

Частное образовательное учреждение высшего образования
"Курский институт менеджмента, экономики и бизнеса"



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Н.А. Еськова

31 августа 2023 г.

Товароведение продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело
Профиль «Коммерция»

Закреплена за кафедрой	экономики		
Квалификация	Бакалавр		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Форма обучения	очная		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		Экзамен, 5	
аудиторные занятия	73,6		
самостоятельная работа	72		
Форма обучения	очно-заочная		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		Экзамен, 5	
аудиторные занятия	17,6		
самостоятельная работа	153,4		
часов на контроль	9		
Форма обучения	заочная		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		Экзамен, 3	
аудиторные занятия	17,6		
самостоятельная работа	155		
часов на контроль	7,4		

**Распределение часов дисциплины по семестрам
очная форма**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
Неделя	18			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	36	36	36	36
Практические занятия	36	36	36	36
Контактная работа на аттестацию	1,6	1,6	1,6	1,6
Итого ауд.	73,6	73,6	73,6	73,6
Контактная работа	73,6	73,6	73,6	73,6
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	180	180	180	180

**Распределение часов дисциплины по семестрам
очно-заочная форма**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
Неделя	16			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические занятия	8	8	8	8
Контактная работа на аттестацию	1,6	1,6	1,6	1,6
Итого ауд.	17,6	17,6	17,6	17,6
Контактная работа	17,6	17,6	17,6	17,6
Сам. работа	153,4	153,4	153,4	153,4
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

**Распределение часов дисциплины по семестра
заочная форма**

Курс	3		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Практические занятия	8	8	8	8
Контактная работа на аттестацию	1,6	1,6	1,6	1,6
Итого ауд.	17,6	17,6	17,6	17,6
Контактная работа	17,6	17,6	17,6	17,6
Сам. работа	155	155	155	155
Часы на контроль	7,4	7,4	7,4	7,4
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.э.н, доцент Демченко А.А.



Рецензент(ы):

к.э.н, доцент

Афанасьева Л.А

Рабочая программа дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 963)

составлена на основании учебного плана:

38.03.06 Торговое дело

Профиль "Коммерция"

утвержденного учёным советом вуза от 31.08.2023 протокол № 1.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Кафедра экономики

Протокол от 30.08.2023 г. № 1

Срок действия программы: 2023-2024 уч.г.

Зав. кафедрой Окорочков Владимир Михайлович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Кафедра экономики

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Огороков Владимир Михайлович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Кафедра экономики

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Огороков Владимир Михайлович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Кафедра экономики

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Огороков Владимир Михайлович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Кафедра экономики

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Огороков Владимир Михайлович

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель - дисциплины Приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков в области изучения основополагающих характеристик товаров различных ассортиментных групп.

Задачи - четкое определение основополагающих характеристик товаров; установление принципов и методов товароведения обуславливающих его научные основы; систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования; изучение свойств и показателей ассортимента для последующего анализа и принятия управленческих решений по ассортименту; оценка качества товаров, выявление градаций качества и дефектов, возникающих в товарах; информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя; овладение навыками оценки коммерческого риска с целью выработки путей его снижения; подготовка специалистов к стратегическому управлению коммерческой деятельностью, использованию тактических приемов, адаптированных к рыночной ситуации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.11
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров	
2.1.2	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия	
2.1.3	Коммерческая деятельность	
2.1.4	Правовое регулирование профессиональной деятельности	
2.1.5	Управление персоналом организации	
2.1.6	Управление человеческими ресурсами	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Рекламная деятельность в торговле	
2.2.2	Электронная коммерция	
2.2.3	Организация, технология и проектирование предприятий торговли	
2.2.4	Основы управления организацией торговли	
2.2.5	Поведение потребителей	
2.2.6	Сервисная деятельность	
2.2.7	Бизнес-планирование	
2.2.8	Коммерческая логистика	
2.2.9	Организация транспортно-складских процессов	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-1.3: Осуществляет приемку и учет товаров по количеству и качеству
Знать: основы учета товаров по количеству и качеству
Уметь: принимать товары по количеству и качеству
Владеть: навыками осуществления приемки товаров по количеству и качеству
ПК-3.2: Обеспечивает необходимый уровень качества торгового обслуживания
Знать: необходимый уровень качества торгового обслуживания
Уметь: анализировать уровень качества торгового обслуживания
Владеть: навыками обеспечения необходимого уровня качества торгового обслуживания

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1 Знать:	основные методы сбора, хранения и обработки информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью; виды, формы, средства товарной информации; основные методики оценки информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью; общую и частную классификацию потребительских товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество и степень их влияния на различные ассортиментные группы товаров; приемку и учет товаров по количеству и качеству; современные методы экспертизы и контроля качества; теоретические основы в области материаловедения. основы заключения договоров в коммерческой деятельности: порядок заключения, контроль за исполнением; бизнес-процессы, происходящие при осуществлении коммерческой деятельности; документы, применяемые в коммерческой деятельности; основные показатели, характеризующие качество торгового обслуживания
-------------------	--

3.2	Уметь: обрабатывать информацию, необходимую для организации и управления профессиональной деятельностью; проводить оценку информации, необходимую для организации и управления профессиональной деятельностью; определять критерии качества товаров в соответствии с нормативно-технической документацией; эффективно осуществлять контроль качества товаров; соблюдать правила хранения и реализации потребительских товаров; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товаро- сопроводительных документов; использовать ассортиментные, квалитметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, формирующие качество товаров; факторы, сохраняющие качество товаров.
3.3	Владеть: навыками работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности; навыками оценки влияния дефектов на потребительскую стоимость товаров; основами технологии производства потребительских товаров; методами исследования свойств потребительских товаров; методами контроля качества потребительских товаров в процессе хранения, транспортировки, реализации; навыками документационного и информационного обеспечения товароведной деятельности; навыками работы с товарами разного назначения.

стр. 6

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) очная форма							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов всего/л/пр	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Сам.работа
1.	Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		9
2.	Тема 2. Пищевые жиры	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2		9
3.	Тема 3. Растительные масла.	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2		9
4.	Тема 4. Масложировые продукты.	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		9
5.	Тема 5. Мясо	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2	2	9
6.	Тема 6. Мясные продукты.	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2	2	9
7.	Тема 7. Рыба, рыбные товары.	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.3	2	9
8.	Тема 8. Зерномучные товары.	5/3	8/4/4	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.3	2	9
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) очно-заочная форма							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов всего/л/пр	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Сам.работа
1.	Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
2.	Тема 2. Пищевые жиры	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
3.	Тема 3. Растительные масла.	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
4.	Тема 4. Масложировые продукты.	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
5.	Тема 5. Мясо	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3	2	19
6.	Тема 6. Мясные продукты.	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3	2	19
7.	Тема 7. Рыба, рыбные товары.	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.3	2	19

8.	Тема 8. Зерномучные товары.	5/3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.3	2	20,4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) заочная форма							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов всего/л/пр	ПК-1.3 ПК – 3.2	Литература	Инте ракт.	Сам.работа
1.	Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
2.	Тема 2. Пищевые жиры	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
3.	Тема 3. Растительные масла.	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
4.	Тема 4. Масложировые продукты.	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3		19
5.	Тема 5. Мясо	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3	2	19
6.	Тема 6. Мясные продукты.	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.2 6.1.1.3	2	19
7.	Тема 7. Рыба, рыбные товары.	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.3	2	19
8.	Тема 8. Зерномучные товары.	3	2/1/1	ПК-1.3 ПК – 3.2	6.1.1.1 6.1.1.3	2	22

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к экзамену

1. Физико-химические свойства молока и их основные показатели.
2. Приемка и обработка молока на заводе.
3. Потребительские свойства и пищевая ценность основных видов молочных консервов.
4. Товароведная классификация молочных консервов.
5. Потребительские свойства сыров.
6. Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.
7. Химический состав и пищевая ценность сыров, факторы, влияющие на эти показатели.
8. Классификация жиров.
9. Химический состав жиров и пищевая ценность.
10. Животные жиры, их характеристика.
11. Основное сырье для производства мяса.
12. Классификация и маркировка мяса.
13. Колбасные изделия.
14. Сырье и пищевая ценность колбасных изделий.
15. Классификация колбасных изделий по технологическому и сырьевому признакам.
16. Биологическая и товароведная классификация рыбы.
17. Химический состав мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
18. Соленые и маринованные рыбные товары.
19. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Зерно, крупа, мука.
20. Макароны изделия.
21. Хлеб и хлебобулочные изделия.
22. Ассортимент молочных консервов.
23. Ассортимент и классификация масла.
24. Виды и ассортимент сыров.
25. Классификация и ассортимент маргарина.
26. Ассортимент майонеза.
27. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент.
28. Хранение различных групп вкусовых товаров.
29. Понятие идентификации товаров.
30. Сущность процесса фальсификации товаров
31. Наиболее распространенные дефекты хлеба вы знаете
32. Охарактеризуйте условия и сроки хранения макаронных изделий.
33. Экспертиза качества рыбных товаров. Экспертиза качества мяса рыбы.
34. Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий.
35. Экспертиза качества мясных продуктов
36. Экспертиза качества мяса.
37. Экспертиза качества масложировых продуктов.
38. Экспертиза качества пищевых жиров.
39. Экспертиза качества молочных продуктов

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов:

1. Состояние и перспективы развития рынка потребительских товаров (на примере любой товарной группы или подгруппы).
2. Новое в ассортименте товаров однородной группы (на примере любой товарной группы или подгруппы).
3. Сравнительная товароведная характеристика товаров (на примере любой товарной группы или подгруппы).
4. Идентификация товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.
5. Влияние сырья (состава) на качество товаров однородной группы или подгруппы.
6. Сравнительная характеристика товаров этой группы (подгруппы) по потребительским свойствам.
7. Влияние технологии производства на формирование ассортимента и качество товаров однородной группы или подгруппы.
8. Сравнительная характеристика товаров этой группы (подгруппы) по потребительским свойствам.
9. Влияние конструкции на ассортиментную характеристику и качество товаров однородной группы или подгруппы.
10. Сравнительная характеристика товаров этой группы (подгруппы) по потребительским свойствам.
11. Экспертиза качества картофеля
12. Потребительские свойства, качество семечковых плодов, реализуемых торговыми предприятиями
13. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов
14. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемых дикорастущих ягод (грибов).
15. Структура ассортимента, анализ качества плодоовощных консервов, реализуемых в торговой сети.
16. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства.
17. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.
18. Сравнительная характеристика качества сахара-песка, вырабатываемого предприятиями
19. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.
20. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.

5.3. Фонд оценочных средств

Оценочные материалы для текущего контроля, промежуточной аттестации и самостоятельной работы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры от « 30 » 08 2023 г. протокол № 1, являются приложением к рабочей программе

5.4. Перечень видов оценочных средств

практические задания, кейс, эссе, тест, ситуационные задачи

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

6.1.1.1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

6.1.1.2 Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

6.1.1.3 Товароведение: Учебное пособие / Грибанова И.В., Первойкина Л.И., - 2-е изд. - Мн.: РИПО, 2020. - 359 с.: ISBN 978-985-503-581-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949459>

6.1.2. Дополнительная литература

1. Конституция РФ (принята всенародным голосованием 12.12.1993 года) // СПС «Консультант Плюс».
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ // СПС «Консультант Плюс».
3. Налоговый Кодекс Российской Федерации (части первая и вторая) от 31.07. 1998 года № 146 – ФЗ // СПС «Консультант Плюс».
4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947717>
5. Товароведение. Культурно-хозяйственные товары: Учебное пособие / Сычко В.Е., Цыбранкова Т.И., Марцинкевич Т.Ф. - Мн.:Вышэйшая школа, 2016. - 351 с.: ISBN 978-985-06-2699-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1011105>
6. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>
7. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/966313>
8. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с.: ил. - (Авоо). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>
9. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.: ISBN 978-985-503-575-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949461>
10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

6.2. Перечень ресурсов сети «Интернет»

- 6.2.1 Официальный сайт Губернатора (Главы) Вашего региона.
- 6.2.2 Официальный сайт Правительства Курской области
- 6.2.3 Официальный сайт Федеральной налоговой службы
- 6.2.4 «Московский экономический журнал» (<https://qe.su/>)

6.3.1 Перечень программного обеспечения

- 6.3.1.1. ConsultantPlus (правовая информационная система, договор №459363 от 21.11.2019, российское ПО)
- 6.3.1.2. Windows 7 (операционная система, договор № 48509295 от 17.05. 2011)
- 6.3.1.3. MSOffice2010 (комплект офисного ПО, договор № 48509295 от 17.05. 2011)
- 6.3.1.4. Lazarus (открытая среда разработки программного обеспечения на языке ObjectPascal для компилятора FreePascal, открытое ПО)
- 6.3.1.5. OpenOffice (комплект офисного ПО, открытое ПО)
- 6.3.1.6. NVDA (ПО для помощи людям с ОВЗ управлять компьютером, открытое ПО)
- 6.3.1.7. WindowsXP (операционная система, лицензия №42036743 от 16.04.2007)
- 6.3.1.8. MSOffice 2007 (комплект офисного ПО, лицензия №43224817 от 19.12.2007)
- 6.3.1.9. AstraLinux Орел (операционная система на базе DebianGNU/Linux, открытое ПО)
- 6.3.1.10. LibreOffice (кроссплатформенный, свободно распространяемый офисный пакет с открытым исходным кодом, открытое ПО)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

- 6.3.2.1 Научная электронная библиотека, ИСС, <http://elibrary.ru>
- 6.3.2.2 Российская Государственная библиотека, ИСС, <http://www.rsl.ru>
- 6.3.2.3 Федеральная служба государственной статистики, база данных, <https://rosstat.gov.ru/>
- 6.3.2.4 Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Курской области, база данных, <https://kurskstat.gks.ru/>
- 6.3.2.5 Электронно-библиотечная система Znanium.com, база данных,
- 6.3.2.6 Официальный интернет-портал правовой информации, база данных <http://pravo.gov.ru/>
- 6.3.2.7 Научная библиотека КиберЛенинка, ИСС, <http://cyberleninka.ru/>
- 6.3.2.8 Федеральный портал проектов нормативных правовых актов, база данных, <https://regulation.gov.ru/>
- 6.3.2.9 Информационно-правовой портал Право.ru, ИСС, <https://pravo.ru/>
- 6.3.2.10 Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия), ИСС, <http://uisrussia.msu.ru/>
- 6.3.2.11 Федеральный портал «Российское образование», ИСС, <http://www.edu.ru/>
- 6.3.2.12 Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» (электронные статьи), ИСС, <http://www.ecsocman.edu.ru>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. 305000, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, дом 35, Ауд. 406

7.2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.3. Столы учебные, стулья, доска маркерная 3-х створчатая, экран, трибуна, часы, жалюзи, репродукции картин, рециркулятор бактерицидный, проектор Acer, парта для инвалида-колясочника

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации студентам в период работы на лекционных занятиях. Основу теоретического обучения студентов составляют лекции. На лекциях особое внимание уделяется не только усвоению студентами изучаемых проблем, но и стимулированию их активной познавательной деятельности, творческого мышления, развитию научного мировоззрения, профессионально-значимых свойств и качеств. Лекции по учебной дисциплине проводятся, как правило, в виде проблемных дискуссий в форме диалога.

Излагаемый материал может показаться студентам сложным, поскольку включает знания, почерпнутые преподавателем из различных источников, в том числе – зарубежных. Вот почему необходимо добросовестно и упорно работать на лекциях. Осуществляя учебные действия на лекционных занятиях, студенты должны внимательно воспринимать действия преподавателя, запоминать складывающиеся образы, мыслить, добиваться понимания изучаемого предмета, применения знаний на практике при решении учебных профессиональных задач. Студенты должны аккуратно вести конспект. В случае недопонимания какой-либо части предмета следует задать вопрос в установленном порядке преподавателю. В процессе работы на лекции необходимо так же выполнять в конспектах модели изучаемого предмета (рисунки, схемы, чертежи и т.д.), которые использует преподаватель. Лекционное занятие должно быть содержательным, проблемным, диалоговым, интересным, эффективным, отличаться новизной рассмотрения учебных вопросов.

Студентам, изучающим курс, рекомендуется расширять, углублять, закреплять усвоенные знания во время самостоятельной работы, особенно при подготовке к семинарским/практическим занятиям, изучать и конспектировать не только обязательную, но и дополнительную литературу.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине помимо конспектов лекций, студентам необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и умение работать в сети «Интернет».

Методические рекомендации студентам по подготовке к практическим занятиям.

По каждой теме учебной дисциплины проводятся практические занятия. Их главной задачей является углубление и закрепление теоретических знаний у студентов, формирование и развитие у них умений и навыков применения знаний для успешного решения прикладных психологических задач. Практическое занятие проводится в соответствии с учебным планом.

Подготовка студентов к практическому занятию включает:

- заблаговременное ознакомление с планом семинара/практического занятия;
- изучение рекомендованной литературы и конспекта лекций;
- подготовку полных и глубоких ответов по каждому вопросу, выносимому для обсуждения;
- подготовку доклада, эссе, реферата по указанию преподавателя;
- освоение своей роли как участника тренинга или деловой игры;
- заблаговременное решение учебно-профессиональных задач к занятию.

При проведении практических занятий уделяется особое внимание заданиям, предполагающим не только воспроизведение студентами знаний, но и направленных на развитие у них практических умений и навыков, а также творческого мышления, научного мировоззрения, профессиональных представлений и способностей.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны прочитать записи лекций, изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить задания для самостоятельной работы. Особое внимание следует уделить осмыслению новых понятий и психологических категорий.

Целесообразно готовиться к практическим занятиям за 1–2 недели до их начала, а именно: на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить в виде текстов и презентаций развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряются и поощряются инициативные выступления с докладами, эссе по темам практических занятий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников. При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на систематичность и регулярность изучения основной и дополнительной литературы, конспекта лекций, а также выполнения домашних заданий. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями. Особое внимание необходимо обратить на подготовку к практическим занятиям, предусматривающим моделирование различных ситуаций взаимного влияния людей в деятельности и общении на ЭВМ. Подготовленные студентами модели должны быть адекватными, доступными для непосредственного восприятия, конкретными, определенными, изменчивыми и т.д.

Методические рекомендации студентам по подготовке к контрольным заданиям, фиксированных выступлений и докладов к практическим занятиям. При подготовке к докладу на практическом занятии по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться не только с основной, но и с дополнительной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада, эссе и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20–25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к практическому занятию.

Методические рекомендации студентам по подготовке курсовой работы представлены в специальных методических рекомендациях в ФОМ по дисциплине.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачету и экзамену.

При подготовке к зачету и экзамену студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть основные задания, выполненные самостоятельно и на практических занятиях, а также составить ответы на все вопросы, вынесенные на экзамен или зачет.