка, условия хранения, товарная обработка, послепродажное обслуживание).

При подготовке к лабораторному занятию обучающиеся записывают в тетрадь наименование и цели работы, методику проведения испытаний или порядок расчетов с указанием всех формул, готовят таблицы для записи результатов, делают необходимые рисунки в соответствии с требованиями к оформлению отчета, которые указаны в конце каждой работы методических указаний. Во время занятия обучающиеся производят необходимые испытания и расчеты по заданию преподавателя. Результаты их записывают в таблицы. Оформленный отчет по работе подписывает преподаватель в конце занятия.

Лекции являются одним из важнейших этапов изучения дисциплины и систематизации знаний у обучающихся. Их необходимо использовать при подготовке к экзамену, лабораторным занятиям.

Лабораторные занятия требуют предварительного знакомства с теоретическим (лекционным) материалом, а также самостоятельного изучения отдельных вопросов по заданным темам. После завершения занятия необходимо проверить правильность выполнения работы у преподавателя, оформить отчет и отчитаться по данной теме.

Самостоятельная работа обучающихся проводится по указанным преподавателям темам и рекомендуемой литературе.

Подготовка к лекционному занятию включает выполнение всех видов заданий, рекомендованных к каждой лекции, т.е. задания выполняются еще до лекционного занятия по соответствующей теме. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. Целесообразно дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой.

Самостоятельная работа обучающегося является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа обучающегося над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы обучающегося определяется рабочей программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Можно дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы и использовать их в дальнейшем обучении.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- ☐ конспектирование (составление тезисов) лекций;
- ☐ выполнение тестовых заданий;
- ☐ выступления с докладами, сообщениями;
- ☐ защиту выполненных лабораторных работ;
- ☐ участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины, в форме блиц-игры;
- ☐ оценку уровня усвоения материала в виде интерактивной технологии получения обратной связи – график;
- ☐ участие в беседах, дискуссиях (идейная карусель, симпозиум, приоритеты, пленарная дискуссия) и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- ☐ повторение лекционного материала;
- ☐ подготовки к лабораторным занятиям;
- ☐ изучения учебной и научной литературы;
- ☐ изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- ☐ подготовки к тестированию;
- ☐ подготовки реферата.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является подготовка к промежуточной аттестации – экзамену.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- ☐ внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- ☐ внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- ☐ составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ВО ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Преподавание дисциплины должно учитывать особенности познавательной деятельности и личностной особенности обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов (по возможности на лекциях, семинарах, лабораторных работах и т.д.). Учет особенностей обучающихся с инвалидностью в полной мере проявляется на предусмотренных для таких обучающихся индивидуальных консультациях по дисциплине.

Необходимо во время преподавания в общей группе учитывать реальные возможности лиц с ОВЗ и инвалидов. Коррекция методики преподавания для данной группы лиц возможна на индивидуальных занятиях. Преподаватель должен учитывать физиологические особенности обучаемого и разработать рекомендации и приемы выполнения поставленной задачи индивидуально. Возможен подбор индивидуального задания с коррекцией уровня сложности выполняемого задания.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Необходимо учитывать тот факт, что обучающиеся не всегда имеют физическую возможность посещать занятия. Поэтому целесообразно разрабатывать дистанционную информационную поддержку процесса обучения. Таким средством могут являться обучающие компьютерные фильмы по данной дисциплине, презентации, которые обучающийся может просматривать дома в комфортной среде и без лимита времени.

Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ и инвалидов обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

При проведении занятий в компьютерных лабораториях целесообразно использовать проектор для наиболее удобного размещения обучающегося с ОВЗ при изложении материала занятия.