

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 ПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Дисциплина ФТД.1 Товароведение и экспертиза пищевых продуктов  
профилактического и специального назначения

*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 ПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

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 О. В. Нестеренко

*инициалы, фамилия, подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении товароведения и экспертизы пищевых продуктов профилактического и специального назначения.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- освоить вопросы формирования качества продукции;
- изучить факторы, сохраняющие качество продукции;
- изучить условия и сроки хранения;
- изучить организацию и проведение экспертизы качества пищевых продуктов профилактического и специального назначения;
- освоить работу с нормативными документами на изучаемую группу продукции.

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

<b>ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</b>	
	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества однородных групп товаров.
	Уметь: определять показатели качества товаров.
	Владеть: навыками определения показателей качества товаров.
<b>ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</b>	
	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.
<b>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</b>	
	Знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров.
	Уметь: осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих требования к качеству товаров.
	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: Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена; Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения; Товароведение однородных групп продовольственных товаров; Микробиологические и другие современные производства продовольственных товаров; Общие технологии пищевых производств; Физико-химические методы исследования; Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов; Химия.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров; Фито-санитарная экспертиза; 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
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,17 (42)</b>	<b>1,17 (42)</b>
занятия лекционного типа	0,39 (14)	0,39 (14)
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		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>0,83 (30)</b>	<b>0,83 (30)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 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	Хлебобулочные изделия профилактического назначения	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Кондитерские изделия профилактического и специального назначения	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Продукты профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Безалкогольные напитки профилактического и специального назначения	2	0	4	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Специализированные продукты для лечебного питания больных детей	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8

6	Продукты, обогащенные пищевыми волокнами	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Продукты, обогащенные белком, пробиотическими микроорганизмами	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		14	0	28	30	

### 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	Хлебобулочные изделия профилактического назначения	2	2	0
2	2	Кондитерские изделия профилактического и специального назначения	2	0	0
3	3	Продукты профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей	2	0	0
4	4	Безалкогольные напитки профилактического и специального назначения	2	2	0
5	5	Специализированные продукты для лечебного питания больных детей	2	2	0
6	6	Продукты, обогащенные пищевыми волокнами	2	0	0
7	7	Продукты, обогащенные белком, пробиотическими микроорганизмами	2	0	0
Всего			14	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	Экспертиза качества хлебобулочных изделий профилактического назначения	4	2	0
2	2	Экспертиза качества кондитерских изделий профилактического и специального назначения	4	0	0
3	3	Экспертиза качества продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей	4	0	0
4	4	Экспертиза качества безалкогольных напитков профилактического и специального назначения	4	0	0
5	5	Экспертиза качества специализированных продуктов для лечебного питания больных детей	4	2	0
6	6	Экспертиза качества продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.	4	1	0
7	7	Экспертиза качества продуктов, обогащенных белком, пробиотическими микроорганизмами	4	1	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	Маюрникова, Позняковский, Суханов, Гореликова, Позняковский	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012
Л1.3	Чалых Т. И., Умаленова Н. В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр")	Москва: "Дашков и К", 2016
Л1.4	Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л1.5	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

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **5.1 Перечень видов оценочных средств**

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

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.

Контрольные вопросы для промежуточной аттестации (зачет)

Тема 1. Хлебобулочные изделия профилактического назначения

1. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий профилактического назначения.

2. Факторы, сохраняющие качество хлебобулочных изделий профилактического назначения.

3. Маркировка хлебобулочных изделий профилактического назначения. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Характеристика ассортимента хлебобулочных изделий профилактического назначения.

5. Экспертиза качества хлебобулочных изделий профилактического назначения. Нормативная документация.

Тема 2. Кондитерские изделия профилактического и специального назначения

1. Факторы, формирующие качество кондитерских изделий профилактического и специального назначения.

2. Факторы, сохраняющие качество кондитерских изделий профилактического и специального назначения.

3. Маркировка кондитерских изделий профилактического и специального назначения. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Характеристика ассортимента кондитерских изделий профилактического и специального назначения.

5. Экспертиза качества кондитерских изделий профилактического и специального назначения. Нормативная документация.

Тема 3. Продукты профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей

1. Факторы, формирующие качество продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.

2. Факторы, сохраняющие качество продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.

3. Маркировка продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Характеристика ассортимента продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.

5. Экспертиза качества продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей. Нормативная документация.

Тема 4. Безалкогольные напитки профилактического и специального назначения

1. Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.

2. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.

3. Маркировка безалкогольных напитков профилактического и специального назначения. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Характеристика ассортимента безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.

5. Экспертиза качества безалкогольных напитков профилактического и специального назначения. Нормативная документация.

Тема 5. Специализированные продукты для лечебного питания больных детей

1. Факторы, формирующие качество специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.

2. Факторы, сохраняющие качество специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.

3. Характеристика ассортимента специализированных продуктов для лечебного питания больных детей. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Маркировка специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.

5. Экспертиза качества специализированных продуктов для лечебного питания больных детей. Нормативная документация.

Тема 6. Продукты, обогащенные пищевыми волокнами

1. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.

2. Факторы, сохраняющие качество продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.

3. Маркировка продуктов, обогащенных пищевыми волокнами. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.

5. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пищевыми волокнами. Нормативная документация.

Тема 7. Продукты, обогащенные белком, пробиотическими микроорганизмами

1. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных белком.

2. Факторы, сохраняющие качество продуктов, обогащенных белком.

3. Маркировка продуктов, обогащенных белком. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

4. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных белком.

5. Экспертиза качества продуктов, обогащенных белком. Нормативная документация.

6. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

7. Факторы, сохраняющие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

8. Маркировка продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

9. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

10. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами. Нормативная документация.

#### Перечень контрольных вопросов для промежуточной аттестации

1. Характеристика сырья, используемого при производстве продуктов профилактического и специального назначения.

2. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий профилактического назначения.

3. Факторы, формирующие качество кондитерских изделий профилактического и специального назначения.

4. Факторы, формирующие качество продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.
5. Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.
6. Факторы, формирующие качество специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.
7. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
8. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных белком.
9. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
10. Характеристика ассортимента хлебобулочных изделий профилактического назначения.
11. Характеристика ассортимента кондитерских изделий профилактического и специального назначения.
12. Характеристика ассортимента продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.
13. Характеристика ассортимента безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.
14. Характеристика ассортимента специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.
15. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных белком.
17. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
18. Экспертиза качества хлебобулочных изделий профилактического назначения.
19. Экспертиза качества кондитерских изделий профилактического и специального назначения.
20. Экспертиза качества продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.
21. Экспертиза качества безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.
22. Экспертиза качества специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.
23. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.

24. Экспертиза качества продуктов, обогащенных белком.
25. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами
26. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий профилактического назначения.
27. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения кондитерских изделий профилактического и специального назначения, продуктов профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.
28. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения безалкогольных напитков профилактического и специального назначения.
29. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.
30. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
31. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных белком.
32. Маркировка. Упаковка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
33. Нормативная документация по качеству пищевых продуктов профилактического и специального назначения.
34. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.

### 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	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Добровольский В.Ф.	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник	Москва: Инфра-М, 2014

Л1.2	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 образ. в обл. товаровед.	Москва: ИНФРА-М, 2013
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.2	Родина Т. Г., Коснырева Л. М., Кузьмина В. А., Касторных М. С., Родина Т. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебник: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров"	Москва: Инфра-М, 2010
Л2.3	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014
Л2.4	Иванова Т. Н., Евдокимова О. В., Красильникова Е. В., Пьяникова Э. А., Пехтерева Н. Т.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2015
Л2.5	Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В.	Функциональные продукты питания: учебное пособие	Москва: КНОРУС, 2016

Л2.6	Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр"	Москва: Дашков и К, 2016
<b>6.3. Методические разработки</b>			
	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	Маюрникова, Позняковский, Суханов, Гореликова, Позняковский	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012
Л3.3	Чалых Т. И., Умаленова Н. В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр")	Москва: "Дашков и К", 2016
Л3.4	Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л3.5	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

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

Э1	«Спрос»	<a href="http://www.spros.ru">www.spros.ru</a>
----	---------	--



Э2	справочно - правовая система Гарант	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>
Э3	справочно - правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>
Э4	«Кодекс Алиментариус».	<a href="http://www.codexalimentarius.net">http://www.codexalimentarius.net</a> .

## **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 текущей и 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 (образцов товаров, слайдов-презентаций).

– 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 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, 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 лабораторное 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 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.

Для подготовки к зачету следует использовать список предложенных вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

### 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертфикат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертфикат 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	<p>На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.</p> <p>Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:</p> <p>Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a></p> <p>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a></p> <p>Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a></p> <p>Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://encycl.yandex.ru">http://encycl.yandex.ru</a>.</p> <p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://elibrary.ru/project_authors.asp?">http://elibrary.ru/project_authors.asp?</a>.</p> <p>Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>.</p> <p>Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>.</p>
-------	---

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

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

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

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

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

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