

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет" (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

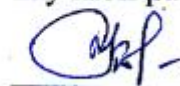
Кафедра

Экономики, менеджмента и агроконсалтинга

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.ДВ.09.01

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе



Л.М. Корнилова

31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.09.01

Эстетика и дизайн продовольственных товаров

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 **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 60

Виды контроля в семестрах:

зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):
к.э.н., Доц., Семенова А. Н.

Рабочая программа дисциплины
Эстетика и дизайн продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью изучения курса "Эстетика и дизайн продовольственных товаров" является передача студентам знаний в области эстетических свойств продовольственных товаров, формообразующих и гармонизирующих средств композиции, анализа эстетических свойств и оценки их в соответствии с нормативно-техническими документами.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.09
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Экономика
2.1.2	Товарный менеджмент
2.1.3	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.4	Прогнозирование товарных рынков
2.1.5	Прогнозирование товарных рынков
2.1.6	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.7	Товарный менеджмент
2.1.8	Экономика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Визуальный мерчандайзинг
2.2.2	Маркетинг в АПК
2.2.3	Организация и управление коммерческой деятельностью
2.2.4	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.5	Системы менеджмента качества
2.2.6	Средства и методы управления качеством
2.2.7	Экономика предприятия
2.2.8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.10	Преддипломная практика
2.2.11	Маркетинг в АПК
2.2.12	Организация и управление коммерческой деятельностью
2.2.13	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.14	Системы менеджмента качества
2.2.15	Средства и методы управления качеством
2.2.16	Экономика предприятия
2.2.17	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.18	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.19	Преддипломная практика

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

ПК-7: умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента

Знать:

	теоретические основы проведения анализа спроса торгового ассортимента
--	---

Уметь:

	проводить анализ спроса торгового ассортимента
--	--

Владеть:

	навыками разработки мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента
--	--

ПК-6: навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

Знать:	
	количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные характеристики товаров на всех этапах жизненного цикла товарного ассортимента
Уметь:	
	осуществлять оптимизацию товарного ассортимента с целью сокращения товарных потерь и выявления сверхнормативных товарных запасов
Владеть:	
	навыками управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

ПК-1: умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства

Знать:	
	теоретические основы проведения анализа коммерческого предложения поставщиков
Уметь:	
	анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом установленных требований
Владеть:	
	навыками анализа и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- факторы, определяющие спрос населения на продовольственные товары и методы стимулирования сбыта товаров;
3.1.2	- требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента продовольственных товаров;
3.2.2	- оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации продовольственных товаров.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- метода сбора и обработки информации по вопросам спроса на продовольственные товары и товарные предложения;
3.3.2	- практического применения правил товарного соседства продовольственных товаров и мерчандайзинга

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте. факт.	Примечание
	Раздел 1. содержание тематики						
1.1	Тема 1. Понятие об эстетике и дизайне. История становления эстетики как науки. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Тема 1. Понятие об эстетике и дизайне. История становления эстетики как науки. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.3	Тема 1. Понятие об эстетике и дизайне. История становления эстетики как науки. /Ср/	4	8	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Тема 2. История становления эстетики как науки. Общие эстетические категории продовольственных товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	Тема 2. История становления эстетики как науки. Общие эстетические категории продовольственных товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.6	Тема 2. История становления эстетики как науки. Общие эстетические категории продовольственных товаров. /Ср/	4	7	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.7	Тема 3. История становления и развития дизайна. Принципы художественного формообразования в категории продовольственных товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.8	Тема 3. История становления и развития дизайна. Принципы художественного формообразования в категории продовольственных товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.9	Тема 3. История становления и развития дизайна. Принципы художественного формообразования в категории продовольственных товаров. /Ср/	4	7	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.10	Тема 4. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выкладки продовольственных товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	проблемная лекция
1.11	Тема 4. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выкладки продовольственных товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.12	Тема 4. Композиция как средство гармонизации элементов формы и художественной выкладки продовольственных товаров. /Ср/	4	7	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.13	Тема 5. Эстетические свойства товаров, их место в системе потребительских свойств в категории продовольственных товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	проблемная лекция
1.14	Тема 5. Эстетические свойства товаров, их место в системе потребительских свойств в категории продовольственных товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.15	Тема 5. Эстетические свойства товаров, их место в системе потребительских свойств в категории продовольственных товаров. /Ср/	4	7	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.16	Тема 6. Комплексные и единичные показатели эстетических свойств товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.17	Тема 6. Комплексные и единичные показатели эстетических свойств товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.18	Тема 6. Комплексные и единичные показатели эстетических свойств товаров. /Ср/	4	8	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.19	Тема 7. Общие принципы и методы оценки уровня качества категории продовольственных товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.20	Тема 7. Общие принципы и методы оценки уровня качества категории продовольственных товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	творческое занятие
1.21	Тема 7. Общие принципы и методы оценки уровня качества категории продовольственных товаров. /Ср/	4	8	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.22	Тема 8. Эстетические показатели в нормативно-технической документации. Особенности оценки эстетических свойств продовольственных товаров. /Лек/	4	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.23	Тема 8. Эстетические показатели в нормативно-технической документации. Особенности оценки эстетических свойств продовольственных товаров. /Пр/	4	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	творческое занятие
1.24	Тема 8. Эстетические показатели в нормативно-технической документации. Особенности оценки эстетических свойств продовольственных товаров. /Ср/	4	8	ПК-1 ПК-6 ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для зачета

1. Предмет и методы эстетики как науки
2. Основные категории эстетики
3. Объемно-пространственная структура: сущность, типы, роль в формообразовании.
4. Метр и ритм в композиции: сущность и роль в формообразовании.
5. Системный подход как принцип дизайна (художественного проектирования изделий).
6. Понятия —смыслообразование и —формообразование товаров.
7. Квалиметричность как принцип дизайна (художественного конструирования изделий).
8. Нюанс и контраст как гармонизирующие средства композиции.
9. Динамичность и статичность как гармонизирующие средства композиции.
10. Тектоника товаров: сущность и роль в формообразовании.
11. Масштабность и пропорции. Указатели масштаба.
12. Принципы художественного конструирования изделий: концептуальность и информативность.
13. Зрительные иллюзии и оптическая коррекция формы.
14. Функции вещей (товаров) и дизайнерская классификация бытовых машин и приборов.
15. Принципы художественного конструирования изделий: структурная организация и языковая специфика дизайна.
16. Основные структурные элементы и характеристика формы.
17. Симметрия и асимметрия как гармонизирующие средства композиции.
18. Рациональность формы: сущность, единичные показатели, значимость для различных товаров (привести примеры).
19. Композиционная целостность: единичные показатели, сущность, значимость для различных товаров (привести примеры).
20. Совершенство производственного исполнения, стабильность товарного вида: сущность, единичные показатели, значимость для различных товаров (привести примеры).
21. Цвет в формообразовании товаров.
22. Трехцветная теория М.В. Ломоносова.
23. Ахроматические, главные и основные цвета.
24. Информационная выразительность: сущность, единичные показатели, значимость для различных товаров (привести примеры).
25. Экспертиза эстетических свойств.
26. Общие принципы и методы оценки эстетических свойств товаров.
27. Нормативно-техническая документация по оценке эстетических свойств товаров.
28. Контроль эстетических свойств при приемке товаров по качеству в торговле.
29. Методы проведения экспертизы эстетических свойств товаров.
30. Виды оценки эстетических свойств.
31. Этапы экспертизы эстетических свойств.
32. Особенности экспертизы эстетических свойств товаров различных групп.
33. Экспресс-метод оценки эстетических свойств товаров: сущность и применение.
34. Достоинства и недостатки экспресс-метода оценки эстетических свойств товаров.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

учебным планом не предусмотрено

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

учебным планом не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тематика рефератов

1. Факторы, влияющие на создание правильной упаковки.
2. Характеристика методов художественного конструирования
3. Смещение цветов при формировании цветовой гаммы упаковки продукции
4. Влияние цвета на восприятие величины, массы, пропорции и формы продукции
5. Коррекция оптической формы упаковки за счет цвета
6. Промышленный дизайн упаковки
7. Минимализм в эстетике упаковки
8. Влияние графического оформления этикетки на восприятие потребителя.

Тематика эссе

1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания.
2. Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам.
3. Дневная и вечерняя сервировка столов.
4. Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола.
5. Основные правила сервировки стола.
6. Принципы организации обслуживания по типу «Шведский стол».
7. Эстетические требования, предъявляемые к интерьеру ресторана.
8. Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.
9. Характеристика подачи блюд «в обнос».
10. Организация банкет-чая. Способы подачи чая.
11. Эстетические требования к производственному интерьеру.
12. Правила подачи горячих напитков.
13. Подготовка зала к обслуживанию.
14. Характеристика «русского способа» подачи блюд.

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	Зонова Л. Н., Михайлова Л. В., Власова Е. Н., Койтова Ж. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие для бакалавров	М.: Дашков и К, 2016	Электронный ресурс
Л1.2	Синяева И. М.	Маркетинг в торговле: учебник для бакалавров	М.: Дашков и К, 2018	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Родькина Н. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2015	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OS Windows XP
6.3.1.2	bCad Витрина
6.3.1.3	Access 2016
6.3.1.4	Project 2016
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	MozillaFirefox
6.3.1.10	MozillaThinderbird
6.3.1.11	7-Zip
6.3.1.12	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.13	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.14	OfficeStandard 2010

6.3.1.15	OfficeStandard 2013
6.3.1.16	LibreOffice
6.3.1.17	OC Windows Vista
6.3.1.18	OC Windows 7
6.3.1.19	OC Windows 8
6.3.1.20	OC Windows 10
6.3.1.21	Ubuntu (Mint)
6.3.1.22	Project Expert 7 Holding
6.3.1.23	OpenOffice 4.1.1
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	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). 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://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. 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://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru). 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. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.6	
6.3.2.7	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
35а		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.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
45а		Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (6 шт.), стулья (18 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), стол компьютерный (10 шт.), стулья (10 шт.), демонстрационное оборудование (компьютер Intel G32603 3 GHz 3 М (10 шт.), полотно рулонное (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
37а		Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.)
66а		Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (16 шт.), стулья (30 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.)

236	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	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)

1. Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения

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 «Эстетика и дизайн продовольственных 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.

Дисциплина «Эстетика и дизайн продовольственных товаров» изучается студентами на 2 курсе. 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 конкретные задачи по организации труда на основе 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. 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 «Эстетика и дизайн продовольственных товаров», 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, ознакомиться 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 и лабораторные 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 лабораторным 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 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 (лабораторных 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 зачета. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и практических занятиях. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

ПРИЛОЖЕНИЯ