

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.07.2025 14:14:07
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Экономики, менеджмента и агроконсалтинга

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.О.09

Организация торговли продовольственными товарами

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 114

самостоятельная работа 102

часов на контроль 36

Виды контроля:

экзамен зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 2/6		17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	30	30	48	48
Практические	36	36	30	30	66	66
В том числе инт.	12	12	6	6	18	18
Итого ауд.	54	54	60	60	114	114
Контактная работа	54	54	60	60	114	114
Сам. работа	54	54	48	48	102	102
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	108	108	144	144	252	252

Программу составил(и):

канд. экон. наук, доц., Петрова Д.Я.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Организация торговли продовольственными товарами" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985).

2. Учебный план: Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Абросимова М.С.

Заведующий выпускающей кафедрой Иванов Е.А.

Председатель методической комиссии факультета Медведева Т.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	изучение основных закономерностей формирования и методов торговли продовольственными товарами, приобретение умений их использования при
1.2	осуществлении профессиональной деятельности, обеспечение достижения результатов освоения программы, формирование необходимых компетенций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1 Знает: основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	
УК-3.2 Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	
УК-3.3 Имеет навыки: социального взаимодействия и работы в команде	
ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы;	
ОПК-4.1 Способен обосновывать организационно-управленческие решения в профессиональной сфере	
ОПК-4.2 Описывает бизнес-процессы управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
3.1.2	- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
3.1.3	- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
3.1.4	- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
3.1.5	- дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
3.1.6	- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования.
3.2	Уметь:
3.2.1	- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
3.2.2	- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
3.2.3	- оценивать качество по органолептическим показателям;
3.2.4	- распознавать дефекты пищевых продуктов;
3.2.5	- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
3.3.2	- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
3.3.3	- применения нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Классификация продовольственных товаров							
Классификация продовольственных товаров /Лек/	5	10	ОПК-4.1 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	4	0	Лекция-визуализация

Классификация продовольственных товаров /Пр/	5	16	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра
Классификация продовольственных товаров /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Классификация продовольственных товаров /Ср/	5	26	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 2. Пищевая ценность продовольственных товаров							
Пищевая ценность продовольственных товаров /Лек/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	2	0	Лекция-визуализация
Пищевая ценность продовольственных товаров /Пр/	5	16	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	4	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра
Пищевая ценность продовольственных товаров /Ср/	5	28	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 3. Зачет							
/Зачёт/	5	0	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Раздел 4. Качество продовольственных товаров							
Качество продовольственных товаров /Лек/	6	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	2	0	Лекция-визуализация
Качество продовольственных товаров /Пр/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Качество продовольственных товаров /Ср/	6	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 5. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров							
Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Лек/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	

Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Пр/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Ср/	6	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 6. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров							
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров /Лек/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	2	0	Лекция-визуализация
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров /Пр/	6	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров /Ср/	6	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 7. Правовое регулирования отношений в области защиты прав потребителей							
Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей /Лек/	6	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	2	0	Лекция-визуализация
Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей /Пр/	6	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей /Ср/	6	16	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Тестирование
Раздел 8. Экзамен							
/Экзамен/	6	36	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи товароведения
2. Классификация продовольственных товаров
3. Качество продовольственных товаров
4. Маркировка и штриховое кодирование товаров
5. Считывание информации о товаре.
6. Классификация различных групп зерна
7. Ассортимент и товароведные характеристики крахмала и сахара.
8. Сравнительная классификация консервированных овощей по видам, упаковке, производителям, ценам
9. Ассортимент и товароведные характеристики молока и сливок.
10. Продажа продовольственных товаров
11. Продажа мяса и мясных продуктов
12. Продажа рыбы и рыбных товаров
13. Эксплуатация торгово-технологического оборудования
14. Классификация продовольственных товаров

15. Пищевая ценность продовольственных товаров	
16. Качество продовольственных товаров	
17. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	
18. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	
19. Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей	
20. Организация торговли продовольственными товарами	
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
1.	Значение и виды классификации товаров.
2.	Понятие ассортимента товара.
3.	Структура ассортимента.
4.	Виды ассортимента товара.
5.	Принципы управления ассортиментом.
6.	Формирование ассортимента товара.
7.	Факторы, влияющие на качество товара в процессе производства, транспортировки, хранения, подготовки к продаже.
8.	Способы и методы хранения продовольственных товаров. Естественная убыль при хранении. Товарное соседство.
9.	Консервирование, как метод хранения и производства новых товаров.
10.	Методы консервирования, их отличительные особенности.
11.	Методы определения качества товара: органолептический, лабораторный. Средняя проба.
12.	Показатели качества товара, дефекты, градации качества.
13.	Контроль качества товаров.
14.	Информация о качестве товаров.
15.	Стандартизация и сертификация товаров.
16.	Кодирование товаров.
17.	Организация торговли зерномучными товарами
18.	Организация торговли хлебом и хлебобулочными изделиями
19.	Организация торговли плодово-овощными товарами
20.	Организация торговли вкусовыми товарами
21.	Организация торговли молоком и молочными товарами
22.	Организация торговли мясом и мясными товарами
23.	Организация торговли рыбой и рыбными товарами
24.	Консультирование покупателей по потребительским свойствам товаров различных товарных групп, об их хранении, использовании, приготовлении.
25.	Консультирование покупателей о новинках продукции различных товарных групп, с учётом пола, возраста, уровня знаний о товаре.
26.	Консультирование покупателей о пищевой ценности продовольственных товаров.
27.	Консультирование покупателей о содержании маркировки и особенностях хранения отдельных групп продовольственных товаров.
28.	Консультирование покупателей по основным видам сырья и материалов, идущих на изготовление товаров.
29.	Участие в подготовке товаров, различных товарных групп, к продаже.
30.	Участие в размещении и выкладке товаров на торговое оборудование.
31.	Участие в проверке качества, комплектности, количества товара.
32.	Участие в инвентаризации товара.
33.	Участие в приёмке товара по количеству и качеству.
34.	Взвешивание товаров различных товарных групп при отпуске покупателю.
35.	Осуществление контроля, за сроками хранения и реализации отдельных видов непродовольственных товаров с ограниченными сроками годности.
36.	Разрешение ситуаций, возникших при реализации товаров надлежащего и ненадлежащего качества.
37.	Оформление ценников на товары с учетом требований к их содержанию.
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрена	
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
Тематика рефератов	
1.	Значение и виды классификации товаров.
2.	Понятие ассортимента товара.
3.	Структура ассортимента.
4.	Виды ассортимента товара.
5.	Принципы управления ассортиментом.
6.	Формирование ассортимента товара.
7.	Факторы, влияющие на качество товара в процессе производства, транспортировки, хранения, подготовки к продаже.
8.	Способы и методы хранения продовольственных товаров. Естественная убыль при хранении. Товарное соседство.
9.	Консервирование, как метод хранения и производства новых товаров.

10.	Методы консервирования, их отличительные особенности.
11.	Методы определения качества товара: органолептический, лабораторный. Средняя проба.
12.	Показатели качества товара, дефекты, градации качества.
13.	Контроль качества товаров.
14.	Информация о качестве товаров.
15.	Стандартизация и сертификация товаров.
16.	Кодирование товаров.
17.	Организация торговли зерномучными товарами
18.	Организация торговли хлебом и хлебобулочными изделиями
19.	Организация торговли плодово-овощными товарами
20.	Организация торговли вкусовыми товарами

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Васюкова А. Т., Димитриев А. Д.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электронный ресурс
Л1.2	Анисимова К. В.	Товароведение продовольственных товаров. Курс лекций: учебное пособие	Ижевск: УдГАУ, 2022	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Тариченко А. И.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	Электронный ресурс
Л2.2	Новикова Н. Б.	Маркетинг товаров и услуг: учебное пособие	Москва: МУИВ, 2023	Электронный ресурс
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Большой экономический словарь			
Э2	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.2	Электронный периодический справочник «Система Гарант»			
6.3.1.3	ОС Windows XP			
6.3.1.4	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.5	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.			
6.3.1.6	MozillaFirefox			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
35а	Лек	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (30 шт.), стулья (60 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска аудиторная (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.) и учебно-наглядные пособия
37а	Пр	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стул преподавателя (1 шт.), Белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.)

236	СР	Помещение для самостоятельной работы	Демонстрационная техника (интерактивная доска Hitachi Starboard FX-63 D (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.)), стол полированный (3 шт.), стол ученический (7 шт.), стол компьютерный (11 шт.), стул (20 шт.), стулья, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.)
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

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

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Организация торговли продовольственными товарами» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, студент готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты; раскрываются закономерности поведения экономических субъектов. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из экономической литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Организация торговли продовольственными товарами», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Организация торговли продовольственными товарами» следует усвоить:

- ☐ классификацию продовольственных товаров;
- ☐ качество продовольственных товаров;
- ☐ товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров;
- ☐ правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей.

Рекомендации по подготовке к лекциям.

При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:

1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).

2. Постараться запомнить основные формулы.

3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.

4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.

Желательно:

1. Изучая литературу, ознакомится с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.

2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части.

Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям необходимо:

1. Выучить основные формулы и определения, содержащиеся в лекционном материале.
2. Уточнить область применимости основных формул и определений.
3. Приложить максимум усилий для самостоятельного выполнения домашнего задания.
4. Максимально четко сформировать проблемы (вопросы), возникшие при выполнении домашнего задания.

Желательно:

1. Придумать интересные на наш взгляд примеры и задачи (ситуации) для рассмотрения их на предстоящем практическом занятии.
2. Попытаться выполнить домашнее задание, используя методы, отличные от тех, которые изложены преподавателем на лекциях (практических занятиях). Сравнить полученные результаты.

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий.

При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, зачета и экзамена. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и практических занятиях. Подготовка к зачету, экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____