

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.07.2025 14:14:06
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9ddd3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.В.07

Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров

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 **очно-заочная**
 Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216
 в том числе:
 аудиторные занятия 64
 самостоятельная работа 116
 часов на контроль 36

Виды контроля:
экзамен курсовая работа

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	116	116	116	116
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

д-р биол. наук, проф., Ларионов Геннадий Анатольевич

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров" 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 Мардарьева Н.В.

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	формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков умения пользования нормативной документацией, идентифицировать вид продукта, его товарный сорт и свежесть по органолептическим показателям и содержанию маркировки, выявлять дефекты и фальсификации продуктов, создавать необходимые режимы хранения продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.2	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.3	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.4	Производственная практика, преддипломная практика
2.2.5	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.6	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.7	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусных пряностей и крахмалопаточных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4. Способен осуществлять деятельность в сфере товарного менеджмента	
ПК-4.1 Анализирует исходные данные, касающиеся спроса на потребительские товары	
ПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта потребительских товаров и/или оптимизации торгового ассортимента	
ПК-4.3 Оценивает основные характеристики товаров	
ПК-4.4 Предлагает мероприятия, направленные на сокращение товарных потерь и/или сверхнормативных товарных запасов	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных, кисломолочных и жировых товаров; теоретические основы технологии переработки молока.
3.2	Уметь:
3.2.1	проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки рыночной стоимости молочных, кисломолочных и жировых товаров.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение							
Введение /Лек/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Раздел 2. Требования к качеству молока							
Требования к качеству молока коров /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

Современные требования к качеству молока коров /Пр/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра; работа в малых группах
Требования к качеству молока коров /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Химический состав молока /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Химический состав молока /Пр/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Химический состав молока /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Раздел 3. Товарная характеристика молочной продукции							
Пастеризованное и стерилизованное молоко /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Пастеризованное и стерилизованное молоко /Пр/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Пастеризованное и стерилизованное молоко /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Кисломолочные напитки /Лек/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	Лекция-визуализация
Кисломолочные напитки /Пр/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Кисломолочные напитки /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Масло сливочное. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

Масло сливочное. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Пр/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра; работа в малых группах
Масло сливочное. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Сыры. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты. /Лек/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	Лекция-визуализация
Сыры. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты. /Пр/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Сыры. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты. /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата.
Молочные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Лек/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Молочные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Молочные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения. Дефекты /Ср/	7	14	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Изучение учебного материала. Подготовка докладов и реферата. Тестирование
Раздел 4. Курсовая работа							
Выполнение курсовой работы /Ср/	7	18	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	Защита курсовой работы
Раздел 5. Экзамен							
/Экзамен/	7	36	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Зачет учебным планом не предусмотрен.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Требования Национального стандарта ГОСТ 52054 – 2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменениями 1 и 2).
2. Требования Межгосударственного стандарта ГОСТ 31449 – 2013. Молоко коровье сырое. Технические условия.
3. Видовые особенности и факторы, влияющие на качественный состав и свойства мо-лока млекопитающих.

4. Химический состав молочных продуктов и их пищевая ценность.
5. Классификация сливочного масла.
6. Требования к сырью для производства масла.
7. Требования к вспомогательным материалам для производства масла.
8. Оценка качества и пороки сливочного масла. Причины их появления и меры предот-вращения.
9. Маркировка, хранение и реализация сливочного масла.
10. Контроль хранения сливочного масла.
11. Классификация и ассортимент сыра.
12. Требования к сырью для производства сыра.
13. Требования к вспомогательным материалам для производства сыра.
14. Оценка качества и пороки сыра. Причины их появления и меры предотвращения.
15. Маркировка, хранение и реализация сыра.
16. Контроль хранения сыра.
17. Классификация и ассортимент молочных консервов.
18. Требования к сырью для производства молочных консервов.
19. Требования к вспомогательным материалам для производства молочных консервов.
20. Стерилизация молочных консервов. Формула стерилизации.
21. Контроль качества стерилизации мясных консервов.
22. Проверка герметичности банок. Цель этой операции.
23. Оценка качества и пороки молочных консервов. Причины их появления и меры предотвращения.
24. Маркировка, хранение и реализация молочных консервов.
25. Контроль хранения молочных консервов.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Какие требования предъявляют к сырью для производства масла.
2. Как проводят оценку качества масла.
3. В зависимости от чего классифицируют сыра.
4. Как проводят оценку качества сыра.
5. Как проводят маркировку сыра.
6. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
7. Правила работы со стеклянной посудой.
8. Правила работы с кислотами и щелочами в молочной лаборатории.
9. Отбор проб молока коров.
10. Ультразвуковые методы исследования качества молока.
11. Определение качества молока на анализаторе «Клевер-2».
12. Определение качества молока на анализаторе «Клевер-2М».
13. Органолептические свойства молока коров.
14. Физические свойства молока коров.
15. Химические свойства молока коров.
16. Технологические свойства молока коров.
17. Пищевая ценность молока коров.
18. Энергетическая ценность молока коров.
19. Определение чистоты молока коров.
20. Определение микробиологических показателей молока.
21. Определение кислотности молока.
22. Определение термоустойчивости молока.
23. Накопление и хранение молока.
24. Подготовка молока к сдаче и его транспортировка.
25. Продажа молока.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

1. Первичная обработка молока
2. Производство питьевого молока
3. Производство кисломолочных продуктов
4. Производство масла
6. Производство творога
7. Производства мороженого
8. Производство мягких сыров
9. Производство рассольных сыров
10. Производство полутвердых сыров

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы докладов

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
2. История создания молочной промышленности России.
3. Роль отечественных ученых в становлении молочной промышленности России.
4. Ассортимент молочных продуктов.
5. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.

6.	Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
7.	Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
8.	Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
9.	Экология, ее влияние на организм животных и качество молока, используемого в питании населения и производстве молочных продуктов.
10.	Учет и очистка молока на ферме.
11.	Охлаждение молока.
12.	Транспортирование и реализация молока.
13.	Немолочное сырье, используемое в производстве молочных продуктов. Растительные белки и жиры, пищевые добавки.
14.	Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
15.	Производство питьевого молока и сливок.
16.	Производство кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок.
17.	Производство кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
18.	Технология производства сметаны, творога и творожных изделий.
19.	Технология масла. Виды масла и сырье для его производства.
20.	Классификация и ассортимент сыров.
21.	Технология производства сыра.
22.	Условия созревания сыра.
23.	Технология молочных консервов.
24.	Производство мороженого.
25.	Производство детских молочных продуктов.
26.	Производство продуктов детского питания.
27.	Использование белково-углеводного (вторичного) молочного сырья.
Тематика рефератов	
1.	Видовые особенности и факторы, влияющие на качественный состав и свойства молока млекопитающих.
2.	Организация и системы производства молока.
3.	Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
4.	Отбор проб молока.
5.	Химический состав молока коров.
6.	Молочный жир.
7.	Белки молока.
8.	Минеральные вещества.
9.	Витамины молока.
10.	Молочный сахар.
11.	Сухое вещество молока.
12.	Органолептические свойства молока.
13.	Физические свойства молока.
14.	Химические свойства молока.
15.	Технологические свойства молока.
16.	Классификация кисломолочных напитков.
17.	Требования к сырью для производства кисломолочных напитков.
18.	Классификация сливочного масла.
19.	Требования к сырью для производства масла.
20.	Оценка качества и пороки сливочного масла. Причины их появления и меры предотвращения.

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	Мамаев А. В.	Молочное дело: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.2	Морозова Н. И., Мусаев Ф. А., Черкасов О. В., Морозова О. А.	Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие	Рязань: РГАТУ, 2022	Электронный ресурс
Л1.3	Алексеев А. Л.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2023	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Мартемьянова А. А., Козуб Ю. А.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019	Электрон ный ресурс
Л2.2	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2021	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.4	bCad Витрина
6.3.1.5	Visio 2016
6.3.1.6	VisualStudio 2015
6.3.1.7	Office 2007 Suites
6.3.1.8	GIMP
6.3.1.9	MozillaThinderbird
6.3.1.1 0	7-Zip
6.3.1.1 1	MozillaFirefox
6.3.1.1 2	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.1 3	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.1 4	OfficeStandard 2010
6.3.1.1 5	OfficeStandard 2013
6.3.1.1 6	LibreOffice
6.3.1.1 7	OC Windows Vista
6.3.1.1 8	OC Windows 7
6.3.1.1 9	OC Windows 8
6.3.1.2 0	OC Windows 10
6.3.1.2 1	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.2 2	Ubuntu (Mint)
6.3.1.2 3	Project Expert 7 Holding
6.3.1.2 4	ПО для ЛТК 6.4

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
-----------	-----------	------------	--------------

315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
14a	Пр	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
42a	СР	Помещение для самостоятельной работы	Стол (4 шт.), стулья (4 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (4 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 форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров» 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. 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 конкретные задачи по анализу на основе бухгалтерской отчетности, 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. 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 научной 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 данной дисциплины, 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.

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. Практическому 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 термины и определения, содержащиеся в лекционном материале.
2. Уточнить область применимости основных терминов и определений.
3. Приложить максимум усилий для самостоятельного выполнения домашнего задания.
4. Максимально четко сформулировать 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 и экзамена. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и практических занятиях. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

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 _____