

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 КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.8.3 Товароведение и экспертиза кондитерских 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 КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

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

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

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

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.А.Зобнина Зобнина

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

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

1.2 Задачи изучения дисциплины

К задачам изучения дисциплины относятся:

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

изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов растительного происхождения;

приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия кондитерских 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
	уметь: -оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
<p>ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>	
	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию по качеству товаров;
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Физико-химические методы исследования, Товарная информация.

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

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	0,5 (18)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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 кондитерских изделий	2	0	2	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопроductов	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение и экспертиза сахара	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение и экспертиза меда	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза фруктово-ягодные кондитерских изделий	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение и экспертиза конфетных изделий	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Товароведение и экспертиза шоколада и какао-порошка	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8

8	Товароведение и экспертиза восточных сладостей кондитерских изделий специального назначения	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
9	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	2	0	6	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		18	0	36	18	

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 кондитерских изделий	2	2	0
2	2	Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов	2	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза сахара	2	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза меда	2	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза фруктово-ягодные кондитерских изделий	2	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза конфетных изделий	2	2	0
7	7	Товароведение и экспертиза шоколада и какао-порошка	2	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза восточных сладостей и кондитерских изделий специального назначения	2	0	0

9	9	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	2	0	0
Всего			18	4	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Рынок кондитерских изделий	2	0	0
2	2	Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов	4	0	0
3	3	Товароведение и экспертиза сахара	4	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза меда	4	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза фруктово-ягодные кондитерских изделий	4	2	0
6	6	Товароведение и экспертиза конфетных изделий	4	2	0
7	7	Товароведение и экспертиза шоколада и какао-порошка	4	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза восточных сладостей и кондитерских изделий специального назначения	4	2	0
9	9	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	6	0	0
Всего			36	6	0

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

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

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» является зачёт. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тестовые задания, защита лабораторных работ, вопросы к зачету.

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

Вопросы к зачету

1.Сахар-песок. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

2.Глюкоза. Особенности получения. Применение. Экспертиза качества. Саго. Виды. Особенности получения. Условия и сроки хранения.

3.Патока. Виды. Сырьё. Производство. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

4.Крахмал. Виды и сорта. Сырьё. Процессы производства. Дефекты. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

5.Мед. Виды. Химический состав и пищевая ценность. Свойства. Экспертиза качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения.

6. Шоколад и какао-порошок. Какао-бобы. Основные сорта и их характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Какао-масло и его свойства. Экспертиза качества какао-бобов.

7. Карамельные изделия. Химическая и пищевая ценность. Сырьё, процессы производства. Ассортимент. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении.

8. Состав и свойства карамельной массы. Сущность действия антикристаллизаторов. Характеристика начинок. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

9. Мармелад. Сырьё и процессы производства. Сущность процесса студнеобразования. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

10. Пастильные изделия. Сырьё, процессы производства. Сущность процесса пенообразования. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

11. Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

12. Кексы и ромовые бабы. Виды, сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

13. Торты и пирожные. Виды. Характеристика полуфабрикатов. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

14. Конфеты. Сырьё, процессы производства отдельных видов конфетных масс. Способы формования конфетных масс и отделки корпусов. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

15. Какао-порошок. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

16. Шоколад. Сырьё, процессы производства. Классификация. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

17. Кондитерские изделия. Классификация. Сырьё (сахар, желирующие вещества, пенообразователи, эмульгаторы, разрыхлители), процессы производства. Совершенствование структуры ассортимента.

18. Крахмалопродукты. Модифицированный крахмал. Виды. Особенности получения некоторых видов. Использование.

19. Кондитерские изделия специального назначения. Виды. Сырье, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

20. Сахар-рафинад. Классификация. Сырьё, процессы производства. Сущность процесса рафинации. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

21. Галеты, крекер. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

22. Пряники. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

23. Халва. Классификация. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

24. Восточные сладости. Классификация. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

25. Печенье. Виды. Сырье, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и предупреждения.

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	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Часть 2: учеб.- практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л1.2	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013

Л1.3	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л1.4	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Ч. 1: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Родина Т. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебник для вузов	М.: ИНФРА-М, 2010
Л2.2	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
Л2.3	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Модуль II. Товарная экспертиза: учеб. для вузов	Москва: Норма, 2014
Л2.4	Елисеева Л. Г., Положишникова М. А., Рыжакова А. В., Иванова Т. Н., Елисеева Л. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образов. в обл. товаровед.	Москва: ИНФРА-М, 2013
Л2.5	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
Л2.6	Николаева М. А., Положишникова М. А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие для вузов	Москва: ФОРУМ, 2013

Л2.7	Николаева М. А., Резго Г. Я.	Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"	Москва: Форум, 2015
Л2.8	Николаева М. А., Карташова Л. В.	Товарная информация: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 100700.62 "Торговое дело"	Москва: Норма, 2016
Л2.9	Николаева М. А., Резго Г. Я.	Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"	Москва: Форум, 2015
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Шадпалова Р. И.	Товароведение товаров растительного происхождения: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л3.2	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	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э2	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э3	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э4	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э5	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э6	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal
Э7	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э8	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э9	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

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

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

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

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

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

Лекционный материал:

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

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

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

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

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

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

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

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

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

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

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

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

Лабораторные занятия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 .

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).