

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Кафедра экономических, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

«Апрель» 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности (английский)

по специальности 38.05.02 Таможенное дело

по профилю Товароведение и экспертиза в таможенном деле

квалификация (степень)

выпускника специалист таможенного дела

программа подготовки специалитет

форма обучения очная и заочная

год начала подготовки 2019

Яблоновский

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 38.05.02 Таможенное дело

Составитель рабочей программы:

доцент, к.филол.н.


(подпись)

С.К. Хачак
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

экономических, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин
(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой
« 19 » 04 2019 г.


(подпись)

С.А. Куштанок
(Ф.И.О.)

Одобрено научно-методической комиссией филиала МГТУ в поселке Яблоновском
« 19 » 04 2019 г.

Председатель научно-методического
совета специальности
(где осуществляется обучение)


(подпись)

И.Н. Чуев
(Ф.И.О.)

Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
« 19 » 04 2019 г.


(подпись)

Р.И. Екутеч
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Зав. выпускающей кафедрой
по специальности


(подпись)

И.Н. Чуев
(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель курса – «Современные технологии производства товаров» подготовить специалистов, знающих научные основы и технологические аспекты производства товаров, сформировать у будущих специалистов теоретические знания о современных методах, используемых в технологии производства товаров, как основы для осуществления классификации товаров, ведения таможенной статистики внешней торговли Российской Федерации, торговых ограничений и экспортного контроля, а также привить практические навыки по классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД в процессе осуществления таможенного оформления и таможенного контроля товаров.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- Классификации товаров;
- методов производства продовольственных товаров;
- методов производства непродовольственных товаров;
- влияния современных технологий на ассортимент товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОП по специальности

Дисциплина входит в перечень факультативных дисциплин вариативной части базового цикла ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», «Основы таможенного дела», «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)».

Дисциплина направлена на изучение современных технологий производства товаров.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-4 Способность определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;

ПСК-1 Умение применять специальные знания в области экспертизы сырья, материалов и отдельных групп готовых товаров;

ПСК-4 Умением выделять характеристики товаров для их отнесения к различным уровням детализации в ТН ВЭД.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- цели, правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД (ПК-4);
- основные положения, постановления и законы, используемые в профессиональной деятельности при проведении различных экспертиз (ПСК-1);
- цели и правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД (ПСК-4);

уметь:

- классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД (ПК-4);
- использовать специальные знания для повышения профессионального уровня при назначении и проведении экспертиз(ПСК-1);
- классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД (ПСК-4);

владеть:

- навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД. (ПК-4) ;
- методами и средствами использования приобретенных знаний в практической деятельности при осуществлении экспертиз. (ПСК-1);
- навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД. (ПСК-4).

При изучении дисциплины студент должен приобрести необходимый уровень компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах профессиональной деятельности.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Контактные часы (всего)	3425/0,95	34,25/0,95
В том числе:		
Лекции (Л)	17	17
Практические занятия (ПЗ)	17	34
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Контактная работа в период аттестации (КРАт)		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР) (всего)	37,75/1,05	37,75/1,05
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Доклад	20,75	20,75
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	17	17
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных		
Курсовой проект (работа)		
Контроль (всего)		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)		зачет
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	72/2	72/2

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 часа)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Контактные часы (всего)	8,25/0,323	8,25/0,323
В том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ)	4	4

Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР) (всего)	60/1,67	60/1,67
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Доклад	20	20
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	40	40
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных		
Курсовой проект (работа)		
Контроль (всего)	3,25	3,25
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)		зачет
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	72/2	72/2

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Л	Прак. раб.	КРАТ	СРП	Контроль		СР
1	Научные основы производства товаров	1-5	6	4				10	Фронтальный опрос, обсуждение
2	Технологические аспекты производства продовольственных товаров.	6-12	6	8				15	Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
3	Технологические аспекты производства непродовольственных товаров.	13-16	5	5				12,75	Обсуждение докладов, промежуточное тестирование, защита лабораторных работ
7	Промежуточная аттестация	17							Зачет
	ИТОГО:		17	17		0,25		37,75	

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					СР
		Л	Практ р	КРАТ	СРП	Контроль	
1.	Научные основы производства товаров	1					10
2.	Технологические аспекты производства продовольственных товаров.	2	2				25
3.	Технологические аспекты производства непродовольственных товаров.	1	2				25
4.	Промежуточная аттестация:						Зачет
5.	Итого	4	4		0,25	3,75	60

5.3.Содержание разделов дисциплины «Современные технологии производства товаров», образовательные технологии
Лекционный курс

№№пп	Наименование темы дисциплины	Трудоем-кость (часы/зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
Тема 1.	Научные основы производства товаров	6/0,16		Цели и задачи современных технологий производства товаров. Научные основы технологии производства товаров. Классификация ассортимента товаров. Понятие качества. Технологический цикл товаров. Стадии технологического цикла. Контроль качества и количества товара. Идентификация товаров.	ПК-4	знать: -цели, правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД (ПК-4); уметь: - классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД (ПК-4); владеть: -навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД. (ПК-4) ;	Лекция
Тема 2	Технологические аспекты производства продовольственных товаров.	6/0,16		Технологические аспекты производства, современные технологии производства продовольственных товаров.	ПСК-1 ПСК-4	знать: - основные положения, постановления и законы, используемые в профессиональной деятельности при проведении различных экспертиз ПСК-1); - цели и правила	Слайд презентация лекционного материала

					<p>классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД (ПСК-4);</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать специальные знания для повышения профессионального уровня при назначении и проведении экспертиз(ПСК-1); - классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД (ПСК-4); <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами использования приобретенных знаний в практической деятельности при осуществлении экспертиз. (ПСК-1) ; - навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД. (ПСК-4). 		
Тема 3	Технологические аспекты производства непродовольственных товаров.	5/0,13	2/0,055	Современные технологии производства непродовольственных товаров.	ПСК-1 ПСК-4	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения, постановления и законы, используемые в профессиональной 	Слайд презентация лекционного

					<p>деятельности при проведении различных экспертиз ПСК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД (ПСК-4); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать специальные знания для повышения профессионального уровня при назначении и проведении экспертиз(ПСК-1); - классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД (ПСК-4); <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами использования приобретенных знаний в практической деятельности при осуществлении экспертиз. (ПСК-1) ; - навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД. (ПСК-4). 	материала
	ИТОГО	17/0,47	4/0,11			

5.4. Практические занятия, их наименование и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование Практических работ	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема 1. Научные основы производства товаров	Научные основы производства товаров.	2/0, 05	
2.	Тема 1. Научные основы производства товаров	Технологический цикл товаров. Стадии технологического цикла	2/0, 05	
3.	Тема 1. Научные основы производства товаров	Современные технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	4/0,11	
4.	Тема 2. Технологические аспекты производства продовольственных товаров.	Современные технологии производства мяса и мясных товаров	2/0, 05	2/0,05
5.	Тема 2. Технологические аспекты производства продовольственных товаров.	Современные технологии производства кондитерских товаров.	2/0, 05	
6.	Тема 3. Технологические аспекты производства непродовольственных товаров.	Современные технологии производства ювелирных товаров	2/0, 05	
7.	Тема 3. Технологические аспекты производства непродовольственных товаров.	Современные технологии производства строительных материалов	2/0, 05	
8.	Тема 3. Технологические аспекты производства непродовольственных товаров.	Современные технологии производства парфюмерно-косметической продукции	1/0, 02	2/0,05
	Итого		17/0,47	4/0,11

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрены.

5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
1.	Классификация ассортимента товаров. Контроль качества и количества товара. Идентификация товаров.	Поиск и анализ информации	2 недели	10/0,27	10/0,27
2.	Современные технологии производства чая и чайных напитков.	Презентация	3 неделя	2/0,05	6/0,16
3.	Современные технологии производства кофе и кофейных напитков.	Презентация	4 неделя	2/0,05	6/0,16
4.	Современные технологии производства сыров.	Презентация	5 неделя	2/0,05	6/0,16
5.	Современные технологии производства колбасных изделий.	Презентация	6 неделя	4/0,11	2/0,05
6.	Современные технологии производства рыбных консервов.	Презентация	7 неделя	2/0,05	2/0,05
7.	Современные технологии производства растительных масел.	Презентация	8 неделя	3/0,08	3/0,08
8.	Современные технологии производства керамической плитки	Презентация	8 неделя	2/0,05	6/0,16
9.	Современные технологии производства ковров	Презентация	9 неделя	2/0,05	6/0,16
10.	Современные технологии производства	Презентация	9 неделя	2/0,05	6/0,16

	текстильных изделий				
11.	Современные технологии производства технически сложных товаров	Презентация	10 неделя	2/0,05	2/0,05
12.	Современные технологии выделки меха и кожи	Презентация	10 неделя	2/0,05	2/0,05
13.	Современные технологии производства детских игрушек	Презентация	11 неделя	2,75/0,07	3/0,08
	Итого			37,75/1,04	60/1,66

6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы, обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1 Методические указания (собственные разработки)

6.2 Литература для самостоятельной работы

1. Магер, В.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: учеб.пособие / В.Е. Магер. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=917724>
2. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=361170>
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник/под ред. В.В.Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>
4. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2012. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415542>
5. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учеб.пособие/ И.Ш. Дзахмишева и др. - М.: Дашков и К, 2012. - 346 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415271> Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учеб.пособие / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - М. :КолосС, 2010. - 183 с.
6. Домарецкий, В.А.Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья [Электронный ресурс]: учеб.пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=127630>

7. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студентов вузов / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. - М. : Академия, 2007. - 320 с

8. Елохов, А.М. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / Елохов А.М. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 334 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=612323>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

	Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы	
1	ПК-4:	Способность определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД	
	2	4	Органическая химия таможенно-контролируемых групп товаров
	5	5	Таможенно-тарифное регулирование внешнеторговой деятельности
	6	8	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	7	10	Контроль достоверности заявленного кода
	10	11	Практикум по декларированию товаров и транспортных средств
	10	11	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
	10	11	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	10	11	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы
2	ПСК-1:	Умение применять специальные знания в области экспертизы сырья, материалов и	

	отдельных групп готовых товаров		
	6		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	8		Экспертиза в таможенном деле
	8		Научно-исследовательская работа
	9		Экспертиза групп однородной продукции
	9		Товароведение и экспертиза оборудования и транспортных средств
	9		Товароведение технически сложных товаров
	9		Материаловедение
	10		Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	10		<i>Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы</i>
	10		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	10		Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы
3	ПСК-4: Умением выделять характеристики товаров для их отнесения к различным уровням детализации в ТН ВЭД		
	8	10	Экспертиза в таможенном деле
	8	10	Научно-исследовательская практика
	9	10	Товароведение технически сложных товаров
	8	9	Экспертиза групп однородных товаров
	9	10	Товароведение и экспертиза оборудования и транспортных средств
	9	10	Идентификация и выявление фальсификации товаров
	9	10	Идентификация взрывчатых веществ и наркотиков
	9	11	Материаловедение
	10	11	<i>Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы</i>
	10	11	Подготовка и сдача государственного экзамена
	10	11	Подготовка и защита ВКР

7.2. Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК-4: Способность определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД					
знать: цели, правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие.
уметь: классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПСК-1: Умение применять специальные знания в области экспертизы сырья, материалов и отдельных групп готовых товаров					
знать: цели, правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД, порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
уметь: классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

			небольшие ошибки		
владеть: навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПСК-4: Умением выделять характеристики товаров для их отнесения к различным уровням детализации в ТН ВЭД					
знать: основные положения, постановления и законы, используемые в профессиональной деятельности при проведении различных экспертиз;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
уметь: использовать специальные знания для повышения профессионального уровня при назначении и проведении экспертиз;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: методами и средствами использования приобретенных знаний в практической деятельности при осуществлении экспертиз	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

7.3.1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Современные технологии производства ликеро- водочных изделий.
2. Современные технологические приемы переработки сырья в производстве этилового спирта
3. Современные технологические схемы производства белых вин
4. Современные технологические схемы производства красных вин
5. Современные технологические схемы производства игристых вин
6. Современные технологии в производстве особых водок
7. Современные технологии в производстве ликеров
8. Современные технологии в производстве кремов
9. Современные технологии в производстве мучных кондитерских изделий
10. Современные технологии в производстве сахаристых кондитерских изделий
11. Современные технологии в производстве шоколада
12. Современные технологии в производстве колбасных изделий
13. Современные технологии в производстве мясокопченностей
14. Современные технологические приемы обработки плодов и овощей
15. Современные технологии в производстве хлебобулочных изделий
16. Современные технологии холодильной обработки мяса и мясных товаров
17. Современные технологии в производстве мясных консервов
18. Современные технологии в производстве мясных полуфабрикатов
19. Современные технологии переработки рыбных товаров
20. Современные технологии в производстве продукции для детского питания
21. Современные технологии в производстве продукции специального и функционального назначения
22. Современные технологии в производстве молока и молочных товаров
23. Современные технологии в производстве масложировой продукции
24. Современные технологии в производстве безалкогольных напитков
25. Современные технологии в производстве овощных консервов
26. Современные технологии в производстве ювелирных изделий
24. Современные технологии в производстве полимерных материалов
25. Современные технологии в производстве нефтепродуктов
26. Современные технологии в производстве черных металлов
27. Современные технологии в производстве цветных металлов
28. Современные технологии в производстве текстильных товаров
29. Современные технологии в производстве бытовых электротехнических товаров(на примере электроприборов для приготовления пищи: электронагревательные приборы - СВЧ, инфракрасный нагрев, индукционный нагрев)
30. Современные технологии в производстве электронных бытовых товаров(телевизоры- ЖК, плазменные; видеокамеры, фотоаппараты, компьютеры)
31. Современные технологии в производстве мебели
32. Современные технологии в производстве строительных товаров
33. Современные технологии в производстве обуви
34. Современные технологии в производстве искусственных кожевенных материалов
35. Современные технологии в облагораживании лицевой поверхности натуральных кож
36. Современные технологии методов дубления натуральных кож
37. Современные технологии в производстве пушно- меховых товаров
38. Современные технологии в производстве парфюмерно- косметической продукции

39. Понятие качества товара, технологические аспекты производства товаров
40. Основные признаки классификации
41. Классификация ассортимента товаров.
42. Контроль качества и количества товара.
43. Понятие идентификация товаров.
44. Основные идентификационные признаки продовольственных товаров
45. Основные идентификационные признаки непродовольственных товаров
46. Влияние современных технологий на ассортимент продовольственных товаров
47. Методы идентификации продовольственных товаров и выявления контрафактной продукции
48. Технологический цикл товаров.
49. Стадии технологического цикла
50. Современные технологии в производстве детских игрушек
51. Современные технологии в производстве функциональных продуктов питания

7.3.2. Тестовые задания для проведения текущего контроля

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Какие факторы влияют на качество потребительских товаров?

- А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции
- Б) Транспортировка
- В) Хранение
- Г) Нормативно-техническая документация
- Д) Все ответы не верны

1.2. Выберите правильный ответ.

Какие методы оценки характеризуют качество продукции?

- А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический
- Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный
- В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный
- Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный
- Д) Все ответы верны

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля качества товаров и видами контроля:

1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный
3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования
2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат
3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля

Задание 2.

- 2.1. Дайте определение «Качество продукции»
- 2.2. Дополните определение Свойство продукции- это ее _____, которая может _____ при ее создании, _____ или потреблении.
- 2.3. Что такое «Энергетическая ценность»?
- 2.4. Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях
- 2.5. Дайте определение операционного контроля качества продукции.
- 2.6. Дополните определение –«Единичный показатель- это показатель _____ продукции, _____ одно из ее свойств».
- 2.7. Что такое «определяющий показатель»?
- 2.8. Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.

Ответы на тестовые задания

Задание 1.

- 1.1.
Б) 1
В) 1
Г) 1 – 3 существенные операции
- 1.2.
А) – 1 существенная операция
- 1.3.
1) А -1
2) Б -1
3) В -1, 3 существенные операции
- 1.4.
1) В - 1
2) Б - 1
3) А – 1, 3 существенные операции

Задание 2.

- 2.1. Качество продукции – это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии со своим назначением – 14 существенных операций
- 2.2. Свойство продукции- это ее особенность, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.- 3 существенные операции
- 2.3. Энергетическая ценность – это термин, характеризующий ту долю энергии, которая может высвободиться из пищевых веществ в процессе биологического окисления –15 существенных операций

$$Cв * Kп$$

- 2.4. $Kг = \frac{Cв * Kп}{M}$, где
Kг- свободная часть продукта, гр
Cв- сохранность вещества

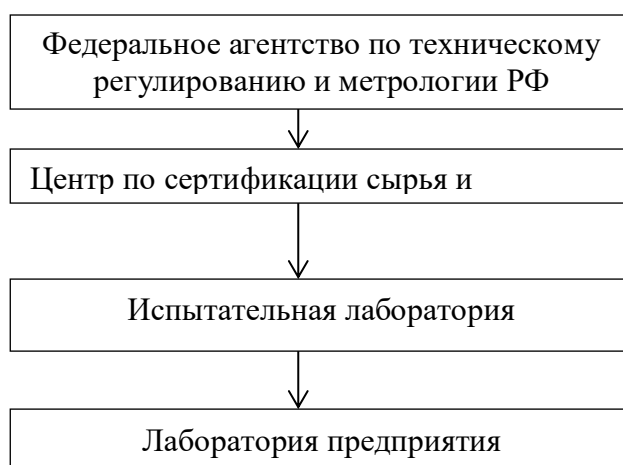
Кп – содержание исследуемого пищевого вещества, гр
М- выход готового изделия - 25 существенных операций

2.5. Операционный контроль – это контроль продукции (п/ф), полученной после проведения той или иной производственной операции – 11 существенных операций.

2.6. Единичный показатель- это показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств - 2 существенные операции

2.7. Определяющий показатель качества продукции – это показатель, с помощью которого оценивают качество продукции. – 6 существенных операций.

2.9.



- 4 существенные операции

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

2 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Что относится к объектам стандартизации:

- А) системы управления и безопасность труда
- Б) техническое оборудование и производственные процессы
- В) продукция и услуги
- Г) бухгалтерская документация
- Д) все ответы не верны

1.2. Выберите правильный ответ.

Какая из групп нормативно-технической документации является основанием для оценки качества продукции предприятий общественного питания?

- А) ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы
- Б) Сборники рецептур, ТВ и ТУ, ГОСТы
- В) ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептур
- Г) ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ,
- Д) Все ответы не верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля качества товаров и видами контроля:

1) Этап процесса производства	А) Производственный, эксплуатационный
2) Стадия сохранения и транспортирование продукции	Б) Входной, операционный, инспекционный, приемочный
3) Техника исполнения (применение средств измерения) контроля	В) Измерительный (инструментальный), органолептический

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Социологический метод	А) Основан на сборе и анализе мнений потребителей
2) Экспертный метод	Б) Осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами
3) Органолептический метод	В) Основан на результатах анализа восприятий органов чувств

Задание 2.

2.1. Дайте определение комплексному показателю качества продукции.

2.2. Дополните определение Показатель качества продукции – это _____ характеристика _____ или нескольких _____ продукции, _____ ее _____.

2.3. Что такое «Определяющий показатель качества продукции»

2.4. Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.

2.5. Составьте схему классификации факторов влияющих на формирование качества продукции общественного питания.

2.6. Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.

2.7. Дополните определение «Непрерывный контроль – это вид _____, при котором _____ о _____ параметрах поступает непрерывно».

2.8. Что такое эксплуатационный контроль.

2.9. Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов

Ответы на тестовые задания 2 вариант

Задание 1.

1.1

А) 1

Б) 1

В) 1– 3 существенные операции

1.2.

В) – 1 существенная операция

1.3.

1) Б -1

2) А -1

3) В -1, 3 существенные операции

1.4.

1) А - 1

- 2) Б - 1
3) В – 1, 3 существенные операции

Задание 2.

2.1. Комплексный показатель – это показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно свойство, состоящее из нескольких простых – 13 существенных операций

2.2. Показатель качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество. - 5 существенных операций

2.3. Определяющий показатель качества продукции- это показатель, с помощью которого оценивают качество продукции – 7 существенных операций

$$2.4. Y = \frac{X * 0,9 * P}{M77,3}, \text{ где}$$

X-содержание редуцирующих сахаров, в %

0,9- коэффициент пересчета на крахмал

P–масса блюда, гр

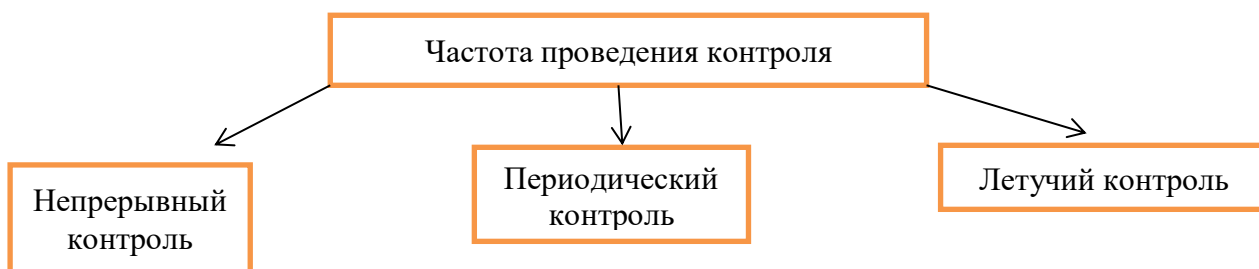
77,3 – содержание углеводов в рисе, % - 2 существенных операций

2.5. Приемочный контроль – это контроль качества готовой продукции – 4 существенных операций.

2.6. Непрерывный контроль – это вид контроля, при котором информация о контролируемых параметрах поступает непрерывно - 3 существенные операции

2.7. Эксплуатационный контроль – это контроль осуществляемый на стадии эксплуатации (хранении, транспортировании, реализации) продукции. – 9 существенных операций.

2.8.



- 6 существенных операций

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1. Методические материалы при приеме зачет

Зачет - вид мероприятия промежуточной аттестации, в результате которого обучающий получает оценку в шкале «зачет» / «незачет». Дифференцированный зачет - вид зачета, в результате которого обучающийся получает оценку в четырехбальной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Зачет может приниматься как в устной форме (которая предполагает ответы студентов на теоретические вопросы), так и выставляться по результатам выполнения студентами установленных программой видов работ. Для разных обучающихся учебной группы могут быть определены разные формы сдачи зачета в зависимости от качества их работы в семестре (ах) изучения дисциплины. Вопросы к зачету, задания, которые должны выполнить студенты в семестре, (и форму его проведения) студенты получают на первом занятии по дисциплине в данном семестре по решению преподавателя.

Результат зачета	Критерии оценивания компетенций
не зачтено	Студент не знает значительной части программного материала (менее 50 % правильно выполненных заданий от общего объема работы), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой зачета.
зачтено	Студент показывает знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, в целом, не препятствует усвоению последующего программного материала, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой зачета на минимально допустимом уровне
	Студент показывает твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, допуская некоторые неточности; демонстрирует хороший уровень освоения материала, информационной и коммуникативной культуры и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой зачета.
	Студент глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой зачета.

7.4.2 Методические материалы по оценке контрольной работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

7.4.3 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:

Оценка (стандартная)	Оценка по итогам тестирования (тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	85-100 %
«хорошо»	70-79%
«удовлетворительно»	50-69%
«неудовлетворительно»	менее 50%

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

1. Магер, В.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Е. Магер. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=917724>
2. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=361170>
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник/под ред. В.В.Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>

8.2 Дополнительная литература

1. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2012. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415542>
2. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учеб.пособие/ И.Ш. Дзахмишева и др. - М.: Дашков и К, 2012. - 346 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415271> Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учеб.пособие / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - М. :КолосС, 2010. - 183 с.
3. Домарецкий, В.А.Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья [Электронный ресурс]: учеб.пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=127630>

4. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студентов вузов / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. - М. : Академия, 2007. - 320 с

5. Елохов, А.М. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / Елохов А.М. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 334 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=612323>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>

- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>

- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12;>

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 17 часов, лабораторные занятия – 17 часа.

Заочная форма обучения: Лекции – 4 часов, лабораторные занятия – 4 часов.

Формы контроля

Допуском к сдаче экзамена является выполнение всех предусмотренных учебным планом лабораторных работ и их защита.

Промежуточный контроль – зачет.

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий бакалавра при изучении дисциплины)

Для бакалавров очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия студент должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты, оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием магистр должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для студентов заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых лабораторных работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов, обучающийся может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию обучающийся представляет результаты выполнения лабораторных работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, лабораторных работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю, практике, ГИА), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного

процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

1. Операционная система «Windows»;
2. Офисный пакет «WPS office»;
3. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;
4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;
5. Тестовая система собственной разработки, правообладатель ФГБОУ ВО «МГТУ», свидетельство №2013617338.

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. IPRBooks. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.
2. Znanium.com. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - URL: <http://znanium.com/catalog> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 2000. - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.
2. CYBERLENINKA: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 2014. URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.
3. Национальная электронная библиотека (НЭБ): федеральная государственная информационная система: сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004. - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.
4. Естественно-научный образовательный портал: сайт / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. – Москва, 2002. – URL: http://www.en.edu.ru/#_blank.
5. Единое окно доступа к информационным ресурсам: сайт / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. – Москва, 2005. - URL: <http://window.edu.ru/>

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для	Оснащенность специальных помещений и помещений для	Перечень лицензионного программного обеспечения.
--	--	--

самостоятельной работы	самостоятельной работы	Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: каб. А-101, А-205, А-304, А-306, Б-201, Б-208, Б-307. 385140, Российская Федерация, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт Яблоновский, ул. Связи, д. 11.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: А-104, А-205, А-305. 385140, Российская Федерация, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт Яблоновский, ул. Связи, д. 11.</p> <p>Лаборатория по информатике: А-302; 385140, Российская Федерация, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт Яблоновский, ул. Связи, д. 11.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, учебно-наглядные пособия, компьютерных класса на 20 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-20018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования)</p> <p>программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: А-104, А-205, Б-201, Б-206, Б-307. 385140, Российская Федерация, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт Яблоновский, ул. Связи, д. 11.</p> <p>Читальный зал: Б-102. 385140, Российская Федерация, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт Яблоновский, ул. Связи, д. 11.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерных класса на 20 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-20018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования)</p> <p>программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».

12. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год

На _____ / _____ учебный год

В рабочую программу ФТД.В.01 Современные технологии товаров по специальности 38.05.02 «Таможенное дело» вносятся следующие дополнения и изменения:

(код, наименование)

(перечисляются составляющие рабочей программы (Д,М,ПР.) и указываются вносимые в них изменения) (либо не вносятся):

Дополнения и изменения внес _____

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

« _____ » _____ 20__ г

Заведующий кафедрой _____