

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор института


подпись

Ю.Л. Александров

«16» марта 2016 г.

Торгово-экономический институт
институт, реализующий ОП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.Б.14 Товароведение однородных групп продовольственных товаров

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранной языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 38.03.07 Товароведение

код и наименование направления
подготовки/специальности

Направленность (профиль) 38.03.07.02 Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения непродовольственных товаров и сырья

код и наименование направленности (профиля)

Красноярск 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по укрупненной группе

38.00.00 Экономика и управление

шифр и наименование укрупненной группы

Направления подготовки/специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение 38.03.07.02 Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения непродовольственных товаров и сырья

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

И.В.Дойко

инициалы, фамилия,



подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров их классификации и ассортимента; дать понимание основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения;
- основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов; основных положений Технических регламентов на пищевую продукцию, ее маркировку и безопасность;
- классификации и характеристик ассортимента и его идентификационных признаков;
- требований к качеству, установленных в отечественных и межгосударственных стандартах;
- изучение упаковки, маркировки и ассортимента продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОК-4: способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	
Уровень 1	Знать: основы правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	
Уровень 1	Знать: основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов; основные положения Технических регламентов на пищевую продукцию, ее маркировку и безопасность; требования к качеству, установленные в отечественных и межгосударственных стандартах.
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	

Уровень 1	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп; факторы, сохраняющие качество товаров.
ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	
Уровень 1	Знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество.
Уровень 1	Уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров.
Уровень 1	Владеть: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров.
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
Уровень 1	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.
Уровень 1	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.
Уровень 1	Владеть: методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
ПК-12: системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	
Уровень 1	Знать: теоретические основы и методы товарной экспертизы, правила подтверждения соответствия.
Уровень 1	Уметь: осуществлять организацию и проведение товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.
Уровень 1	Владеть: навыками организации и производства товарной экспертизы, навыками осуществления оценочной деятельности.
ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
Уровень 1	Знать: нормативную и техническую документацию по правилам приёмки и безопасности товаров.
Уровень 1	Уметь: осуществлять приемку товаров по количеству, качеству и комплектности.
Уровень 1	Владеть: навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.
ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	
Уровень 1	Знать: требования к упаковке, маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; требования к выкладке товаров в местах продаж.
Уровень 1	Уметь: осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков

	хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров.
Уровень 1	Владеть: методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов:

Сенсорный анализ продовольственных товаров,
Теоретические основы товароведения и экспертизы,
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Материаловедение, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров.

1.5 Особенности реализации дисциплины:

Язык реализации дисциплины Русский

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	7 (252)	7 (252)
Контактная работа с преподавателем:	0,83 (30)	0,83 (30)
занятия лекционного типа	0,22 (8)	0,22 (8)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,06 (2)	0,06 (2)
практикумы		
лабораторные работы	0,56 (20)	0,56 (20)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		

индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	5,92 (213)	5,92 (213)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	0,25 (9)	0,25 (9)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	1	0	2	28	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	1	0	2	28	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
3	Товароведение плодоовощных товаров	1	0	2	27	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9

4	Товароведение вкусовых товаров	1	0	4	28	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
5	Товароведение пищевых жиров	1	0	2	28	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
6	Товароведение молочных товаров	1	0	4	26	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	1	0	2	28	ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	1	2	2	20	ОК-4 ОПК-3 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-8 ПК-9
Всего		8	2	20	213	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	1	1	0
2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	1	2	0
3	3	Товароведение плодоовощных товаров	1	1	0
4	4	Товароведение вкусовых товаров	1	0	0
5	5	Товароведение пищевых жиров	1	0	0
6	6	Товароведение молочных товаров	1	0	0
7	7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	1	1	0

8	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	1	1	0
Всего			8	6	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	2	0	0
Всего			2	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	2	1	0
2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	2	1	0
3	3	Товароведение плодоовощных товаров	2	2	0
4	4	Товароведение вкусовых товаров	4	0	0
5	5	Товароведение пищевых жиров	2	0	0
6	6	Товароведение молочных товаров	4	2	0
7	7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	2	0	0
8	8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	2	0	0
Всего			20	6	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

ЛЗ.1	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
------	--	--	--

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Виды оценочных средств прилагаются в Фонде оценочных средств (Приложение А к рабочей программе.)

5.2 Контрольные вопросы и задания

1. Классификация продовольственных товаров. Общие понятия и особенности.

2. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность.

3. Зерномучных товаров. Классификация и пищевая ценность. Строение зерна пшеницы. Общие и специфические показатели качества зерномучных товаров.

4. Крупа. Классификация круп. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Хранение.

5. Мука. Классификация. Общие требования к качеству пшеничной хлебопекарной муки. Условия и сроки хранения.

6. Мука. Классификация. Общие требования к качеству ржаной хлебопекарной муки. Требования к маркировке. Хранение.

7. Классификация хлеба. Пищевая ценность. Показатели качества (общие и специфические). Диетические хлебобулочные изделия и их характеристика. Дефекты. Болезни. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

8. Макароны изделия. Сырье. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества круп. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

9. Изделия хлебобулочные бараночные. Классификация. Показатели качества круп. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

10. Классификация свежих овощей. Основные виды овощей и их характеристика.

11. Свежие плоды. Классификация плодов. Пищевая и биологическая ценность. Особенности химического состава.

12. Оценка качества свежих плодов и овощей. Показатели качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Градация качества.

13. Методы консервирования плодов и овощей. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

14. Общая характеристика и классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность кондитерских товаров. Ассортимент кондитерских товаров.

15. Сахар. Сырье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

16. Мед натуральный. Классификация. Химический состав и пищевая ценность меда. Требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

17. Сахаристые кондитерские изделия. Карамель. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

18. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

19. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

20. Классификация вкусовых товаров. Пищевая ценность. Химический состав. Показатели качества.

21. Чай. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

22. Алкогольные напитки. Классификация. Этиловый спирт. Водка. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

23. Вина. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

24. Слабоалкогольные напитки. Классификация пива. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

25. Соки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

26. Безалкогольные газированные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

27. Основные понятия ТР ТС №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции. Молочный продукт. Молочный составной продукт, молокосодержащий продукт.

28. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация молочных продуктов.

29. Тепловая обработка молока. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

30. Кисломолочные напитки. Способы приготовления кисломолочных напитков. Напитки простого (молочнокислого) и смешанного брожения. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

31. Творог. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

32. Молочные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

33. Сыры. Классификация и ассортимент (характеристика одной группы). Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

34. Масло сливочное. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

35. Характеристика мяса убойных животных. Основные ткани. Пищевая ценность мяса.

36. Химический состав мяса. Автолитические изменения в мясе.

37. Классификация мяса убойных животных (по виду, возрасту, упитанности, термическому состоянию)

38. Колбасы. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий.

39. Вареные колбасные изделия. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

40. Полукопченые колбасы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

41. Копченые колбасы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

42. Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

43. Общие свойства жиров. Свойства. Классификация жиров.

44. Растительные масла. Способы очистки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

45. Животные жиры. Способы получения. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

46. Маргарин. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Хранения. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

47. Майонез. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

48. Рыба. Классификация (по образу жизни, содержанию жира, белка, длине). Характеристика семейств: осетровые, лососевые, сельдевые)

49. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Автолитические изменения в мясе рыбы.

50. Мороженая рыба. Способы замораживания. Требования к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

51. Соленая рыба. Способы посола. Требования к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

52. Копченая рыба. Способы копчения. Требования к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ по дисциплине:

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»

1. Анализ ассортимента и качества муки пшеничной хлебопекарной, реализуемой в розничной сети г. -----

2. Исследование ассортимента и качества крупы гречневой (или других видов) различных производителей

3. Оценка качества хлеба из пшеничной муки и анализ ассортимента, реализуемого в торговой сети г. -----

4. Исследование ассортимента и качества бараночных изделий, реализуемых в торговой сети г.-----

5. Анализ ассортимента и оценка качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки

6. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий производства -----

7. Исследование ассортимента и качества меда, реализуемого в розничной сети г.-----

8. Исследование ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий

9. Исследование ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий

10. Анализ ассортимента и определение товарного качества яблок, реализуемых в торговой сети г---

13. Оценка качества и изучение ассортимента восстановленных фруктовых соков различных производителей

14. Анализ ассортимента и качества чая зеленого байхового, реализуемого в торговой сети г---

15. Анализ ассортимента и качества чая черного байхового различных производителей
16. Анализ ассортимента и качества кофе натурального в зернах
17. Анализ ассортимента и качества кофе натурального молотого различных производителей
18. Анализ ассортимента и качества кофе натурального растворимого, реализуемого в торговой сети г. _____
19. Анализ ассортимента и качества молока питьевого, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
20. Анализ ассортимента и качества масла сливочного, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
21. Анализ ассортимента и качества маргарина столового, реализуемого в розничной торговой сети г. Красноярск
22. Анализ ассортимента и качества спреда, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
23. Анализ ассортимента и качества вареных колбас, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
24. Анализ ассортимента и качества полукопченых колбас, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
25. Анализ ассортимента и качества рыбных консервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
26. Анализ ассортимента и качества рыбных пресервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
27. Анализ ассортимента и качества мясных консервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014

Л1.2	Батурина И. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: конспект лекций для студентов специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения с.-х. сырья и прод. товаров)" и направления подготовки 100800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л1.3	Дойко И. В., Чепелева Г. Г., Федченко Е. А.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»]	Красноярск: СФУ, 2013
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Часть 2: учеб.- практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л2.2	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013
Л2.3	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л2.4	Леонтьев В. М., Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и технология переработки плодов и овощей: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.5	Рязанова О. А., Николаева М. А.	Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие	Москва: НОРМА, 2016

Л2.6	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Ч. 1: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л2.7	Колобов С. В., Памбухчиянц О. В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2012

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, подготовка к написанию курсовой работы, сдаче экзамена).

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях необходимо использовать объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.

Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.

В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие следует начинать и / или заканчивать мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Опросы на лабораторно-практических занятиях. Следует подчеркнуть, что темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к мини-опросам,
- написание курсовой работы по предложенной теме,
- подготовка к экзамену.

Учебным планом предусмотрено выполнение студентами курсовой работы.

Главная цель курсовой работы состоит в систематизации, закреплении и расширении теоретических знаний, полученных на лекционных и лабораторных занятиях. Студенты должны самостоятельно достаточно глубоко разработать конкретную тему курса в результате обобщения, систематизации и анализа данных, полученных из источников литературы, статистических сборников, отчетных материалов и нормативных актов.

При написании курсовой работы студенты приобретают необходимый опыт в изложении полученных теоретических знаний и результатов практических исследований с соблюдением общепринятых требований к стилю изложения, четкости формулировок товароведных категорий и терминов, а также логической последовательности расположения материала и его оформления.

Задачами курсовой работы являются:

- углубленное изучение студентами одного из разделов дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»: факторов, определяющих качество продовольственных товаров, систем классификации и кодирования; принципов и методов формирования ассортимента; оценки и подтверждения соответствия качества и ассортимента действующим стандартам;

- освоение приемов и методов решения научных и практических проблем товароведения;
- выработка умения у студентов делать логические и конкретные выводы в результате проведенных исследований.

Перед выполнением курсовой работы студентам необходимо изучить предусмотренный программой учебный материал, ознакомиться с нормативно-правовой и нормативно-технической литературой, регламентирующей правила торговли, требования к ассортименту и качеству товаров.

Для подготовки к курсовой работе, к зачету и экзамену следует использовать список предложенных тем курсовой работы и вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат 43164214, от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронные каталоги библиотек г. Красноярск
9.2.2	Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета
9.2.3	Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края
9.2.4	Российские электронные научные журналы и базы данных online
9.2.5	Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): http://elibrary.ru [до 2023]
9.2.6	Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ):
9.2.7	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: http://dvs.rsl.ru (доступ к полному тексту), http://diss.rsl.ru (доступ к каталогу)
9.2.8	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": http://www.znaniyum.com
9.2.9	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»:

9.2.10	Электронно-библиотечная система «Лань»: http://e.lanbook .
--------	---

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

10.1	Материально-техническая база, соответствует действующим противопожарным правилам и нормам, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом.
10.2	В процессе преподавания дисциплины используются:
10.3	библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
10.4	мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций.