

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров

наименование кафедры

Кротова

И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров

наименование кафедры

Кротова

И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.8.4 Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном 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) 38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"
код и наименование направленности (профиля)

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.А.Зобнина Зобнина
инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения (вкусовые товары), тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

К задачам изучения дисциплины относятся:

изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента продуктов растительного происхождения;

изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов растительного происхождения;

приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия вкусовых товаров.

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

ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
	знать: - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
	уметь: - определять показатели качества товаров;
	владеть: - навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
	знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
	уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

	<p>владеть:</p> <p>навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.</p>
<p>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</p>	
	<p>знать:</p> <p>- нормативную и техническую документацию по качеству товаров;</p>
	<p>уметь:</p> <p>- определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p>
	<p>владеть:</p> <p>- навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Физико-химические методы исследования, Товарная информация.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров, Товарная экспертиза.

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	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

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	Вводная лекция	2	0	0	0	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	2	0	6	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	2	0	6	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение и экспертиза чая	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Товароведение и экспертиза кофе	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	2	0	4	10	ПК-11 ПК-13 ПК-8
9	Товароведение и экспертиза табачных изделий	2	0	4	12	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		18	0	36	54	

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	Вводная лекция	2	2	0
2	2	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	2	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	2	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	2	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков	2	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза чая	2	2	0
7	7	Товароведение и экспертиза кофе	2	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	2	0	0
9	9	Товароведение и экспертиза табачных изделий	2	0	0
Всего			18	4	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
Всего					

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	2	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	6	0	0
2	3	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	6	0	0
3	4	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	4	0	0
4	5	Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков	4	0	0
5	6	Товароведение и экспертиза чая	4	0	0
6	7	Товароведение и экспертиза кофе	4	0	0
7	8	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	4	4	0
8	9	Товароведение и экспертиза табачных изделий	4	2	0
Всего			36	6	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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
Л1.2	Шадпалова Р. И.	Товароведение товаров растительного происхождения: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «.....» является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена оценивается по шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тестовые задания, защита лабораторных работ, вопросы к экзамену.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Вопросы к экзамену:

1. Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, хранение.

2. Водка. Виды. Факторы, формирующие качество. Экспертиза водки. Идентификация и фальсификация.

3. Ликероводочные изделия. Виды, сырье, производство. Экспертиза ликероводочных изделий.

4. Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила). Сырье. Производства. Показатели качества.

5. Виноградные вина. Сырье, химический состав. Классификация и ассортимент.

6. Столовые вина. Сырье. Технология производства. Оценка качества. Хранение.

7. Специальные вина. Типы. Производство. Оценка качества. Хранение.

8. Биохимические процессы при изготовлении и выдержке вин.

9. Фальсификация вин

10. Болезни, дефекты и недостатки вин

11. Пиво. Химический состав. Сырье, производство, классификация и ассортимент. Экспертиза пива.

12. Дефекты пива. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение пива.

13. Квасы. Производство. Характеристика. Оценка качества. Хранение.

14. Безалкогольные газированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Оценка качества, хранение.

15. Безалкогольные негазированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Экспертиза качества. Хранение.

16. Минеральные воды. Виды. Экспертиза минеральных вод. Упаковка, маркировка, хранение.

17. Пряности. Классификация и ассортимент. Экспертиза пряностей. Упаковка, маркировка, хранение.
18. Приправы. Поваренная соль. Виды. Требования к качеству. Хранение.
19. Пищевые кислоты. Виды. Требования к качеству. Хранение. Использование.
20. Чай. Химический состав. Классификация и характеристика основных видов. Физиологическое значение.
21. Черный байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
22. Зеленый байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
23. Желтый и красный чай. Физиологическое значение. Производство. Хранение.
24. Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе.
25. Кофе жареный. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
26. Кофе растворимый. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
27. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация. Физиологическое действие на организм человека.

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ:

1. Товароведная оценка качества чая (на примере одного или нескольких видов)
2. Анализ ассортимента безалкогольных напитков в Сибирском регионе
3. Изучение ассортимента алкогольной продукции зарубежных стран
4. Сравнительная товароведная характеристика чая
5. Товароведная оценка качества крепких импортных алкогольных напитков: ром, виски, кальвадосы, текила, джин (по выбору студента)
6. Товароведная оценка качества ликероводочных изделий (по выбору студента)
7. Товароведная оценка качества квасов различных производителей
8. Товароведная оценка качества кофейных напитков
9. Анализ ассортимента алкогольной продукции в Сибирском регионе
10. Анализ ассортимента слабоалкогольных напитков в торговых предприятиях г.Красноярска
11. Анализ ассортимента безалкогольных напитков в розничной торговой сети г.Красноярска
12. Анализ ассортимента чайной продукции в розничной торговой сети г. Красноярска
13. Анализ ассортимента кофе и кофейных напитков в розничной торговой сети г.Красноярска
14. Сравнительный анализ качества пива разных производителей
15. Товароведная оценка качества пива светлого, реализуемого торговыми предприятиями
16. Товароведная оценка качества пищевой поваренной соли
17. Анализ ассортимента и качества водок, реализуемых в розничной торговой сети
18. Товароведная оценка качества яблочного сока разных производителей
19. Товароведная оценка качества соков для детского питания

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013
Л1.2	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
Л1.3	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
Л1.4	Иванова Т. Н., Евдокимова О. В., Красильникова Е. В., Пьяникова Э. А., Пехтерева Н. Т.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.2	Шадпалова Р. И.	Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л2.3	Николаева М. А., Резго Г. Я.	Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"	Москва: Форум, 2015

6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	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
ЛЗ.2	Шадпалова Р. И.	Товароведение товаров растительного происхождения: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009

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

Э1	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э2	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э3	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э4	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э5	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э6	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal
Э7	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э8	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э9	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.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	При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP), Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Kaspersky Endpoint Security, ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users.
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	<p>На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.</p> <p>Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:</p> <p>-Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/</p> <p>-Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт- Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/</p> <p>-Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/</p> <p>-Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru.</p> <p>-Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.</p> <p>-Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.</p> <p>-Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.</p>
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).