

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 РЫБЫ И РЫБНЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.9.2 Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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)

форма обучения очная

год набора 2015

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И РЫБНЫХ 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 составил: Г.Р. Рыбакова



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 рыбы и рыбных товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента рыбы и рыбных товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих рыбы и рыбных товаров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия рыбы и рыбных 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 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;
	Владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
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	
	Знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров;

	Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
	Владеть: навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров; Товароведение и экспертиза морепродуктов; Товароведение однородных групп продовольственных товаров; Анатомия пищевого сырья.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение и экспертиза пищевых продуктов профилактического и специального назначения; Таможенная 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
		7
Общая трудоемкость дисциплины	5 (180)	5 (180)
Контактная работа с преподавателем:	1,56 (56)	1,56 (56)
занятия лекционного типа	0,78 (28)	0,78 (28)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	0,78 (28)	0,78 (28)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2,44 (88)	2,44 (88)
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)	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	Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах.	4	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Живая, охлажденная и мороженая рыба	4	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Соленые рыбные товары	4	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	4	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Рыбные консервы и пресервы	4	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Икорные продукты	2	0	2	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Рыбные полуфабрикаты	4	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Нерыбные объекты водного промысла	2	0	2	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		28	0	28	16	

--	--	--	--

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	Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах.	4	0	0
2	2	Живая, охлажденная и мороженая рыба	4	2	0
3	3	Соленые рыбные товары	4	0	0
4	4	Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	4	2	0
5	5	Рыбные консервы и пресервы	4	2	0
6	6	Икорные продукты	2	2	0
7	7	Рыбные полуфабрикаты	4	0	0
8	8	Нерыбные объекты водного промысла.	2	0	0
Всего			28	8	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	1	Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах.	4	2	0
2	2	Живая, охлажденная и мороженая рыба	4	0	0
3	3	Соленые рыбные товары	4	2	0
4	4	Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	4	0	0
5	5	Рыбные консервы и пресервы	4	2	0
6	6	Икорные продукты	2	2	0

7	7	Рыбные полуфабрикаты	4	0	0
8	8	Нерыбные объекты водного промысла.	2	0	0
Всего			28	8	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Федченко Е. А.	Товароведение продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие для лаб. работ [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л1.2	Данильчук Ю. В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров: лаб. практикум	М.: ИНФРА-М, 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
Л1.4	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015

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».

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Примерные тестовые задания

1 Промысловая длина рыбы это:

- 1) от рыла до окончания хвостового плавника;
- 2) от рыла до основания средних лучей хвостового плавника;
- 3) от глаза до основания средних лучей хвостового плавника;
- 4) от глаза до окончания хвостового плавника;

2 Отличительной особенностью химического состава рыбы является

- 1) наличие большого количества воды;
- 2) большое содержание витаминов;
- 3) состав жиров;
- 4) состав углеводов.

3 К числу неприятно пахнущих веществ, накапливающихся при порче рыбы относятся

- 1) предельные альдегиды, аммиак, индол;
- 2) глицин, бетаин, триметиламин;
- 3) непредельные жирные кислоты, аланин, йод;
- 4) никотиновая кислота; лецитин; коллаген.

4 Пищевая ценность щуки, белуги, кефали с возрастом

- 1) уменьшается;
- 2) возрастает;
- 3) не зависит от возраста;
- 4) сначала уменьшается, затем увеличивается.

5 Пищевая ценность нельмы, омуля, осетра с возрастом

- 1) уменьшается;
- 2) возрастает;
- 3) не зависит от возраста;
- 4) сначала уменьшается, затем увеличивается.

6 Тело, покрытое рядами «жучек» характеризует семейство

- 1) лососевых;
- 2) сельдевых;
- 3) осетровых;
- 4) карповых

7 Белуга и калуга относятся к семейству

- 1) лососевых,
- 2) белуговых;
- 3) осетровых;
- 4) акул.

8 Стерлядь это рыба семейства

- 1) сельдевых;
- 2) лососевых;
- 3) осетровых;
- 4) хариусовых.

9

По наличию жирового плавника, расположенного за первым спинным, можно отличить семейство

- 1) осетровых;
- 2) лососевых;
- 3) карповых;

4) щучьих.

10 Нельма относится к семейству

1) осетровых;

2) лососевых;

3) хариусовых;

4) скумбриевых.

11 Сардины относятся к семейству

1) ставридовых;

2) сельдевых;

3) скумбриевых;

4) анчоусовых.

12 Минтай, навага, путасу, треска имеют

1) жирное мясо и нежирную печень;

2) нежирное мясо и богатую жиром печень;

3) жирное мясо и богатую жиром печень;

4) нежирное мясо и нежирную печень.

13 Характеристика живой рыбы: слабые движения, плохо реагирует на стук, плавает спинкой вверх, захватывает воздух ртом на поверхности от носится к

1) снулой;

2) очень слабой;

3) слабой;

4) бодрой.

14 Живая рыба подразделяется на

1) высший, первый и второй сорт;

2) не делится;

3) первый и второй сорт;

4) высший и первый сорт.

15 Охлажденной считается рыба, имеющая температуру в толще мяса у позвоночника

1) от—1 до 5°C;

2) от—5 до 0°C;

3) от—1 до 10°C;

4) от 0 до 10°C.

16 Охлажденная рыба бывает

1) только неразделанная;

2) только обезжабренная;

3) только потрошенная,

4) любая

17 Охлажденная рыба на сорта

1) не делится;

2) подразделяется на высший, первый и второй сорт;

3) первый и второй сорт;

4) высший и первый сорт.

18 Жабры у доброкачественной охлажденной рыбы должны быть

1) бледные;

2) серые;

3) розовые;

4) белые.

19 Мороженой считается рыба, имеющая температуру в теле или в толще блока не выше

1) - 6°C;

2) -18 °C;

3) - 12°C;

4) -15 °C..

20 Высококачественная мороженая рыба может быть получена

1) быстрым замораживанием живой или свежеуснувшей рыбы при температуре от - 25 до - 35 °C;

2) медленным замораживанием живой или свежеуснувшей рыбы при температуре от - 25 до - 35 °C;

3) быстрым замораживанием живой или свежеуснувшей рыбы при температуре от - 5 до - 15 °C;

4) медленным замораживанием живой или свежеуснувшей рыбы при температуре от - 5 до - 15 °C

Примерные вопросы при защите лабораторной работы:

1. Привести ГОСТы, Технические регламенты, регламентирующие качество и безопасность рыбы и рыбных товаров.

2. Изложить результаты оценки соответствия товарной информации требованиям ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки.

3. Охарактеризовать органолептические и физико-химические показатели качества рыбы и рыбных товаров и методики их определения.

4. Назвать факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы и рыбных товаров.

5. Привести ассортимент изучаемой группы рыбных товаров

6. Перечислить дефекты рыбных товаров и пути их возникновения

7. Сделать выводы по результатам проведенных исследований и установления соответствия качества исследуемых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Вопросы к экзамену:

1. Значение рыбных товаров в питании человека.

2. Анатомическое строение рыбы
3. Способы разделки рыбы
4. Химический состав рыбы
5. Классификация промысловых рыб
6. Основные характеристики рыбы семейства осетровых – отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
7. Основные характеристики рыбы семейства лососевых - отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
8. Основные характеристики рыбы семейства карповых - отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
9. Основные характеристики рыбы семейства окуневых - отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
10. Основные характеристики рыбы семейства сельдевых отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
11. Основные характеристики рыбы семейства тресковых отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
12. Основные характеристики рыбы семейств анчоусовых и мерлузовых отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
13. Основные характеристики рыбы семейства камбаловых отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
14. Основные характеристики рыбы семейства ставридовых отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
15. Основные характеристики рыбы семейства скумбриевых – отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
16. Основные характеристики рыбы семейства корюшковых отличительные признаки, представители, пищевая ценность.
17. Рыба живая, требования к качеству, болезни живой рыбы. Перевозка и хранение.
18. Процессы, происходящие в рыбе при ее хранении.
19. Рыба охлажденная, способы охлаждения, сроки хранения, требования к качеству.
20. Рыба мороженая. Способы замораживания и их влияние на качество рыбы и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, дефекты.
21. Соленые рыбные товары. Особенности пищевой ценности соленой рыбы, процессы, происходящие при посоле.
22. Соленые рыбные товары, способы посола и их влияние на качество. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
23. Сушеная рыба Способы сушки, ассортимент, требования к качеству, способы и сроки хранения.
24. Вяленая рыба Способы вяления, ассортимент, требования к качеству, способы и сроки хранения.

25. Сушено-вяленые балычные товары. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.

26. Копченые рыбные товары. Способы копчения и их влияние на качество.

27. Копченые рыбные товары. Показатели качества, дефекты, упаковка, хранение.

28. Рыбные консервы. Сырье, схема производства, требования к качеству. Маркировка, условия хранения.

29. Рыбные пресервы. Сырье, схема производства, требования к качеству. Маркировка, условия хранения.

30. Икра. Основные виды икры, особенности химического состава и пищевая ценность. Способы сохранения икры, требования к качеству, условия и сроки хранения.

31. Нерыбные водные продукты (морепродукты): моллюски, ракообразные, водоросли, китообразные. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация, ассортимент, требования к качеству.

32. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, ассортимент, требования к качеству, способы и сроки хранения

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ:

1. Товароведная оценка качества отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения, реализуемых в розничной торговой сети г.Красноярска
2. Сравнительная оценка качества продукции (на примере отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения) отечественных и зарубежных производителей
3. Товароведная оценка качества отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения местных производителей
4. Анализ ассортимента и экспертиза отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения, реализуемых в отдельном торговом предприятии.
5. Изменения, происходящие при хранении отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения
6. Анализ влияния на сохранение качества отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения упаковочных материалов и условий хранения
7. Товароведная оценка качества отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения зарубежных производителей
8. Сравнительная оценка качества продукции (на примере отдельной группы продовольственных продуктов животного происхождения) различных производителей

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010
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	Нестеренко О. В., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г.	Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 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	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа- М, 2013
Л2.3	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
Л2.4	Горбачева М. В., Щербачева А. В.	Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: учебное пособие	Москва: ИНФРА- М, 2014
Л2.5	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.6	Шадпалова Р. И.	Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Федченко Е. А.	Товароведение продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие для лаб. работ [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2013

ЛЗ.2	Данильчук Ю. В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров: лаб. практикум	М.: ИНФРА-М, 2011
ЛЗ.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
ЛЗ.4	Криштафович В. И.	Выпускная квалификационная работа бакалавра (направление "Товароведение"): Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015

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/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э11	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, выполнение курсовой работы, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях может использоваться 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 целью 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 может быть включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

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.

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. 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 может начинаться и / или заканчиваться мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

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:

- написание курсовой работы по предложенной теме,
- подготовка к промежуточному контролю.

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;
- 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) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus;
9.1.4	Kaspersky Endpoint.
9.1.5	

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	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. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
	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/
	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
	Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru .
	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp? .
	Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru .
	Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru .

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).