

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 ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.9.4 Товароведение и экспертиза пищевых жиров

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 ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

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 пищевых жиров, 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 пищевых жиров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество пищевых жиров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия пищевых жиров.

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 однородных групп продовольственных товаров; Сенсорный анализ продовольственных товаров; Теоретические основы товароведения и экспертизы; Физико- химические методы исследования

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья и 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
		8
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,22 (44)	1,22 (44)
занятия лекционного типа	0,44 (16)	0,44 (16)
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:	1,78 (64)	1,78 (64)
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	Рынок пищевых жиров. Пищевая ценность жиров	2	0	2	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Состав и свойства жиров	2	0	8	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение и экспертиза растительных масел	2	0	6	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение и экспертиза животных топленых жиров	2	0	4	10	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза маргарина	2	0	2	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение и экспертиза спредов	2	0	2	10	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Товароведение и экспертиза кулинарных, кондитерских и хлебопекарные жиров	2	0	2	12	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Товароведение и экспертиза майонеза	2	0	2	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		16	0	28	64	

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	Рынок пищевых жиров. Пищевая ценность жиров	2	0	0
2	2	Состав и свойства жиров	2	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза растительных масел	2	2	0
4	4	Товароведение и экспертиза животных топленых жиров	2	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза маргарина	2	2	0
6	6	Товароведение и экспертиза спредов	2	2	0
7	7	Товароведение и экспертиза кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров	2	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза майонеза	2	0	0
Всего			16	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
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	Рынок пищевых жиров. Пищевая ценность жиров	2	0	0
2	2	Состав и свойства жиров	8	0	0

3	3	Товароведение и экспертиза растительных масел	6	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза животных топленых жиров	4	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза маргарина	2	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза спредов	2	0	0
7	7	Товароведение и экспертиза кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров	2	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза майонеза	2	6	0
Всего			28	6	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Рыбакова Г. Р., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л1.2	Рыбакова Г. Р., Дойко И. В.	Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары): учеб.- метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения]	Красноярск: СФУ, 2013
Л1.3	Рыбакова Г. Р., Дойко И. В., Гуленкова Г. С.	Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиль 38.03.07 (100800.62.01) «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л1.4	Шадпалова Р. И.	Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л1.5	Рыбакова Г. Р., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009

Л1.6	Рыбакова Г. Р., Гуленкова Г. С., Дойко И. В.	Товарный менеджмент: 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
Л1.7	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

Задания для текущего контроля приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

Примерные тестовые задания для текущего контроля

1. Ядра косточек плодов в качестве масличного сырья используются для получения масла:

- а. оливковое;
- б. кукурузное, хлопковое;
- в. подсолнечное,
- г. соевое.

2. Маргарины разделяют на:

- а. Марки М, Т, Ж
- б. Маргарины бутербродные, масло мягкое и смеси топленые
- в. Классические, полужирные, жирные
- г. Маложирный, жирный, высокожирный

3. Формулировка: «Количество 0,1н щелочи, пошедшее на титрование свободных жирных кислот, содержащихся в 1г жира...» характеризует сущность метода определения:

- а. Кислотность
 - б. Кислотное число
 - в. Число омыления
 - г. Эфирное число
4. Группа невысыхающих масел включает
- а. Подсолнечное
 - б. Кукурузное
 - в. Оливковое
 - г. Льняное
5. Более высокие содержание витаминов и пищевая ценность:
- а. Нерафинированное;
 - б. Дезодорированное;
 - в. Гидратированное ;
 - г. Рафинированное
6. Ненасыщенные жирные кислоты включают
- а. масляную
 - б. пальмитиновую
 - в. капроновую
 - г. линолевую
7. Натуральный вкус растительных масел лучше сохраняется при извлечении методом
- а. Экстрагирования.
 - б. Прессования
 - в. Экстрагирования с последующей рафинацией
 - г. Форпрессования-экстракции
8. Основным сырьем при производстве маргарина является
- а. Саломасы
 - б. Молоко
 - в. Сливочное масло
 - г. Твердые растительные масла.

9. Натуральный вкус при рафинации растительных масел удаляется на этапе:

- а. Гидратации
- б. Дезодорации
- в. Щелочной рафинации
- г. Вымораживания.

10. Нейтрализация растительных масел - это удаление:

- а. свободных жирных кислот,
- б. белковых и слизистых веществ,
- в. пигментов,
- г. восков.

11. Более высокая доля ненасыщенных жирных кислот в жире

- а. бараньем
- б. говяжьим
- в. свином
- г. курином

12. Наиболее заметно снижают температуру плавления жиров жирные кислоты

- а. насыщенные высокомолекулярные
- б. насыщенные низкомолекулярные
- в. ненасыщенные
- г. полиненасыщенные

13. Чем отличается сливочный маргарин от молочного?

- а. температурой плавления
- б. содержанием влаги
- в. составом
- г. твердостью

14. Наиболее высокую температуру плавления из животных топленых жиров имеет:

- а. Свиной
- б. Куриный
- в. Бараний
- г. Говяжий

15. Физико-химические показатели растительного масла, регламентируемые стандартом:

- а. кислотное число
- б. кислотность
- в. цвет
- г. массовая доля жира

16. Йодное число – это показатель, характеризующий:

- а. содержание красящих веществ (пигментов) в растительном масле
- б. степень ненасыщенности жира
- в. наличие продуктов распада жира
- г. степень окисления жира

17. Накопление первичных продуктов окисления оценивают по:

- а. Кислотному числу
- б. Перекисному числу
- в. Числу омыления
- г. Эфирному числу

18. Цветное число определяют:

- а. Сравнением интенсивности окраски масел с йодной шкалой
- б. Добавлением в воду йода до достижения цвета, идентичного цвету продукта
- в. Измерением оптической плотности масла на фотоэлектроколориметре
- г. Сопоставлением масла с цветовым эталоном, определяющим сорт.

19. Маркировка транспортной и потребительской упаковки животного топленого жира отличается наличием информации о:

- а. Массе брутто
- б. Товарном знаке
- в. Массе нетто
- г. Адресе изготовителя

20. Животные топленые жиры не допускается фасовать в условиях розничной торговли в:

- а. Пергамент
- б. Полистирольную упаковку
- в. Кашированную фольгу
- г. Полиэтиленовые пакеты

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Пищевая ценность, значение жировых продуктов в питании. Научно-обоснованные нормы потребления.

2. Классификация жировых товаров. Особенности изучаемых групп жировых товаров по составу, свойствам, сохраняемости, пищевой ценности.

3. Понятия «жиры» и «липиды». Общие свойства липидов.

4. Общие свойства жирных кислот природных жиров. Строение жирных кислот. Классификация и характеристика жирных кислот природных жиров.

5. Предельные (насыщенные) жирные кислоты. Характеристика важнейших представителей.

6. Непредельные (ненасыщенные) жирные кислоты – основные представители, их характеристики. Изомерия непредельных жирных кислот.

7. Физические свойства жирных кислот. Химические свойства жирных кислот.

8. Глицериды – классификация, изомерия, влияние на свойства жиров.

9. Физические свойства глицеридов.

10. Физико-химические характеристики (числа) жиров – определение, значение в экспертизе жиров, зависимости.

11. Процессы порчи пищевых жиров. Сохранение пищевой ценности и товарного качества жиров.

12. Окислительное прогоркание, осаливание жиров. Механизм возникновения. Влияние на органолептические показатели.

13. Гидролитические процессы порчи жиров – виды, отличительные особенности, влияние на качественные характеристики.

14. Способы защиты жиров от пищевой порчи.

15. Растительные масла. Классификация. Характеристика масличного сырья.

16. Растительные масла. Получение по схеме прессования. Виды получаемых масел. Достоинства и недостатки метода. Влияние на сохраняемость.

17. Растительные масла. Получение методом экстракции. Виды получаемых продуктов. Влияние на сохраняемость.

18. Схема рафинации растительных масел. Влияние способов рафинации на качество, биологическую ценность и сохраняемость масел. Понятие об "обезличенном" масле.

19. Товароведная характеристика полувысыхающих масел (типа макового). Оценка качества. Представители. Свойства. Использование.

20. Товароведная характеристика невысыхающих масел (типа оливкового и касторового). Оценка качества. Представители. Свойства. Использование.

21. Твердые растительные масла. Особенности состава и свойств. Использование.

22. Хранение растительных масел. Процессы при хранении. Понятие об индукционном периоде окисления.

23. Животные топленые жиры. Классификация. Основные представители каждой группы жиров. Топленые жиры наземных животных. Характеристика жирового сырья. Способы получения. Их влияние на формирование качества и торговых сортов. Особенности жирнокислотного состава, свойств и сохраняемости. Деление на сорта. Оценка качества. Процессы при хранении, хранение. Дефекты.

24. Жиры морских животных и рыб. Особенности химического состава и физических свойств. Краткая характеристика.

25. Схема рафинации топленых животных жиров. Сущность основных процессов. Их влияние на сохраняемость жиров.

26. Маргарин. Основное и дополнительное сырье. Влияние на формирование качества.

27. Классификация и ассортимент маргариновой продукции. Пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты. Условия, сроки хранения.

28. Гидрогенизация, переэтерификация, гидрпереэтерификация жиров и получение саломасов. Влияние на биологическую ценность маргаринов.

29. Спреды. Пищевая ценность. Состав, свойства. Требования к качеству. Дефекты. Условия, сроки хранения.

30. Майонез. Классификация по содержанию жира, сырью, способу использования, консистенции. Ассортимент. Пищевая ценность. Производство. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены

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	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	Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"	Москва: Дашков и К, 2012
Л2.2	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

Л2.3	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.4	Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов	М.: Дашков и К, 2011
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Рыбакова Г. Р., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л3.2	Рыбакова Г. Р., Дойко И. В.	Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары): учеб.- метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения]	Красноярск: СФУ, 2013
Л3.3	Рыбакова Г. Р., Дойко И. В., Гуленкова Г. С.	Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиль 38.03.07 (100800.62.01) «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л3.4	Шадпалова Р. И.	Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л3.5	Рыбакова Г. Р., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л3.6	Рыбакова Г. Р., Гуленкова Г. С., Дойко И. В.	Товарный менеджмент: 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
Л3.7	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, 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:

- подготовка к промежуточному контролю.

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.

9.2 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).