

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2020_940.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 5	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54		
часов на контроль	8,85		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	12			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	28	28	28	28
Консультации (для студента)	1	1	1	1
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,15	45,15	45,15	45,15
Сам. работа	54	54	54	54
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.с-х.н., доцент, Сумачакова А.Н.



Рабочая программа дисциплины

**Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 10.06.2021 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры  
**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 11.06.2020 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 12.05 2022 г. № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение конструкций сооружений и оборудования для хранения молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов с основами эксплуатации; - изучение конструкций сооружений и оборудования для хранения растениеводческой продукции с основами эксплуатации; - освоение принципов расчета и подбора технологического оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.2	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технология производства продукции растениеводства
2.2.2	Оборудование перерабатывающих производств

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<b>ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.</b>	
<b>ИД-1.ОПК-3: Знать систему обеспечения безопасности выполнения производственных процессов, а также соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей, о роли человеческого фактора в обеспечении безопасности, концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности.</b>	
- систему обеспечения безопасности выполнения производственных процессов, а также соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей, о роли человеческого фактора в обеспечении безопасности, концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности.	
<b>ИД-2.ОПК-3: Уметь соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве.</b>	
- соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве.	
<b>ИД-3.ОПК-3: Владеть знаниями о бережливом производстве и навыками учёта и анализа состояния и эффективности использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов предприятия.</b>	
- знаниями о бережливом производстве и навыками учёта и анализа состояния и эффективности использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов предприятия.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства						

1.1	Оборудование для приемки продукции: Весовое оборудование. Характеристика весов. Холодильная техника. /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
1.2	Способы получения низких температур. Холодильные агенты и хладоносители. Компрессорные, абсорбционные, сорбционные и парожеторные холодильные машины. /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.3	Классификация сооружений и оборудования для хранения растениеводческой продукции /Лек/	5	1	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Весовое оборудование. Характеристика весов. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов /Лаб/	5	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
1.5	Компрессорные, абсорбционные, сорбционные и парожеторные холодильные машины. Устройство и работа. /Лаб/	5	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.6	Устройство, принцип действия, техническая характеристика сооружений и оборудования для хранения продукции растениеводства /Ср/	5	14	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.7	Типы сооружений для хранения продуктов растениеводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры. /Ср/	5	16	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.8	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.9	Предмет и задачи дисциплины сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства. Связь дисциплины с другими науками. Объекты изучения дисциплины сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства. /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	<b>Раздел 2. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства</b>						
2.1	Хранилища для мясной продукции. Типы сооружений для хранения продуктов животноводства. /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.2	Компрессорные, абсорбционные, сорбционные и парожеторные холодильные машины. Устройство и работа. /Лаб/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.3	Воздушные скороморозильные аппараты. Устройство и работа. /Лаб/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.4	Размещение мясной продукции в холодильных камерах, шкафах, аппаратах. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Расчет вместимости и площади. Механизация работ /Лаб/	5	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	4	
2.5	Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и мясных продуктов, принципы их работы. /Лаб/	5	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	4	
2.6	Современные хранилища для хранения мясной продукции. /Ср/	5	6	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.7	Классификация холодильного оборудования для хранения мясной продукции животноводства. /Ср/	5	6	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.8	Первичная обработка молока в хозяйстве: очистка, охлаждение и хранение. Оборудование для учета и первичной обработки молока на ферме. Условия транспортирования молока с ферм и его реализация. /Лек/	5	1	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.9	Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.10	Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Их классификация. Устройство и размещение основных узлов. Материалы для изготовления /Лек/	5	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.11	Технологический расчет резервуаров для молока: определение вместимости и времени наполнения- опорожнения. /Лаб/	5	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.12	Технологическое оборудование для хранения яиц. /Лаб/	5	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.13	Современные сооружения и оборудование для хранения молочной продукции /Ср/	5	12	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	<b>Раздел 3. Консультации</b>						
3.1	Консультация по дисциплине /Конс/	5	1	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	<b>Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>						

4.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	5	8,85	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
4.2	Контактная работа /КСРАтт/	5	0,15	ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету с оценкой

1. Предмет и задачи дисциплины сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства. Связь дисциплины с другими науками.
2. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.
3. Перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции животноводства.
4. Характеристика весов. Устройство и принцип действия весового оборудования.
5. Методы автоматического взвешивания.
6. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.
7. Классификация резервуаров для хранения молока, материалы для их изготовления.
8. Определение вместимости и времени наполнения-опорожнения резервуаров молока.
9. Классификация холодильного оборудования для хранения животноводческой продукции.
10. Классификация приборов для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов, принципы их работы.
11. Холодильные шкафы, их устройство и работа.
12. Холодильные камеры, их устройство и работа.
13. Воздушные скороморозильные аппараты, их устройство и работа.
14. Криогенные морозильные агрегаты и линии, их устройство и работа.
15. Перспективы развития холодильного оборудования.
16. Холодильные камеры для охлаждения мяса с воздухоохладительными системами циклической подачи, сбора и отвода воды с форсунками для ее распыления.
17. Замораживания мяса в системе с двухконтурной циркуляцией воздуха.
18. Холодильные камеры туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения или замораживания мяса.
19. Экранированные камеры хранения, для сокращения усушки мяса.
20. Конструктивные особенности стационарных холодильников. Строй-тельные и изоляционные конструкции.
21. Размещение продукции в холодильных камерах, шкафах, аппаратах.
22. Системы обеспечения и контроля режимов хранения в холодильных камерах, шкафах, аппаратах. Расчет вместимости и площади.
23. Изотермические вагоны, авторефрижераторы для транспортировки мяса, принципы их работы и оборудование.
24. Устройство передвижных холодильников.
25. Оборудование для хранения мяса. Ледники. Заготовка льда.
26. Классификация холодильников, устройство компрессорной холодильной установки.
27. Изоляционные материалы, используемые при строительстве холодильников.
28. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Их классификация устройство и размещение основных узлов.
29. Железнодорожный холодильный транспорт, принцип их работы и оборудование.
30. Скороморозильный аппарат с интенсивным движением воздуха.
31. Виды передвижных холодильников. Принцип их работы.
32. Плиточные морозильные аппараты.
33. Способы охлаждения камер холодильных установок.
34. Криогенные морозильные аппараты и линии.
35. Авторефрижератор для транспортировки мяса, принцип их работы и оборудование.
36. Транспортёры для перемещения животноводческой продукции
37. Оборудование для хранения яиц
38. Правила приемки и отпуска животноводческой продукции в хранилищах.
39. Передовая практика хранения животноводческой продукции зарубежом.
40. Оборудование для замера температуры, влажности, давления в зданиях и сооружениях.

### 5.2. Темы письменных работ

Темы для презентаций, докладов.

1. Размещение продукции в холодильных камерах, шкафах, аппаратах.
2. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.
3. Перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции животноводства.
4. Характеристика весов. Устройство и принцип действия весового оборудования.
5. Методы автоматического взвешивания.
6. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.
7. Классификация резервуаров для хранения молока, материалы для их изготовления.
8. Определение вместимости и времени наполнения-опорожнения резервуаров молока.
9. Классификация холодильного оборудования для хранения животноводческой продукции.
10. Классификация приборов для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов, принципы их работы.
11. Холодильные шкафы, их устройство и работа.
12. Холодильные камеры, их устройство и работа.
13. Воздушные скороморозильные аппараты, их устройство и работа.
14. Криогенные морозильные агрегаты и линии, их устройство и работа.
15. Перспективы развития холодильного оборудования.
16. Холодильные камеры для охлаждения мяса с воздухоохладительными системами циклической подачи, сбора и отвода воды с форсунками для ее распыления.
17. Замораживания мяса в системе с двухконтурной циркуляцией воздуха.
18. Холодильные камеры туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения или замораживания мяса.
19. Экранированные камеры хранения, для сокращения усушки мяса.
20. Конструктивные особенности стационарных холодильников. Строительные и изоляционные конструкции.

### 5.3. Фонд оценочных средств

Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ.

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Сумачакова А.Н.	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства: учебно-методическое пособие для студентов сельскохозяйственных специальностей	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2014	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=339:sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-khraneniya-produktsii-rastenievodstva&amp;catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&amp;Itemid=171">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=339:sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-khraneniya-produktsii-rastenievodstva&amp;catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&amp;Itemid=171</a>
Л1.2	Грухачев В.И., Атанов И.В., Капустин [и др.] И.В.	Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2018	<a href="https://e.lanbook.com/book/103079">https://e.lanbook.com/book/103079</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Мерчалов С.В.	Конспект лекции для изучения дисциплины «Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства». Раздел 1. Технологическое оборудование для обработки и переработки молока. Тема «Основы разделения молока на фракции и конструкции сепараторов-сливкоотделителей»: для студентов агроинженерного факультета очной формы обучения для направления подготовки: 35.03.06 (110800.62) Агроинженерия профиль подготовки бакалавра: «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	<a href="http://www.iprbookshop.ru/72830.html">http://www.iprbookshop.ru/72830.html</a>





По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённой проблеме или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.