

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Юлдашбаев Ю.А. Артыкович
Должность: И.о. директора института ветеринарного биологического
Дата подписания: 21.11.2023 12:13:23
Уникальный идентификатор документа:
5fc0f48fbb34735b4a931597ee06994d56e515e6



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра управление качеством и товароведение продукции



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.05 «Товароведение»

для подготовки бакалавров

ФГОСВО

Направление: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: «Производственный лабораторный контроль сырья и пищевой продукции»

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2023

Москва, 2023

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор, Михайлова К.В., к.т.н.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент



(подпись)

«13» июня 2023г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и товарооборотом продукции протокол № 10 от «13» июня 2023г.

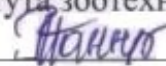
Зав. кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



«13» июня 2023г

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии
А.Г. Маннапов, д.б. н., профессор



«29» июня 2023 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Семак А.Э. к.с.-х.н., доцент



26 июня 2023г

Зав. отделом комплектования ЦНБ



СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	5
ПО СЕМЕСТРАМ.....	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	13
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
7.1 Основная литература	20
7.2 Дополнительная литература	20
7.3 Нормативные правовые акты.....	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	21
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	22
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	22
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
Виды и формы отработки пропущенных занятий	24
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	24

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.05 «Товароведение» для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности «Производственный лабораторный контроль сырья и пищевой продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

Краткое содержание дисциплины: Понятие о продукции, товаре, товароведении. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка. основополагающие характеристики товаров. Классификация методов товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки. Кодирование и классификация товаров. Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Ассортимент товаров, товарная номенклатура, классификация ассортимента товаров. Методика расчета коэффициентов широты, полноты, устойчивости, обновления, рациональности. Особенности промышленного и торгового ассортимента. Операции при оценке качества товаров. Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Последовательность отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числах. Основные стадии и этапы технологического цикла товаров: предтоварная, товарная, стадия утилизации отходов товаров. Контроль качества и количества товарных партий.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч / 2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области товароведения для решения профессиональных задач по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Товароведение» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана вариативной части. Дисциплина «Товароведение» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Товароведение» являются «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технология и контроль качества продуктов животноводства».

Дисциплина «Товароведение» является предшествующей для производственных практик и подготовке выпускной квалификационной работы.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен компетентно оценить особенности технологии производства и проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства различными методами с применением различных цифровых средств и технологий				
2.	ПКос-1.1		Знать особенности производства, переработки и товароведения продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства, в том числе кормопроизводства, с учётом возможности их биологического, технического и радиационного загрязнения в зависимости от экологических показателей производства; знать методы оценки качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции, с применением современных цифровых средств и технологий	Нормативные акты, в которых содержатся нормируемые показатели качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции, с применением современных цифровых средств и технологий		
3.	ПКос-1.2		Уметь использовать в экспертизе современные химические и гистологи-		Работать с нормативной документацией, в которой регламентированы	

			ческие методы в соответствии с нормативной документацией; находить современную, актуальную и достоверную информацию об особенностях производства, переработки и товароведения нетрадиционных продуктов животноводства и растениеводства, в том числе на цифровых платформах		химические и гистологические методы экспертизы, в том числе на цифровых платформах	
4.	ПКос-13		Владеть базовыми знаниями и умениями по технологии производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, товароведению и методам экспертизы, включая морфологические, химические, микробиологические и радиологические; владеть актуальной нормативно-правовой базой и специальным программным обеспечением (цифровые средства) для эффективного выполнения задач в сфере профессиональной деятельности			Владеть актуальной нормативно-правовой базой в сфере профессиональной деятельности

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам
		№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	28,25	28,25
Аудиторная работа	28,25	28,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	14/4	14/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	43,75	43,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	34,75	34,75
<i>Подготовка к зачёту (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачёт	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ Тема 1. Предмет товароведения. Потребительская стоимость	10	2	2	-	6
Тема 2. Методы в товароведении	10	2	2	-	6
Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров	10	2	2	-	6
РАЗДЕЛ 2. КЛАССИФИКАЦИЯ, КОДИРОВАНИЕ, АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ Тема 4. Кодирование и классификация товаров	10	2	2	-	6
Тема 5. Свойства и показатели ассортимента	10	2	2	-	6
Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	10	2	2/2	-	6
Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров	11,75	2	2/2	-	7,75
<i>контактная работа на промежуточном</i>	0,25	-	-	0,25	-

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
<i>контроле (КРА)</i>					
Всего за 8 семестр	72	14	14/4	0,25	43,75
Итого по дисциплине	72	14	14/4	0,25	43,75

Раздел 1. Предмет и основные категории товароведения

Тема 1. Предмет товароведения. Потребительская стоимость

Этапы становления товароведения как науки. Понятие о продукции, товаре, товароведении. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Разделы товароведения потребительских товаров. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка. основополагающие характеристики товаров. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.

Тема 2. Методы в товароведении

Классификация методов. Экспериментальные методы. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки.

Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров

Понятие о номенклатуре потребительских свойств, классификация. Характеристика показателей назначения. Характеристика показателей надежности и эргономических показателей. Физические свойства товаров. Классификация общих количественных характеристик товаров. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий. Теплофизические свойства товаров. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.

Раздел 2. Классификация, кодирование, ассортимент и оценка качества товаров

Тема 4. Кодирование и классификация товаров

Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Серийно – порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования. Классификаторы: структура, категории

Тема 5. Свойства и показатели ассортимента

Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Характеристика широты, полноты, устойчивости ассортимента. Характеристика новизны, структуры ассортимента. Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента.

Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.

Стадии и этапы технологического цикла товаров. Влияние формирующих факторов на качество товаров. Упаковка товаров, группы и виды, требования, предъявляемые к упаковке товаров. Понятие об условиях, режиме хранения, климатических и санитарно-гигиеническом режимах хранения. Принципы и правила размещения товаров на хранении. Методы хранения товаров.

Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров

Качество товаров. Основные понятия в области качества. Классификация показателей качества. Характеристика и значение показателей качества. Требования, предъявляемые к пробе. Последовательность отбора проб. Понятие о точечной, объединенной, исходной пробе. Понятие о приемочном и браковочном числах. Операции при оценке качества товаров. Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Классы товаров. Классы товаров по пригодности к использованию по назначению и сортам.

4.3 Лекции/ практические/ занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ				12
2.	Тема 1. Предмет товароведения. Потребительская стоимость	Лекция № 1. Этапы становления товароведения как науки. Предмет, цели и задачи товароведения	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
		Практическая работа № 1. Определение состава продовольственных товаров в минимальной потребительской корзине	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
	Тема 2. Методы в товароведении	Лекция № 2. Классификация методов товароведения	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
		Практическая работа № 2. Изучение предтоварной стадии технологического цикла инновационных товаров.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
3.	Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров	Лекция № 3. Характеристика и классификация потребительских свойств	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
		Практическая работа № 3. Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
4.	Раздел 2. КЛАССИФИКАЦИЯ, КОДИРОВАНИЕ, АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ				16
	Тема 4. Кодирование и классификация товаров	Лекция № 4. Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Общероссийские классификаторы продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Практическая работа № 4. Изучение иерархического и фасетного методов классификации товаров	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
5.	Тема 5. Свойства и показатели ассортимента	Лекция № 5. Ассортимент товаров. Методика расчета коэффициентов широты, полноты, устойчивости, обновления, рациональности	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
		Практическая работа № 5. Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	Тестирование	2
6.	Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	Лекция № 6. Стадии и этапы технологического цикла товаров	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
		Практическая работа № 6. Изучение требований к упаковке и маркировке продовольственных товаров. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
7.	Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров	Лекция № 7. Показатели качества товаров. Товарная экспертиза качества продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
		Практическая работа № 7. Установление общих и специфических, комплексных и единичных показателей качества товаров	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ		
1.	Тема 1. Предмет товароведения.	Товарная классификация продуктов животного происхождения. Понятие «минимальная потребительская

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Потребительская стоимость	корзина». Основные этапы и направления развития товароведения. Функции товара. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
2.	Тема 2. Методы в товароведении	Классификационные признаки групп и подгрупп методов. Технологические методы. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
3.	Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров	Экологические свойства. Эргономические свойства. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Понятие о генетически модифицированных продуктах. Товароведная характеристика мясных товаров. Товароведная характеристика молочных товаров. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
Раздел 2. КЛАССИФИКАЦИЯ, КОДИРОВАНИЕ, АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ		
4.	Тема 4. Кодирование и классификация товаров	Внешнеэкономическая ассоциация автоматической идентификации ЮНИСКАН. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации. Структура кода EAN-8 и EAN-13. Особенности кодирования товаров разными способами. Виды классификаторов и основные ОК, применяемых в товароведной деятельности. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
5.	Тема 5. Свойства и показатели ассортимента	Факторы формирования ассортимента (общие и специфические). Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров. Принципы классификации и построения ассортимента колбасных изделий. Товароведная классификация яиц куриных пищевых. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
6.	Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	Комплекс работ по идентификации и прослеживаемости, включающий три направления: техническое, информационное и организационное обеспечение. Классификация упаковки по признакам: место упаковывания, назначение, применяемые материалы, форма, грузоподъемность и габариты, кратность использования. Товарная обработка (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
7.	Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров	Принципы деления на товарные сорта. Принцип деления мясных туш на товарные сорта. Товарные потери: количественные (нормируемые) и качественные (актируемые) потери. Естественная убыль. Правила приемки, методы отбора проб для органолептических и лабораторных исследований. Методы оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 4. Кодирование и классификация товаров	ПЗ	Мастер класс: групповое обсуждение
2.	Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	ПЗ	Анализ конкретной ситуации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Тесты:

Примеры:

1. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей:

- а) товар
- б) продукция
- в) предмет
- г) полуфабрикат

2. Предметом товароведения является:

- а) потребительная стоимость товаров
- б) результат купли-продажи
- в) продукция
- г) запросы потребителей

3. Принцип, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого:

- а) безопасность
- б) эффективность
- в) совместимость
- г) взаимозаменяемость

4. Предмет, явление, на которое направлена какая-либо деятельность товарововеда:

- а) субъект
- б) объект
- в) товар
- г) продукция

5. Товары имеют четыре основополагающие характеристики:

- а) ассортиментную, коммерческую, эффективную, безопасную,
- б) качественную, количественную, эффективную, стоимостную,

- в) коммерческую, ассортиментную, качественную, количественную,
г) ассортиментную, качественную, количественную, стоимостную.
6. Выберите метод, не относящийся к эмпирическим:
- а) измерительный
 - б) анализа
 - в) биологический
 - г) органолептический
7. Выберите метод, относящийся к методам управления:
- а) прогнозирование
 - б) систематизация
 - в) обобщение
 - г) идентификация
8. Метод, определения значений показателей качества товаров с помощью органов чувств:
- а) идентификационный
 - б) диагностический
 - в) биологический
9. Метод классификации, последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки:
- а) фасетный
 - б) диагностический
 - в) иерархический
 - г) кодирования
10. Метод параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки:
- а) систематизации
 - б) фасетный
 - в) классификации
 - г) кодирования
11. Позиция знака в коде:
- а) разряд кода
 - б) глубина кода
 - в) структура кода
 - г) алфавит кода
12. Методом кодирования не является:
- а) порядковый
 - б) параллельный
 - в) иерархический
 - г) диагностический
13. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок:
- а) закон
 - б) подкласс
 - в) классификатор
 - г) указатель

14. Множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей:
- а) класс товаров
 - б) группа товаров
 - в) вид товаров
 - г) группа товаров
15. Игристое вино «Абрау Дюрсо» - это наименования:
- а) марочные
 - б) номинальные
 - в) разнovidные
 - г) ассортиментные
16. Набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий потребности:
- а) классификатор
 - б) совокупность
 - в) номенклатура
 - г) ассортимент
17. Ассортимент, не относящийся к подгруппе по широте охвата товаров:
- а) простой
 - б) развернутый
 - в) сопутствующий
 - г) прогнозируемый
18. Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения:
- а) оптимальный ассортимент
 - б) смешанный ассортимент
 - в) развернутый ассортимент
 - г) групповой ассортимент
19. Какой показатель рассчитывается по формуле $K_{ш} = (\frac{Шд}{Шб}) \times 100\%$:
- а) коэффициент устойчивости
 - б) коэффициент обновления
 - в) коэффициент широты
 - г) коэффициент полноты
20. Показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров:
- а) единичные
 - б) определяющие
 - в) комплексные
 - г) базовые

**Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям
(текущий контроль)**

Примеры:

1. Что относится к объектам товароведной деятельности?
2. Что относится к объектам коммерческой деятельности?
3. Что относится к субъектам товароведной деятельности?

4. Что предусматривают основополагающие товароведные характеристики товаров?
5. Что лежит в основе понятий «продукция», «товар»?
6. В чем заключаются основные принципы товароведения?
7. Какие ученые внесли определенный вклад в развитие товароведения на основных этапах?
8. Что включает потребительская корзина для работающих?
9. Укажите минимальный продуктовый набор (кг на душу в год), включающий хлебные продукты, картофель, овощи и бахчевые, фрукты и ягоды, мясо и мясопродукты, яйца (штук), рыба и рыбопродукты, сахар, масло растительное, молоко и молочные продукты, для детей в возрасте 9-15 лет.
10. Какие способы познания предусматривают методы научного познания в товароведении: а) эмпирические, б) аналитические?
11. Основные особенности классификации товаров иерархическим методом и фасетным методом?
12. В чем заключаются особенности кодирования товаров разными способами?
13. Какой может быть ассортимент: по местонахождению товаров; по широте охвата товаров; по степени удовлетворения потребителей; по характеру потребностей.
14. Что характеризуют отдельные значения показателей качества: оптимальные, действительные, относительные, регламентированные, предельные?
15. Чем характеризуются отдельные потребительские свойства товаров: назначение; надежность; эргономические; эстетические; экологические; безопасности?
16. Какие товары по градациям качества относятся к стандартным; к нестандартным и к браку?
17. Что включает сортамент товаров: природный и товарный
18. Чем характеризуются основные стадии и этапы технологического цикла товаров: предтоварная, товарная, стадия утилизации отходов товаров?
19. В чем сущность определения отдельных понятий: точечная проба, объединенная проба, исходная проба, приемочное число, д) браковочное число, приемочный уровень дефектности, средний образец, средняя проба, навеска?
20. Чем характеризуются отдельные направления идентификации и прослеживаемости товаров: техническое обеспечение, информационное обеспечение, организационное обеспечение?
21. Что лежит в основе отдельных факторов, формирующих качество и количество продукции: проектирование и разработка продукции, сырье, конструкция, технология производства?
22. Назовите основные и вспомогательные функции упаковки?
23. Какие виды упаковки классифицируют по месту упаковывания и по назначению?
24. Какая упаковка относится к жесткой, к полужесткой и к мягкой?
25. Что предусматривают следующие основополагающие требования к упаковке: безопасность, экологические свойства, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экономическая эффективность?
26. В чем заключаются основополагающие принципы хранения?

27. Чем характеризуются отдельные разновидности санитарно-гигиенической обработки при хранении товаров: дезинфекция, дезинсекция, дератизация, дезодорация, дегазация, дезактивация?
28. Какие потери относятся: к естественной убыли и к отходам?
29. Содержание основных требований к товарной информации.
30. Какие знаки относятся к манипуляционным, к предупредительным и к экологическим?

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар»
2. Цель, задачи и функции товароведения
3. Объект и предмет учебной дисциплины товароведения
4. Принципы товароведения
5. Основные этапы и направления развития товароведения
6. Основополагающие характеристики товара и товароведных характеристик
7. Основные функции товаров
8. История развития товароведения как науки
9. Современные задачи товароведения
10. Товароведение в условиях современного рынка
11. Роль товароведения в международном товарообмене
12. Сравнительный анализ методов классификации товаров
13. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности
14. Значение классификации для международной торговли
15. История развития штрихового кодирования
16. Оценка качества продовольственных товаров
17. Признаки, методы, правила классификации продовольственных товаров
18. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов
19. Товароведная характеристика мяса и мясопродуктов
20. Товароведная характеристика рыбных товаров
21. Товароведная характеристика кормов и кормовых добавок растительного происхождения
22. Товароведная характеристика животных пищевых жиров
23. Хранение и контроль качества продовольственных товаров
24. Дефекты и пороки мясных баночных консервов
25. Дефекты и пороки мясных полуфабрикатов
26. Дефекты и пороки мясных деликатесов
27. Технология производства молочных товаров
28. Дефекты и пороки молочных консервов
29. Дефекты и пороки кисломолочных продуктов
30. Дефекты и пороки сыров
31. Технология производства рыбных товаров
32. Дефекты и пороки рыбных консервов
33. Общая классификация методов товароведения и классификационные признаки групп и подгрупп методов

34. Основные эмпирические методы.
35. «Классификация», «объект», «ступень классификации» и «классификационный признак»
36. Иерархический и фасетный методы классификации, их достоинства и недостатки
37. Метод кодирования и его разновидности, их достоинства и недостатки
38. Составные элементы структура кода
39. «Классификатор», его структуру и виды классификаторов. Перечень основных ОК, применяемых в товароведной деятельности
40. «Ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», различия между ними
41. Классификацию ассортимента товаров
42. Свойства и показатели ассортимента
43. Показатели ассортимента широты, полноты, устойчивость ассортимента, новизна, структура ассортимента
44. Факторы формирования ассортимента товаров
45. Ассортиментная политика и ее основные направления
46. «Качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества»
47. Классификация свойств и показателей качества.
48. Уровень качества
49. Номенклатура потребительских свойств и отдельные их группы и подгруппы
50. «Безопасность» и виды безопасности
51. «Оценка качества» и «градация качества». Этапы оценки качества
52. Основные градации качества
53. Природный и товарный сорта. Общность и различия между ними
54. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта
55. «Дефект» и «несоответствие товаров». Классификацию дефектов
56. Количественные градации товаров. Их общность и различия
57. Виды контроля товаров по количеству и качеству
58. Виды проб и выборок. Требования, предъявляемые к ним, и методы отбора
59. Приемочное и браковочное числа и уровень дефектности
60. Понятия «идентификация» и «прослеживаемость»
61. Общие и специфические физические свойства товаров
62. Специфические физические свойства товарных партий и упаковочных единиц. Классификацию специфических физических свойств единичных экземпляров товаров
63. Общая классификация химических веществ и ее классификационные признаки
64. Неорганические вещества товаров, их классификацию и характеристику отдельных подгрупп
65. Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров
66. Стадии и этапы технологического цикла
67. Формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения
68. Этапы производства товаров и их значимость для формирования качества

69. Сохраняющие факторы товаров
70. Принципы и правила размещения товаров на хранении
71. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке
72. «Условия хранения» и их составляющие элементы
73. Классификация товаров по требованиям к режиму хранения (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения и реализации)
74. Классификация методов хранения
75. Виды и разновидности потерь и причины их возникновения
76. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров
77. Процессы и операции, вызывающие качественные потери
78. Порядок списания количественных и качественных потерь
79. Сокращение потерь и их значимость для народного хозяйства
80. Понятие о приемочном и браковочном числах
81. «Товарная информация», «информационные ресурсы», виды и формы товарной информации, их назначение
82. Средства товарной информации
83. Виды и разновидности товарно-сопроводительных документов
84. Маркировка, виды товарной информации и её назначение
85. Нормативно-правовая база товарной маркировки
86. Составные элементы маркировки и требования к ним
87. Группы и виды информационных знаков, их значение и месторасположение на маркировке

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную (зачтено) оценку заслуживает студент, освоивший практически все знания, умения, компетенции и теоретический материал (допускается незначительные пробелы в знаниях и умениях, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах) и выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную (незачтено) оценку заслуживает студент, не освоивший существенную часть знаний, умений, компетенций и теоретического материала (выражающиеся в принципиально неправильных ответах студента, указывающие на непонимание или незнание материала), и/или не выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания, и/или выполнивший предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания на низком профессиональном уровне и не отвечающие установленным требованиям к оформлению и содержанию работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров/ Ф.А.Петрище. – 5-е изд., испр. И доп. – М.: Издательско – торговая корпорация « Дашков и К^о», 2013. – 508 с.
2. Дунченко Н.И. Квалиметрия и управление качеством в пищевой промышленности: Учебник. /Н.И.Дунченко, В.С.Кочетов, В.С.Янковская, А.А.Коренкова. –М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева, 2010. – 287 с.
3. Дунченко Н.И. Техническое регулирование в пищевом производстве: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, И.А. Макеева, З.Ю. Белякова, Н.С. Пряничникова, М.А. Гинзбург, К.В. Михайлова: М.: Изд-во РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева. 2016. 89 с.

7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие: для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К". - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2012. – 210
2. Макеева И.А., Дунченко Н.И., Белякова З.Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: Учебник / И.А. Макеева, Н.И. Дунченко, З.Ю. Белякова, Н.С. Пряничникова. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2016. 159 с.
3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 2007 г. 448 с.
4. Экспертиза молока и молочных продуктов, качество и безопасность / Под ред. проф.Н.И. Дунченко. – Новосибирск: изд-во Сибирского университета, 2007. 477 с.
5. Карташова Л. В., Николаева М. А. и др. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник. М.: Деловая литература, 2004.
6. Положишникова М.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». – М.: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2004

7.3 Нормативные правовые акты

1. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
2. ОК 034-2014 (КПЕС 2008). Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 07.10.2016)

3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. - М., 2002.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: в ред. от 9 мая 2005 г.
5. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
6. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп. 2001, 2003 г.).
7. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.
8. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Решение КТС № 769 от 16.08.2011 г. с изменениями);
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Решение КТС № 880 от 09.12.2011 г. с изменениями);
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Решение КТС № 881 от 09.12.2011 г.);
11. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Решение Совета ЕЭК № 58 от 20.07.2012 г., Решение ЕЭК № 258 от 02.11.2012 г.);
12. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специальной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Решение Совета ЕЭК № 34 от 15.06.2012 г.);
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (Решение КТС № 883 от 09.12.2011 г.);
14. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Решение Совета ЕЭК № 67 от 09.10.2013 г., Решение Коллегии ЕЭК № 297 от 10.12.2013 г.);
15. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Решение Совета ЕЭК № 68 от 09.10.2013 г.);
16. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Решение Совета ЕЭК № 162 от 18.10.2016 г.).

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

1. <http://www.complexdoc.ru> – госстандарты (открытый доступ)
2. <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ)
3. www.garant.ru – Гарант (открытый доступ)
4. www.rg.ru – Российская газета (открытый доступ)
5. www.gost.ru – Ростехрегулирование (открытый доступ)
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
7. <http://www.cnsnb.ru/default.shtm> (открытый доступ)
8. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. www.consultant.ru Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
2. www.garant.ru Справочная правовая система «Гарант».

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
<p>Корпус № 1, ауд. 210: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проектор – 1 шт 2. Ноутбук – 1 шт 3. Доска аудиторная – 1 шт 4. Весы настольные электронные – 1 шт. 5. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273) 6. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152) 7. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 8. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147) 9. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148) 10. Баня водяная ЖКІ ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151) 11. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267) 12. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281) 13. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 14. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269) 15. Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145) 16. Мешалка магнитная НS с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153) 17. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653) 18. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266) 19. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277)

	<p>20. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278)</p> <p>21. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156)</p> <p>22. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146)</p> <p>23. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142)</p> <p>24. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149)</p> <p>25. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150)</p> <p>26. Стол лабораторный 1 шт.</p> <p>27. Столы для химреактивов 3 шт.</p> <p>28. Стол-мойка пристенная 1 шт.</p> <p>29. Стол-мойка с сушилкой 1 шт.</p> <p>30. Стеллаж лабораторный 1 шт.</p> <p>31. Парты 6 шт.</p> <p>32. Стулья 20 шт</p> <p>33. Доска меловая 1 шт.</p> <p>34. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011)</p> <p>35. Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)</p>
<p>ул. Пасечная, д.5, стр. 5: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ</p>	<p>1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276)</p> <p>2. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 3 шт. (Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286)</p> <p>3. Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287)</p> <p>4. Столы лабораторные 4 шт.</p> <p>5. Парты 5 шт</p> <p>5. Стулья 30 шт.</p> <p>6. Доска меловая 1 шт.</p>
<p>Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова для самостоятельной работы</p>	<p>Читальные залы библиотеки</p>
<p>Приобретенное оборудование в 2020 г.</p>	<p>1. Автоматизированный измерительный комплекс по контролю качества молока 1 шт. (Инв. №410124000603089)</p> <p>2. Комплект оборудования для учебных занятий по оценке качества и безопасности молока и молочных продуктов: центрифуга мол. с подогревом, анализатор качества молока, стац. микропроцессорный рН-метр/милливольтметр/термометр (рН/mV°C) с автомат. калибровкой и автомат. термокомпенсацией 1 шт. (Инв. №410124000603090)</p> <p>3. Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6, VELPScientificaSRL 1 шт. (Инв. №410124000603083)</p>

	<p>4. Вискозиметр A&D SV-100 1 шт. (Инв.№410124000603108)</p> <p>5. ИНФРАСКАН-3150 (Комплектация: анализатор инфракрасный, программное обеспечение, мини-принтер, предустановленные калибровки: пшеница, ячмень, мука пшеничная, молоко сухое, масло растительное, майонез)1 шт. (Инв.№410124000603012)</p> <p>6. Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьелдалю «Кельтран» 1 шт. (Инв. №410124000603112)</p> <p>7. Прибор для определения числа падения ПЧП 7 1 шт. (Инв.№410124000603075)</p> <p>8. Дозатор механический 1-канальный ВЮНІТ с варьируемым объемом дозирования 4 шт. (Инв. №410124000603076, Инв. №410124000603077, Инв. №410124000603078, Инв. №410124000603079)</p> <p>9. Аналитические весы HR-250AZG с поверкой 3 шт. (Инв. №410124000603080, Инв. №410124000603081, Инв. №410124000603082)</p> <p>10. Комплект приборов по определению качества муки 1 шт. (Инв. №410128000602212)</p>
--	--

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Товароведение является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических, практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Товароведение» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий,

профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработали:

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

(подпись)

Михайлова К.В., к.т.н.

(подпись)