

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Лельчицкий Игорь Давыдович  
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности  
Дата подписания: 19.06.2026 16:02:46  
Уникальный программный ключ:  
aa5b5ee17d97a2e4d84e98e995329af04f043ce2

УП: 19.03.02 Прод  
пит из раст сырья  
2023.plx

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель ООП  
Прутенская Е.А.

" 24" апреля 2024г.

Рабочая программа дисциплины

## **Правовые основы получения пищевых продуктов**

Закреплена за кафедрой:	<b>Биохимии и биотехнологии</b>
Направление подготовки:	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль):	<b>Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения</b>
Квалификация:	<b>Бакалавр</b>
Форма обучения:	<b>очная</b>
Семестр:	<b>8</b>

Программу составил(и):

*старший преподаватель, Кудряшова Наталья Александровна*

Тверь, 2024

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цели освоения дисциплины (модуля):

освоение теоретических знаний в области правового регулирования производства и оборота пищевых продуктов, формирование умений и навыков работы с нормативными документами в профессиональной деятельности.

### Задачи :

изучение основных положений Конституции РФ, прав и свобод человека, понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, изучение законов и иных нормативных актов, регулирующих правоотношения в процессе производства и оборота пищевых продуктов, изучение организационно-правовых форм юридических лиц, права и обязанностей работников, изучение административных правонарушений и ответственности в процессе производства и оборота пищевых продуктов, формирование умений и навыков использования нормативных правовых актов в процессе производства и оборота пищевых продуктов.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

### Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Экономика

Правоведение

Метрология, стандартизация и сертификация

Введение в технологию пищевых продуктов

Экспертиза безопасности сырья и готовых изделий

Экономика и управление производством

Экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов

Введение в экспертизу пищевых продуктов

**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Общая трудоемкость</b>	2 ЗЕТ
Часов по учебному плану	72
<b>в том числе:</b>	
самостоятельная работа	24

## 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ПК-1.2: Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования

Уровень 1    Навыками критического анализа полученной информации.

Уровень 1    Осуществлять поиск информации по тематике исследования.

Уровень 1    Основы методологии научных исследований и взаимосвязь профессиональной сферы с другими научными областями.

ПК-1.5: Применяет передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

- Уровень 1 навыками применения передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
- Уровень 1 современные технологии переработки растительного сырья, новые и нетрадиционные виды сырья, используемые в производстве, механизмы процессов, протекающих при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов, современные тенденции развития отрасли пищевой промышленности.
- Уровень 1 применять передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

УК-10.2: Использует правовые базы данных и прочие ресурсы для получения информации о своих правах и обязанностях, связанных с осуществлением экономической политики государства

- Уровень 1 цели, задачи, инструменты и эффекты экономической политики государства;  
базовые принципы и инструменты бюджетной, налоговой, денежно-кредитной, конкурентной, социальной, пенсионной политики;  
особенности влияния этих видов политики на индивида (права, обязанности, риски, влияние на доходы и расходы);  
источники получения информации о правах и обязанностях индивидов в контексте экономической политики государства (нормативно-правовые акты).
- Уровень 1 навыками работы с правовыми базами данных и другими официальными источниками информации для получения сведений о правах и обязанностях в сфере экономической политики государства.
- Уровень 1 пользоваться правовыми базами данных и прочими ресурсами для получения информации о своих правах и обязанностях, связанных с экономической политикой государства;  
ориентироваться в составе законодательства РФ, в том числе с использованием сервисных возможностей справочных правовых систем.

УК-10.3: Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом)

- Уровень 1 навыками использования финансовых инструментов для управления личными финансами (личным бюджетом)
- Уровень 1 использовать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом)
- Уровень 1 Основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия.

УК-10.4: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей

- Уровень 1 применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей
- Уровень 1 методы личного экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей;  
принципы ведения личного бюджета и личного экономического и финансового планирования;  
основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами (банковский вклад, кредит, ценные бумаги, недвижимость, валюта, страхование)
- Уровень 1 навыками применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей

УК-10.5: Контролирует собственные экономические и финансовые риски

Уровень 1 Виды и источники экономических и финансовых рисков, а также их способы оценки и снижения.

Уровень 1 Контролировать собственные экономические и финансовые риски

Уровень 1 Навыками контроля собственных экономических и финансовых рисков

## 5. ВИДЫ КОНТРОЛЯ

Виды контроля в семестрах:	
зачеты	8

## 6. ЯЗЫК ПРЕПОДАВАНИЯ

Язык преподавания: русский.

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Сем.	Часов	Примечание
	Раздел 1. Введение в дисциплину.				
1.1	Введение в дисциплину. Основные нормативные документы, регламентирующие производство пищевой продукции.	Лек	8	2	
	Раздел 2. Закон РФ «О защите прав потребителей»				
2.1	Правовое регулирование в области защиты прав потребителей. Международные договоры Российской Федерации. Ответственность изготовителя за ненадежную информацию о товаре	Лек	8	2	
2.2	Информация о товарах, работах, услугах.	Пр	8	2	
2.3	Права потребителей при обнаружении в товаре недостатков.	Ср	8	2	
2.4	Порядок возмещения расходов покупателя за некачественные товары.	Ср	8	2	
2.5	Ответственность изготовителя за информацию о товаре.	Ср	8	2	
	Раздел 3. Закон РФ «О техническом регулировании»				
3.1	Закон РФ «О техническом регулировании». Основные понятия. Сфера применения.	Лек	8	2	
3.2	Принципы технического регулирования. Особенности технического регулирования.	Пр	8	2	

3.3	Технические регламенты: цели, содержание, применение. Порядок принятия технических регламентов. Порядок изменения и отмены технических регламентов.	Лек	8	2	
3.4	Стандартизация. Цели и принципы. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.	Пр	8	2	
3.5	Подтверждение соответствия: цели, принципы и формы. Декларирование соответствия. Порядок обязательного и добровольного подтверждения соответствия. Порядок декларирования соответствия.	Пр	8	2	
3.6	Знаки соответствия.	Ср	8	2	
3.7	Технические регламенты общего и специального назначения.	Ср	8	4	
	Раздел 4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				
4.1	Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.	Лек	8	2	
4.2	Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.	Пр	8	2	
4.3	Полномочия исполнительной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Ср	8	2	
4.4	Порядок и виды ответственности изготовителя товара.	Ср	8	2	
	Раздел 5. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»				
5.1	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Общие положения. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Лек	8	2	

5.2	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности среды обитания для человека. Санитарно-эпидемиологические требования к продукции и технологии ее производства.	Пр	8	2	
5.3	Профилактические мероприятия Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Порядок организации санитарно-противоэпидемических мероприятий. Ответственность за нарушение санитарного законодательства.	Ср	8	4	
	Раздел 6. Гражданский кодекс Российской Федерации				
6.1	Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации. Общие положения. Авторское право. Права, смежные с авторскими. Патентное право.	Ср	8	4	

### Список образовательных технологий

1	Активное слушание
2	Методы группового решения творческих задач (метод Дельфи, метод 6–6, метод развивающей кооперации, мозговой штурм (метод генерации идей), нетворкинг и т.д.)
3	Дискуссионные технологии (форум, симпозиум, дебаты, аквариумная дискуссия, панельная дискуссия, круглый стол, фасилитированная и т.д.)

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 8.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Задания:

1. Заполните пропуски:

1.1. Кофе в зернах и молотый без добавок на 100 % состоит из натурального кофе, а молотый с добавками содержит \_\_\_\_\_ % натурального кофе и \_\_\_\_\_ % молотого

обжаренного цикория.

1.2. Срок хранения минеральных вод — \_\_\_\_\_ мес. .

2. Тесты:

2.1. В каком продукте стандартом нормируется цвет и содержание сухих веществ в начальном сусле?

- А. пиве
- Б. водке
- В. джине
- Г. коньяке

2.2. Оценку качества чая проводят:

- А. в заваренном виде
- Б. в сухом виде
- В. в купажированном виде
- Г. в нативном состоянии

Кейсы:

1. Как называется документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям качества и безопасности, установленными для нее действующими стандартами и правилами (ГОСТ, ГОСТ Р, ГОСТ Р МЭК, ТУ и пр.)?

Ответ приведите

текстом: \_\_\_\_\_.

2. Как называется совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений?

Ответ приведите

текстом: \_\_\_\_\_.

3. В чем состоят полномочия Росстандарта?

Ответ приведите

текстом: \_\_\_\_\_.

Вопросы (письменно):

Положения ФЗ «О защите прав потребителей».

Положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Принципы технического регулирования

Особенности технического регулирования

Виды технических регламентов

Порядок создания и утверждения технических регламентов

Порядок изменения и отмены технических регламентов

Определение стандартизации, ее принципы и цели

Порядок утверждения национальных стандартов

Особенности декларирования соответствия

Определение подтверждения соответствия

Формы подтверждения соответствия

Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.

Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

Противоэпидемические мероприятия, проводимые на практике, их цель

Утилизация, уничтожение пищевых продуктов.

## 8.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Кейс-задание:

Ситуация: В лаборатории компании (на ваш выбор) проводятся регулярные испытания качества воды. Однако последние результаты показали значительные отклонения от нормы, что может быть связано с недостаточной точностью используемых средств измерений.

Задание:

1. Анализ текущих средств измерений:

Перечислите виды средств измерений, используемых для анализа качества воды, и оцените их метрологические характеристики.

Определите классы точности этих средств и их соответствие требованиям стандартов ГОСТ Р ИСО 5725-1-6—2002.

2. Расчет погрешности измерительной системы:

Рассчитайте совокупную погрешность измерительной системы для ключевых параметров качества воды, учитывая статические и динамические погрешности.

Оцените влияние этих погрешностей на результаты анализа и предложите способы их минимизации.

3. Предложения по улучшению метрологического обеспечения:

Рекомендуйте меры по повышению точности измерений, включая выбор более точных средств измерений, их калибровку и техническое обслуживание.

Предложите внедрение цифровых средств измерений и оцените их влияние на точность и эффективность лабораторных исследований.

Контрольные вопросы

Ответственность изготовителя за некачественную информацию о товаре.

Права потребителя при обнаружении брака товара.

Понятие технических регламентов

Виды технических регламентов

Общие положения ТР ТС 021/2011.

Требования к проведению экспертизы в соответствии требованиями ТР ТС 021/2011.

Требования к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.

Цели и принципы стандартизации

Виды документов стандартизации

Цели и принципы подтверждения соответствия

Формы подтверждения соответствия

Схемы декларирования соответствия

Полномочия исполнительной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Порядок и виды ответственности изготовителя товара.

Правила защиты прав потребителей при выполнении работ.

Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.

Требования к организации питания.

Порядок и сущность санитарно-эпидемиологического надзора.

Право использования результатов интеллектуальной деятельности в составе единой технологии.

### **8.3. Требования к рейтинг-контролю**

Максимальная сумма баллов по учебной дисциплине, заканчивающейся зачетом, по итогам семестра составляет 100 баллов.

Обучающемуся, набравшему 40 баллов и выше по итогам работы в семестре, в рейтинговой ведомости учета успеваемости и зачетной книжке выставляется отметка «зачтено».

Обучающийся, набравший до 39 баллов включительно, сдает зачет.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Рекомендуемая литература**

## Основная

Шифр	Литература
Л.1.1	Васин, Управление качеством. Всеобщий подход, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-16792-4, URL: <a href="https://urait.ru/bcode/535917">https://urait.ru/bcode/535917</a>
Л.1.2	Горбашко, Рыкова, Четыркина, Леонова, Летюхин, Практический менеджмент качества, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-17417-5, URL: <a href="https://urait.ru/bcode/533593">https://urait.ru/bcode/533593</a>
Л.1.3	Фомичев, Управление качеством и конкурентоспособностью, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-12241-1, URL: <a href="https://urait.ru/bcode/542968">https://urait.ru/bcode/542968</a>
Л.1.4	Райкова, Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-11367-9, URL: <a href="https://urait.ru/bcode/536848">https://urait.ru/bcode/536848</a>
Л.1.5	Рыжакова, Бобожонова, Белкин, Головизнина, Головизнин, Менеджмент качества. Практикум, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-15044-5, URL: <a href="https://urait.ru/bcode/544538">https://urait.ru/bcode/544538</a>
Л.1.6	Райкова, Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-14247-1, URL: <a href="https://urait.ru/bcode/536013">https://urait.ru/bcode/536013</a>
Л.1.7	Бобренева И. В., Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, Санкт-Петербург: Лань, 2022, ISBN: 978-5-8114-3439-8, URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206126">https://e.lanbook.com/book/206126</a>
Л.1.8	Приймак Е. В., Сопин В. Ф., Основы технического регулирования, Казань: КНИТУ, 2018, ISBN: 978-5-7882-2450-3, URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/166207">https://e.lanbook.com/book/166207</a>
Л.1.9	Леонов О. А., Карпузов В. В., Шкаруба Н. Ж., Основы подтверждения соответствия, Санкт-Петербург: Лань, 2021, ISBN: 978-5-8114-8074-6, URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/183112">https://e.lanbook.com/book/183112</a>

### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Донскова, Л. А. Основы системы ХАССП : учебное пособие / Л. А. Донскова, Н. В. Лейберова, О. В. Плиски. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2022. — 269 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/406799">https://e.lanbook.com/book/406799</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.: <a href="https://reader.lanbook.com/book/406799#17">https://reader.lanbook.com/book/406799#17</a>
Э2	Леонов, О. А. Управление качеством : учебник для вузов / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 6-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-507-52049-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/496001">https://e.lanbook.com/book/496001</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.: <a href="https://reader.lanbook.com/book/496001#1">https://reader.lanbook.com/book/496001#1</a>
Э3	Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18780-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/589685">https://urait.ru/bcode/589685</a> ; <a href="https://urait.ru/book/tovarovedenie-pischevyh-produktov-589685">https://urait.ru/book/tovarovedenie-pischevyh-produktov-589685</a>
Э4	Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 704 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16051-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/589233">https://urait.ru/bcode/589233</a> ; <a href="https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-589233">https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-589233</a>

## Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows
2	Adobe Acrobat Reader
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	Foxit Reader

### Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1	ИПС «Законодательство России»
2	Репозиторий ТвГУ
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (подписка на журналы)
4	ЭБС BOOK.ru
5	ЭБС ТвГУ
6	ЭБС «Лань»
7	ЭБС IPRbooks
8	ЭБС «ЮРАИТ»
9	ЭБС «ZNANIUM.COM»
10	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
11	СПС "КонсультантПлюс"
12	СПС "ГАРАНТ"

### 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудит-я	Оборудование
5-209	Периодическая система химических элементов Телевизор Компьютер Beng (монитор, системный блок, клав., мышь) МФУ Колонки - 2шт. Вытяжной шкаф -
5-302	переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные,
5-306	переносной мультимедийный комплекс, переносной ноутбук, стационарный экран, учебная мебель
5-307	Комплект учебной мебели, переносной ноутбук, переносной мультимедийный проектор

### 11. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

#### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Целями выполнения практических работ по дисциплине являются:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний;
- развитие самостоятельности и организованности; интеллектуальных умений;
- формирование умений применять полученные знания на практике;
- использование справочной и нормативной документации;
- подготовка к итоговой аттестации.

Структурными элементами практических работ служат:

- инструктаж преподавателя;
- самостоятельная деятельность студентов;
- оценка выполненных работ и степень овладения студентами запланированных

умений.

Практические работы носят репродуктивный, частично – поисковый характер.

Студентам предлагаются инструкции, в которых отражены: цель работы; пояснения, оборудование, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), учебная и справочная литература.

Во время проведения практических работ осуществляются следующие формы организации студентов: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Правила оформления практических работ:

- работы оформляются в отдельной тетради;
- студент четко пишет название работы, цель, объект, результаты исследования;
- если оформление работы предусмотрено в виде таблиц, то результаты

вносятся в таблицу;

- после каждого задания должно быть сделано заключение (вывод) с обобщением, систематизацией или обоснованием результатов исследований.

- оценки за выполнение практических работ выставляются по пятибалльной системе.

Контроль за выполнением практических работ осуществляется на занятии.

Критерии оценки результатов практической работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении

практических работ;

- сформированность общеучебных умений;
- четкое и правильное выполнение заданий.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ РЕФЕРАТА

Реферат - это письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца). В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора.

Структура реферата:

1. Титульный лист

2. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

4. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

5. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.

6. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов является обучение навыкам работы с научно-теоретической литературой и практическими материалами, необходимыми для углубленного изучения метрологии, стандартизации и сертификации, а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному (без помощи преподавателя) изучению и изложению полученной информации.

Изучение и изложение информации, полученной в результате анализа научно-теоретической литературы и практических материалов, предполагает развитие у студентов как навыков устной речи, так и способностей к четкому письменному изложению материала.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Каждое тестовое задание по соответствующему разделу состоит из вопроса и нескольких вариантов ответов. Для решения тестового задания необходимо найти правильный ответ из предложенных. Как правило, ответы на поставленные вопросы необходимо искать в рекомендуемых литературных источниках. Найденные правильные ответы необходимо отметить в соответствующих таблицах.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

- информация по заявленной теме должна соответствовать примерному плану;
- фактические ошибки, избыток информации должны отсутствовать;
- оформление презентации (графического, звукового, анимационного) должно соответствовать содержанию презентации и способствовать полному восприятию информации;
- обязателен список использованной литературы и Интернет-ресурсов.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕШЕНИЮ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Ситуационные задачи, решение которых заключается в определении способа деятельности в той или иной ситуации. Структура ситуационной задачи содержит всю ту избыточную информацию, которая необходима для того, чтобы подготовить человека для успешной жизни в информационном обществе. Обучение учащихся решению проблем предполагает освоение универсальных способов деятельности, применимых в самых разных ситуациях. Ситуационная задача представляет собой описание конкретной ситуации, более или менее типичной для определенного вида деятельности. Содержание ситуационной задачи, как правило, определяется потребностями и интересами конкретной группы учащихся, ориентировано на имеющийся культурный опыт и предоставляет возможность творчески осваивать новый опыт. Это содержание включает описание условий деятельности и желаемого результата. Решение задачи заключается в определении способа деятельности.