

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры



И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры



И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.8.3 Товароведение и экспертиза кондитерских и
вкусовых 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) 38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и
внешней торговле

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ И
ВКУСОВЫХ 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

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

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 и вкусовые товары), 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 и вкусовых товаров.

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

ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
	уметь: определять показатели качества товаров; владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
	уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
ПК-13: умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	знать: нормативную и техническую документацию по 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.

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	7 (252)	7 (252)
Контактная работа с преподавателем:	2,78 (100)	2,78 (100)
занятия лекционного типа	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1,78 (64)	1,78 (64)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	3,22 (116)	3,22 (116)
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	Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий	8	0	16	28	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	10	0	16	30	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Товароведение и экспертиза алколойдосодержащих напитков	4	0	8	12	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	4	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза табачных изделий	2	0	4	12	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	2	0	8	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	4	0	4	10	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		36	0	64	116	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий	8	2	0
2	2	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	10	2	0
3	3	Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков	4	2	0
4	4	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	4	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза табачных изделий	2	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	2	0	0
7	7	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	2	2	0
8	8	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	4	0	0
Всего			36	8	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. 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	Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий	16	2	0
2	2	Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	16	2	0
3	3	Товароведение и экспертиза алкоголidosодержащих напитков	8	0	0
4	4	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков	8	2	0
5	5	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков	4	0	0
6	6	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков	4	4	0
7	7	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ	4	4	0
8	8	Товароведение и экспертиза табачных изделий	4	2	0
Всего			64	16	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» 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, тесты, контрольные работы, курсовые работы, 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

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

Контрольные вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

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 формирования 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. Сырьё, 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. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и предупреждения.

26. Роль плодов и овощей в питании. Рациональные нормы потребления плодоовощной продукции.

27. Перспективы развития плодоовощного хозяйства страны.

28. Химический состав плодов и овощей. Содержание основных групп соединений в плодах и овощах, их значение для потребительских свойств и сохраняемости.

29. Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, хранение.

30. Водка. Виды. Факторы, формирующие качество. Экспертиза водки. Идентификация и фальсификация.

31. Ликероводочные изделия. Виды, сырье, производство. Экспертиза ликероводочных изделий.

32. Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила). Сырье. Производства. Показатели качества.

33. Виноградные вина. Сырье, химический состав. Классификация и ассортимент.

34. Натуральные вина. Сырье. Технология производства. Оценка качества. Хранение.

35. Специальные вина. Типы. Производство. Оценка качества. Хранение.

36. Биохимические процессы при изготовлении и выдержке вин.

37. Фальсификация вин

38. Болезни, дефекты и недостатки вин

39. Плодовые вина. Факторы, формирующие качество. Экспертиза вин.

40. Медовые вина.

41. Пиво. Химический состав. Сырье, производство, классификация и ассортимент. Экспертиза пива.

42. Дефекты пива. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение пива.

43. Квасы. Производство. Характеристика. Оценка качества. Хранение.

44. Безалкогольные газированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Оценка качества, хранение.

45. Безалкогольные негазированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Экспертиза качества. Хранение.

46. Минеральные воды. Виды. Экспертиза минеральных вод. Упаковка, маркировка, хранение.

47. Пряности. Классификация и ассортимент. Экспертиза пряностей. Упаковка, маркировка, хранение.

48. Приправы. Поваренная соль. Виды. Требования к качеству. Хранение.

49. Глутамат натрия. Производство, использование, хранение.

50. Пищевые кислоты. Виды. Требования к качеству. Хранение. Использование.

51. Чай. Химический состав. Классификация и характеристика основных видов. Физиологическое значение.

52. Черный байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
53. Зеленый байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
54. Желтый и красный чай. Производство. Хранение.
55. Ароматизированный, гранулированный, прессованный, пакетированный чай. Производство. Экспертиза чая. Хранение.
56. Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе.
57. Жареный кофе. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
58. Растворимый кофе. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
59. Кофейные напитки. Виды. Производство. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
60. Табачные изделия. Сырье. Виды. Требования к качеству. Хранение.
61. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация. Физиологическое действие на организм человека.

5.3 Темы письменных работ

Примерная тематика курсовых работ

1. Товароведная оценка качества чая (на примере одного или нескольких видов)
2. Анализ ассортимента безалкогольных напитков в Сибирском регионе
3. Изучение ассортимента алкогольной продукции зарубежных стран
4. Сравнительная товароведная характеристика чая
5. Товароведная оценка качества крепких импортных алкогольных напитков: ром, виски, кальвадосы, текила, джин (по выбору студента)
6. Товароведная оценка качества ликероводочных изделий (по выбору студента)
7. Товароведная оценка качества квасов различных производителей
8. Товароведная оценка качества кофейных напитков
9. Анализ ассортимента алкогольной продукции в Сибирском регионе
10. Анализ ассортимента слабоалкогольных напитков в торговых предприятиях г.Красноярска
11. Анализ ассортимента безалкогольных напитков в розничной торговой сети г.Красноярска
12. Анализ ассортимента чайной продукции в розничной торговой сети г. Красноярска
13. Анализ ассортимента кофе и кофейных напитков в розничной торговой сети г.Красноярска
14. Сравнительный анализ качества пива разных производителей
15. Товароведная оценка качества пива светлого, реализуемого торговыми предприятиями

16. Товароведная оценка качества пищевой поваренной соли
17. Анализ ассортимента и качества водок, реализуемых в розничной торговой сети
18. Товароведная оценка качества яблочного сока разных производителей
19. Товароведная оценка качества соков для детского питания
20. Товароведная оценка качества мармелада разных производителей
21. Товароведная оценка качества десертного шоколада
22. Сравнительный анализ качества пряников
23. Анализ ассортимента и оценка товарного качества печенья
24. Товароведная оценка качества крекера разных производителей
25. Товароведная оценка качества конфет разных производителей

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., Евдокимова О. В., Красильникова Е. В., Пьяникова Э. А., Пехтерева Н. Т.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие	Москва: ИНФРА- М, 2015
Л1.2	Дойко И. В., Чепелева Г. Г., Федченко Е. А.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л1.3	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
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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

Л2.2	Рыбакова Г. Р., Дойко И. В., Гуленкова Г. С.	Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиль 38.03.07 (100800.62.01) «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.3	Николаева М. А.	Товарная политика: учебник для бакалавриата	Москва: НОРМА, 2015
Л2.4	Леонтьев В. М., Рыбакова Г. Р., Федченко Е. А.	Технологические основы пищевых производств: 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	Красноярск: СФУ, 2015
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	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
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	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э9	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э10	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

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

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

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и целью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом

противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

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

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

Лабораторные занятия.

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

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

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

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

Темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

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

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

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

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

- подготовка к промежуточному контролю.

Учебным планом предусмотрено выполнение студентами курсовой работы.

Главная цель курсовой работы состоит в систематизации, закреплении и расширении теоретических знаний, полученных на лекционных и лабораторных занятиях. Студенты должны самостоятельно достаточно глубоко разработать конкретную тему курса в результате обобщения, систематизации и анализа данных, полученных из источников литературы, статистических сборников, отчетных материалов и нормативных актов.

При написании курсовой работы студенты приобретают необходимый опыт в изложении полученных теоретических знаний и результатов практических исследований с соблюдением общепринятых требований к стилю изложения, четкости формулировок товароведных категорий и терминов, а также логической последовательности расположения материала и его оформления.

Задачами курсовой работы являются:

- углубленное изучение студентами одного из разделов дисциплины;
- освоение приемов и методов решения научных и практических проблем товароведения;
- выработка умения у студентов делать логические и конкретные выводы в результате проведенных исследований.

Перед выполнением курсовой работы студентам необходимо изучить предусмотренный программой учебный материал, ознакомиться с нормативно-правовой и нормативно-технической литературой, регламентирующей правила торговли, требования к ассортименту и качеству товаров.

Для подготовки к курсовой работе, к зачету и экзамену следует использовать список предложенных тем курсовой работы и вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на

основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 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 http://bik.sfu-kras.ru/</p> <p>-Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт- Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/</p> <p>-Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/</p> <p>-Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru.</p> <p>-Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.</p> <p>-Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.</p> <p>-Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.</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 используется 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).