

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 19.07.2023 14:39:47

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе

### Дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности»

**Целью изучения дисциплины** « Основы технического регулирования в пищевой промышленности» является формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности.

#### **Задачи изучения дисциплины**

1 Обучение общим понятиям, целям, задачам технического регулирования в пищевой промышленности.

2 Овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности.

3 Формирование навыков применения основных правил технического регулирования, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности.

4. Изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов.

5. Получение опыта участия в проектных работах в области подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

6. Овладение вопросами современного состояния технического регулирования в РФ, в международной практике, знание нормативной документации РФ и умение применять их на практике.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

- УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие;  
- УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

- ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

#### **Разделы дисциплины**

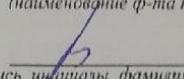
Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности. Национальная система стандартизации России. Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта. Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин. Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока. Стандартизация рыбы и рыбных продуктов. Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции.

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления имеждународных отношений*(наименование ф-та полностью)* И.В. Минаикова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

« 18 » 06 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технического регулирования в пищевой промышленности  
*(наименование дисциплины)*ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,  
*цифр и наименование направления подготовки (специальности)*направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем  
молочной и мясной индустрии»  
*наименование направленности (профиля, специализации)*форма обучения очная  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курс - 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова  
Разработчик программы \_\_\_\_\_  
к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ М.А. Заикина  
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:  
Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г. В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06.06.2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 12 от 17.03.2022 г.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Тышкова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06.06.2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 11 16.02.2023 г.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Тышкова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № «\_\_» \_\_ 20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

# **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

## **1.1 Цель дисциплины**

Формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности.

## **1.2 Задачи дисциплины**

1 Обучение общим понятиям, целям, задачам технического регулирования в пищевой промышленности.

2 Овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности.

3 Формирование навыков применения основных правил технического регулирования, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности.

4. Изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов.

5. Получение опыта участия в проектных работах в области подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтвердить соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

6. Овладение вопросами современного состояния технического регулирования в РФ, в международной практике, знание нормативной документации РФ и умение применять их на практике.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	<b>Знать:</b> элементарный анализ поставленных задач. <b>Уметь:</b> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> анализом поставленных задач.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	<b>Знать:</b> ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы <b>Уметь:</b> в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способностью определять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе <b>Уметь:</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками использования нормативной и технической документации, регламентами,

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе

## **2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направления подготовки, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	90
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	0
практические занятия	54
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	17,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности	Определение предмета технического регулирования как научной дисциплины. Технического регулирования в пищевой промышленности и сельском хозяйстве: прошлое, настоящее и будущее. Добровольный характер применения стандартов.
2	Национальная система стандартизации России	Национальная система стандартизации России
3	Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности	Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия. Технические условия. Технологическая инструкция и рецептура
4	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта
5	Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин
6	Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	Физико-химические свойства молока. Осмотическое давление и температура замерзания. Буферная емкость. Бактерицидные свойства молока.
7	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	Государственные стандарты на виды товарной рыбы и рыбных продуктов. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленая рыба. Требования ГОСТа к упаковке и хранению соленой рыбы.
8	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности	4	-	1	У-1, МУ-1, МУ-2	Т2, Р2	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
2	Национальная система стандартизации России	4	-	2	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т3, Р4	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
3	Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности	6	-	3	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т5,6	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
4	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	4	-	3	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т7, Р8	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
5	Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	6	-	4	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т9	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
6	Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	4	-	5	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т10, Р11,12	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
7	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	4	-	5	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т13, Р14,15	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1
8	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	4	-	6,7	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т16,17	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

#### 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час.
1	2	3
1	Практическая работа №1 Нормативно-правовые акты и их виды	6
2	Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования	8
3	Практическая работа №3 Изучение порядка разработки и принятия технического регламента	8
4	Практическая работа №4 Овладение навыками работы с законодательными документами	8
5	Практическая работа №5 Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом	8
6	Практическая работа №6 Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию	8
7	Практическая работа №7 Система ХААСП: порядок разработки и внедрения	8
Итого		54

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности	2 неделя	3
2.	Национальная система стандартизации России	6 неделя	2
3.	Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности	8 неделя	2
4.	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	12 неделя	2
5.	Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	14 неделя	2
6.	Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	16 неделя	2
7.	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	17 неделя	2
8.	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества	18 неделя	2,9

	продукции		
Итого			17,9

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
  - тем рефератов;
  - вопросов к зачету;
  - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с

специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекция раздела «Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности»	дискуссия	2
2	Лекция раздела «Национальная система стандартизации России»	дискуссия	2
3	Практическая работа №3 «Изучение порядка разработки и принятия технического регламента»	разбор конкретной методики	2
4	Практическая работа №7 «Система ХААСП: порядок разработки и внедрения»	творческое задание	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует правовому, экономическому и профессионально-трудовому.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства, экономики, культуры), высокого профессионализма ученых (представителей производства, деятелей культуры), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, экономики и производства, а также примеры высокой гражданственности и творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, проектное обучение, разбор конкретных ситуаций, диспуты и др.);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных

занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Основы технического регулирования в пищевой промышленности Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции Учебная технологическая практика		
УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Правоведение	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Производственная организационно-управленческая практика Основы технического регулирования в пищевой промышленности	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	

### **7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций
-----	------------	-----------------------------------------

компетенци и/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ основной	УК 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Знать: - элементарный анализ поставленных задач. Уметь: - элементарно анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - простейшим анализом поставленных задач.	Знать: Грамотно анализировать поставленные задачи. Уметь: - анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - анализом поставленных задач.	Знать: - всесторонний анализ задач, выделяя их базовые составляющие. Уметь: - всесторонне анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - в совершенстве анализом поставленных задач.
УК-2/ начальный, основной	УК 2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Знать: - наиболее простые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - применяет наиболее простые способы, в рамках поставленных задач, определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. Владеть (или Иметь опыт деятельности):	Знать: - в необходимом объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или	Знать: - в полном объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в совершенстве в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы

Код компетенции и/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		- определяет некоторые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.	Иметь опыт деятельности): - определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.	Владеть (или Иметь опыт деятельности): - успешно определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.
ОПК-5/ основной, завершающей	ОПК5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать: - базовую нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Уметь: - использовать на пороговом уровне нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - некоторыми навыками использования нормативной и технической	Знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками использования нормативной и технической документации,	Знать: - в совершенстве нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Уметь: - успешно использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - всесторонними навыками использования

Код компетенции и/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		документации, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процесс.	регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процесс.	нормативной и технической документации, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процесс.

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ Темы рефератов	1-10 1-5	Согласно табл.7.2
2	Национальная система стандартизации России	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ Темы рефератов	11-21 6-11	Согласно табл.7.2

№ п/ п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролиру емой компетенци и (или ее части)	Технология формирован ия	Оценочные средства		Описание шкал оцениван ия
				наименовани е	№№ задани й	
1	2	3	4	5	6	7
3	Нормативные документы технического регулирувания в пищевой промышленности	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическа я работа	БТЗ	22-40	Согласно табл.7.2
4	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическа я работа	БТЗ	41-52	Согласно табл.7.2
				Темы рефератов	12-17	
5	Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическа я работа	БТЗ	53-64	Согласно табл.7.2
6	Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическа я работа	БТЗ	65-75	Согласно табл.7.2
				Темы рефератов	18-23	
7	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическа я работа	БТЗ	76-86	Согласно табл.7.2
				Темы рефератов	24-30	
8	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	УК-1.1, УК-2.4, ОПК-5.1	Лекция, СРС, практическа я работа	БТЗ	87-100	Согласно табл.7.2

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

### Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Теоретические основы  
технического регулирования пищевой промышленности»

1. Осуществляется этот переход к новой системе стандартизации, с  
принятием закона «О техническом регулировании». Во второй этап

реформирования системы стандартизации входило:

а. окончание формирования национальной системы стандартизации, базирующейся на национальных стандартах добровольного применения;

б. преобразование государственной системы стандартизации (ГСС) в национальную систему стандартизации (НСС);

в. существование Государственной системы стандартизации (ГСС), функционирующей к моменту принятия названного закона;

2. Техническое законодательство, являясь правовой основой ГСС, по существу, представляло собой совокупность регламентов. Регламентами 2-го уровня являлись:

а. государственные и межгосударственные стандарты (далее — государственные стандарты), содержащие обязательные требования; правила по стандартизации, метрологии, сертификации; общероссийские классификаторы.

б. стандартами, сфера применения которых ограничена определенной отраслью народного хозяйства — отраслевыми стандартами (ОСТ) или сферой деятельности — стандартами научно-технических и инженерных обществ (СТО).

Темы рефератов

1. Концепция национальной системы стандартизации
2. Стандартизация и маркетинг
3. Международная стандартизация
4. Международные и региональные организации по стандартизации
5. Функции Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
6. Функции Управления технического регулирования и стандартизации

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы.

Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Раздел «Технические требования» включает собственно показатели:

- а. характеристика (показатели) продукции; требования к сырью, материалам, покупным изделиям; рецептура.
- б. определение однородной партии продукции; объем выборки продукции, подлежащей контролю; правила взятия проб из выборки; периодичность контроля.
- в. ассортимент; технические требования (общие технические требования); правила приемки и методы испытаний.
- г.

Задание в открытой форме:

... о соответствии и составляющие доказательственные материалы хранятся у заявителя в течении 3-х лет с момента окончания срока его действия?

- а. Сертификат;
- б. Декларация;
- в. Договор;

г. Условие;

Задание на установление правильной последовательности: Расставьте в правильной последовательности основные этапы технического контроля, представленные на рисунке 1.

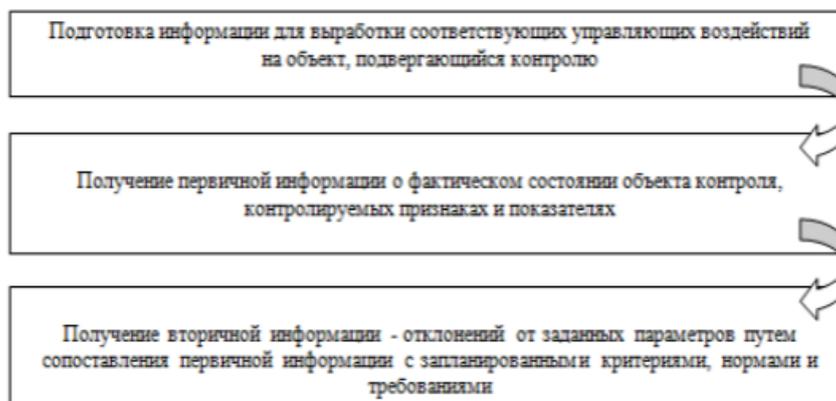


Рисунок 1 – Этапы технического контроля

Задание на установление соответствия: Установите соответствие аббревиатуры: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщий менеджмент качества»	а) MBQ
2) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статический менеджмент качества»	б) QFD
3) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщее управление качеством»	в) UQM
4) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «универсальный менеджмент качества»	г) TQM
5) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «менеджмент на основе качества»	д) SQC
6) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статистический контроль качества»	е) TQC

Компетентностно-ориентированная задача:

Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии рыбы свежемороженой на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой: – акт отбора образцов продукции; – протокол сертификационных испытаний; – договор поставки; – товарно-транспортная накладная. Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1 Нормативно-правовые акты и их виды	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3 Изучение порядка разработки и принятия технического регламента	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4 Овладение навыками работы с законодательными документами	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №5 Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №6 Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №7 Система ХААСП: порядок разработки и внедрения	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	10		20	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Итого	24		100	

*Для промежуточной аттестации обучающихся*, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Приймак, Е. В. Основы технического регулирования : учебник / Е. В. Приймак, В. Ф. Сопин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 359 с. — ISBN 978-5-7882-2450-3. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=100581> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

2. Техническое регулирование: технические регламенты и стандартизация : учебное пособие / составители И. Ю. Матушкина, Л. А. Онищенко, под редакцией М. П. Шалимова. — Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2018. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=106531> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в области вычислительной техники и систем управления [Текст] : учебное пособие : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки 09.03.01 Информатика и вычислительная техника] / Д. В. Титов, В. Е. Эрастов ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 199 с. - Библиогр.: с. 167–168. - ISBN 978-5-7681-1232-5

4. Вилкова, С. А. Основы технического регулирования [Текст] : учебное пособие / С. А. Вилкова. - М. : Академия, 2006. - 208 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-2354-9 : 129.13 р. - Текст : непосредственный.

## 8.2 Дополнительная учебная литература

5. Медведева, С. А. Основы технической подготовки производства : [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Медведева. - СПб. : СПбГУ ИТМО, 2010. - 69 с. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/978/71978>.

6. Панкина, Г. В. О формировании групп однородной продукции для целей технического регулирования : учебное пособие / Г. В. Панкина. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. — 21 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44259> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

7. Белобрагин, В. Я. Техническое регулирование на рубеже индустрии 4.0 : монография / В. Я. Белобрагин, А. В. Зажигалкин, Т. И. Зворыкина. — Москва : Научный консультант, 2019. — 100 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=104983> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

8. Колышкин, А. Е. Техническое регулирование. Основные положения : учебное пособие / А. Е. Колышкин. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 28 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44305> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

9. Москвичева, Е. В. Оценка соответствия в системе технического регулирования : учебное пособие / Е. В. Москвичева, И. Ю. Федотова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 207 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=111788> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

10. Данилевич, С. Б. Основы законодательной метрологии, технического регулирования и стандартизации : учебное пособие / С. Б. Данилевич. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 47 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=98801> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Основы технического регулирования [Электронный ресурс] : методические указания по самостоятельной работе студентов [направления подготовки 27.03.01 очной и заочной форм обучения] / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. И. Ю. Куприянова. - Электрон. текстовые дан. (253 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2018. - 13 с.

2. Коробской, С. А. Основы технического регулирования.

Сертификация и лицензирование [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / С. А. Коробской. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 322 с. - Режим

доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276167>

3. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.03.03 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: Э. А. Пьяникова, М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 23 с.

4. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по самостоятельной работе для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: М. А. Заикина, Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 22 с.

5. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по самостоятельной работе для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: М. А. Заикина, Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 23 с.

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Коллекция видеофильмов, посвященных стандартизации в пищевой промышленности.

### **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БДпериодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. Базаданных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть

самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немыслима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиацентр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330 / 14" /1024Mb /160Gb /сумка / проектор inFocusIN24+ (39945,45).

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение

инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			