

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор института



Ю.Л. Александров

подпись

«16» марта 2016 г.

Торгово-экономический институт
институт, реализующий ОП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ

Дисциплина Б1.Б.12 Теоретические основы товароведения и экспертизы
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 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ

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: И.А.Зобнина Зобнина
инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является подготовка студента к изучению дисциплин профессиональной направленности, создание теоретической базы для изучения товароведения и экспертизы товаров, и смежных дисциплин, связанных с формированием ассортимента, с информационным сопровождением продукции, с технологиями хранения и транспортирования товаров

1.2 Задачи изучения дисциплины

□ овладение основными понятиями в области теории товароведения и экспертизы товаров;

□ овладение базовыми знаниями, необходимыми для более глубокого изучения товароведения и экспертизы товаров, смежных дисциплин, связанных с формированием ассортимента, с информационным сопровождением продукции, с технологиями хранения и транспортирования 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:	теоретические основы товароведения и экспертизы товаров;
Уметь:	определять показатели ассортимента и/или качества товаров;
Владеть:	навыками определения показателей ассортимента и/или 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 правилам приёмки и безопасности товаров;
Уметь:	осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;

Владеть:	навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.
ОПК-3 : умением использовать нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности	
Знать:	российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.
Уметь:	ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность.
Владеть:	методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: химия, Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин:

- Физико-химические методы исследования
- Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
- Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена
- Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
- Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
- Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров
- Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров
- Товарная экспертиза
- Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров
- Товароведение и экспертиза пищевых жиров

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
		3
Общая трудоемкость дисциплины	6 (216)	6 (216)
Контактная работа с преподавателем:	2,5 (90)	2,5 (90)
занятия лекционного типа	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,06 (2)	0,06 (2)
практикумы		
лабораторные работы	1,44 (52)	1,44 (52)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2,5 (90)	2,5 (90)
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	Товароведение: цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения. Основопологающие характеристики товара	2	0	4	10	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
2	Общая классификация потребительских товаров. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Общегосударственные классификаторы	4	0	2	8	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
3	Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, основы управления ассортиментом	4	0	6	8	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3

4	Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для продовольственных и непродовольственных товаров)	4	0	6	8	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
5	Потребительские свойства товаров. Безопасность товаров	4	0	6	8	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
6	Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров. Количественные характеристики товаров и товарных партий	4	0	6	8	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
7	Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров. Факторы, определяющие качество товаров. Товарные потери	4	0	6	10	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
8	Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база. Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов	4	0	6	12	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3

9	Состояние и перспективы развития потребительского рынка. Конкурентоспособность товаров	2	0	6	10	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
10	Основы товарной экспертизы	4	2	4	8	ПК-8 ПК-11 ПК-13, ОПК-3
Всего		36	2	52	90	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение: цели, задачи, субъекты, методы товароведения. Основопологающие характеристики товара	2	0	0
2	2	Общая классификация потребительских товаров. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Общегосударственные классификаторы	4	2	0
3	3	Ассортимент товаров: виды, показатели, основы управления ассортиментом	4	0	0
4	4	Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для продовольственных и непродовольственных товаров)	4	0	0
5	5	Потребительские свойства товаров. Безопасность товаров	4	2	0

6	6	Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров. Количественные характеристики товаров и товарных партий	4	0	0
7	7	Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров. Факторы, определяющие качество товаров. Товарные потери	4	2	0
8	8	Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база. Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов	4	0	0
9	9	Состояние и перспективы развития потребительского рынка. Конкурентоспособность товаров	2	2	0
10	10	Основы товарной экспертизы	4	0	0
Всего			36	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
1	10		2	2	0
Всего			2	2	0

3.4 Лабораторные занятия

№	№	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	---	----------------------	---------------------

п/п	раздела дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение: цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения. Основопологающие характеристики товара	2	2	0
2	1	Товароведение: цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения. Основопологающие характеристики товара	2	2	0
3	2	Общая классификация потребительских товаров. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Общегосударственные классификаторы	2	0	0
4	3	Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, основы управления ассортиментом	6	2	0
5	4	Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для продовольственных и непродовольственных товаров)	6	2	0
6	5	Потребительские свойства товаров. Безопасность товаров	6	0	0
7	6	Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров. Количественные характеристики товаров и товарных партий	6	2	0

8	7	Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров. Факторы, определяющие качество товаров. Товарные потери	6	0	0
9	8	Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база. Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов	6	0	0
10	9	Состояние и перспективы развития потребительского рынка. Конкурентоспособность товаров	6	0	0
11	10	Основы товарной экспертизы	4	0	0
Всего			52	10	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Трофимова Р. В.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: метод. указания к выполнению курс. работ 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	Страхова С. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты	М.: Дашков и К, 2012

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертиза» 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 защита лабораторных работ, вопросы к экзамену.

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

Контрольные вопросы для экзамена

1. Товароведение потребительских товаров. Предмет, его цели и задачи. Принципы товароведения.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Классификации, принятые в товароведении: биологическая, учебная, торговая, стандартная и т.п.
4. Классификаторы: понятие, виды и категории.
5. Сортамент товаров: природный, товарный.
6. Методы научной и практической деятельности, используемые в товароведении. Классификация методов, применяемых в товароведении.
7. Ассортимент товаров, классификация ассортимента товаров
8. Свойства и показатели ассортимента: широта, полнота, устойчивость, новизна и др.
9. Управление ассортиментом, формирование ассортимента, ассортиментная политика. Факторы формирования ассортимента.
10. Качество товаров. Определение качества. Требования, предъявляемые к качеству.
11. Уровни качества продовольственных и непродовольственных товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.
12. Этапы формирования качества продовольственных и непродовольственных товаров.
13. Контроль качества товаров. Единичные экземпляры и товарная партия. Выборка товаров. Приемочные, браковочные числа.
14. Контроль качества товаров. Исходная проба, объединенная проба, средний образец, средняя проба.

15. Свойства и показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие и др.

16. Градация качества товаров: стандарт, не стандарт, брак, отходы (ликвидные и неликвидные).

17. Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для продовольственных товаров). Основные вещества и их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

18. Белки. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

19. Жиры. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

20. Углеводы. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

21. Витамины. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

22. Кислоты. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

23. Минеральные вещества. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.

24. Гликозиды, алкалоиды. Состав, структура, строение, их влияние на пищевую ценность, качество и сохраняемость готовой продукции.

25. Дубильные, ароматические вещества, эфирные масла. Состав, структура, строение, их влияние на пищевую ценность, качество и сохраняемость готовой продукции.

26. Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для непродовольственных товаров).

27. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Механические свойства: прочность, твердость, деформация, эластичность, пластичность, релаксация.

28. Физические свойства товаров. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий: масса товаров, длина, площадь, объем.

29. Специфические физические свойства товарных партий. Объемная, насыпная масса, скважистость.

30. Специфические физические свойства товарных партий. Теплофизические свойства: температура плавления, застывания, замерзания. Оптические свойства. Акустические свойства.

31. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.

32. Продовольственные товары пригодные к использованию, условно пригодные, непригодные.

33. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.
34. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
35. Дефекты товаров. Их классификация: критические, значительные, малозначительные, устранимые, неустранимые и др.
36. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические и др.
37. Сроки годности товаров. Товары скоропортящиеся, кратковременно хранящиеся, длительно хранящиеся. Контроль за соблюдением условий и сроков годности товаров.
38. Товарные потери. Количественные (нормируемые) потери. Естественная убыль. Ее классификация. Предреализационные потери.
39. Товарные потери. Качественные потери (актируемые), обусловленные микробиологическими, биологическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.
40. Принципы и правила размещения товаров: товарное соседство и др. основополагающие принципы хранения: информационное обеспечение и др.
41. Классификация товаров по термическому состоянию и по влажности.
42. Условия хранения товаров. Климатический режим хранения: температура, относительная влажность воздуха, газовый состав, воздухообмен, освещенность, санитарное состояние.
43. Меры по предупреждению и снижению потерь продовольственных товаров: организационные, технологические, информационные. Значение проблемы предупреждения и снижения потерь.
44. Хранение товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки: санитарно-гигиеническая, защитная и др.
45. Факторы, сохраняющие товар. Упаковка, тара, классификация упаковки. Требования к упаковке.
46. Товарная информация. Требования к товарной информации.
47. Кодирование товаров. Структура кода: алфавит, основание, разряд, длина. Методы кодирования: порядковый, серийно-порядковый и др.
48. Товарная информация. Виды и формы товарной информации: коммерческая, цифровая, штриховая и др.
49. Средства товарной информации. Маркировка. Производственная маркировка: этикетки, вкладыши и др. Торговая маркировка.

50. Средства товарной информации. Структура маркировки: текст, рисунок, информационные знаки. Требования, предъявляемые к средствам товарной информации.

51. Средства товарной информации. Штриховой код. Его значимость. Классификация штриховых кодов.

52. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.

53. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы. Объекты экспертизы товаров. Субъекты экспертизы товаров. Средства экспертизы товаров.

54. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.

55. Источники (средства) информации о товарах. Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.

56. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.

57. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.

58. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.

59. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.

60. Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.

61. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).

62. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.

63. Порядок проведения экспертизы качества товара

64. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).

65. Правила и порядок проведения экспертизы физико- химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).

66. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно- эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.

67. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.

68. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.

69. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ:

1. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров.
2. Маркировка как средство информации о товаре.
3. Информационные знаки – элемент структуры маркировки.
4. Химический состав продовольственных товаров. Влияние на качество.
5. Качество товаров и его оценка.
6. Роль и функции товароведа в торговом предприятии.
7. Товарные потери продовольственных товаров.
8. Потребительские свойства и показатели качества продовольственных товаров.
9. Классификация как метод товароведения. Товароведная классификация продовольственных товаров.
10. Научные принципы кодирования продовольственных товаров
11. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров
12. Товарная информация: виды, формы, требования

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Петрище Ф. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для студентов вузов	Москва: Дашков и К, 2012
Л1.2	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов	Москва: Норма, 2014
Л1.3	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов	Москва: Норма, 2014
Л1.4	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Модуль II. Товарная экспертиза: учеб. для вузов	Москва: Норма, 2014
Л1.5	Николаева М. А.	Товарная политика: учебник для бакалавриата	Москва: НОРМА, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация - бакалавр)	М.: Дашков и К, 2012
Л2.2	Осмоловская Н. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: терминологический словарь: учеб. пособие для вузов по направлению 080401.65, 080115.65, по направлению 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л2.3	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт, 2012

Л2.4	Николаева М. А.	Теоретические основы товароведения: учебник для вузов	М.: Норма, 2007
Л2.5	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров по специальностям "Коммерция", "Товароведение и экспертиза товаров"	Москва: Юрайт, 2012
Л2.6	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация - бакалавр)	М.: Дашков и К, 2012
Л2.7	Осмоловская Н. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: терминологический словарь: учеб. пособие для вузов по направлению 080401.65, 080115.65, по направлению 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л2.8	Страхова С. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты	М.: Дашков и К, 2010

6.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Трофимова Р. В.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: метод. указания к выполнению курс. работ 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
Л3.2	Страхова С. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты	М.: Дашков и К, 2012

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

Э1	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э2	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э3	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, экзамену)

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 реферата по предложенной теме,
- подготовка к экзамену.

Самостоятельное изучение инструментальных методов определения показателей качества и безопасности товаров также может происходить при проведении исследовательской работы в рамках научных исследований, при составлении реферативных обзоров, при подготовке кратких докладов.

Для подготовки к итоговому контролю следует использовать список 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 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).