

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

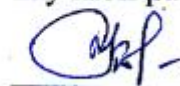
Кафедра

Экономики, менеджмента и агроконсалтинга

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.Б.07

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе



Л.М. Корнилова

31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.Б.07

Организация торговли продовольственными товарами

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 **заочная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 32

самостоятельная работа 207

часов на контроль 13

Виды контроля на курсах:

экзамены 3

зачеты 3

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	207	207	207	207
Часы на контроль	13	13	13	13
Итого	252	252	252	252

Программу составил(и):

кандидат экономических наук, Доц., Нестерова Н.В.

Рабочая программа дисциплины

Организация торговли продовольственными товарами

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

утвержденного учёным советом вуза от 28.08.2020 протокол № 18

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	Цель дисциплины - 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.
1.3	Задачи -
1.4	- усвоение основных понятий, необходимых при организации торговли продовольственными товарами;
1.5	- изучение классификации рынков;
1.6	- анализ конъюнктуры рынка;
1.7	- ознакомление с методологией организации торговли продовольственными товарами.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:		Б1.Б
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Мерчандайзинг потребительских товаров	
2.2.2	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе	
2.2.3	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе	
2.2.4	Основы торгово-технологических процессов в розничном звене	
2.2.5	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
2.2.6	Системы менеджмента качества	
2.2.7	Средства и методы управления качеством	
2.2.8	Технология производства продукции растениеводства	
2.2.9	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	
2.2.10	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров	
2.2.11	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.12	Защита прав потребителей	
2.2.13	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.14	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
2.2.15	Преддипломная практика	
2.2.16	Сертификация систем качества	
2.2.17	Технология производства продукции животноводства	
2.2.18	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров	
2.2.19	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков	
2.2.20	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров	
2.2.21	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий	
2.2.22	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусных пряностей и крахмалопаточных продуктов	

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

ПК-14: способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	
Знать:	
	методы осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
Уметь:	
	осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению

	товарных потерь
Владеть:	
	навыками осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

ПК-13: умением 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	
Знать:	
	теоретические основы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определения требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Уметь:	
	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
Владеть:	
	навыками проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определения требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

ПК-10: способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	
Знать:	
	сущность выявления ценообразующих характеристик товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
Уметь:	
	выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
Владеть:	
	навыками выявления ценообразующих характеристик товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости

ПК-8: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
Знать:	
	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
Уметь:	
	определять ассортимент и потребительские свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
Владеть:	
	навыками определения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

ОПК-1: осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	
Знать:	
	основы социальной значимости своей будущей профессии, стремления к саморазвитию и повышению квалификации
Уметь:	
	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации
Владеть:	
	навыками осознания социальной значимости своей будущей профессии, стремления к саморазвитию и повышению квалификации

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	Владеть:
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;
3.3.4	- знания Закона о защите прав потребителей

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте. пакт.	Примечание
	Раздел 1. Классификация продовольственных товаров						
1.1	Классификация продовольственных товаров /Лек/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.2	Классификация продовольственных товаров /Пр/	3	4	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.3	Классификация продовольственных товаров /Лаб/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.4	Классификация продовольственных товаров /Ср/	3	38	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Пищевая ценность продовольственных товаров						
2.1	Пищевая ценность продовольственных товаров /Пр/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.2	Пищевая ценность продовольственных товаров /Лек/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.3	Пищевая ценность продовольственных товаров /Ср/	3	41	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 3. Качество продовольственных товаров						
3.1	Качество продовольственных товаров /Лек/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

3.2	Качество продовольственных товаров /Пр/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.3	Качество продовольственных товаров /Ср/	3	32	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 4. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров						
4.1	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Лек/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.2	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Пр/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.3	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Лаб/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.4	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров /Ср/	3	30	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 5. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров						
5.1	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров /Лек/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
5.2	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров /Пр/	3	4	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
5.3	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров /Ср/	3	30	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 6. Правовое регулирования отношений в области защиты прав потребителей						
6.1	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей /Лек/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
6.2	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей /Пр/	3	2	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
6.3	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей /Ср/	3	36	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 7. Экзамен						
7.1	/Экзамен/	3	13	ПК-14 ПК-13 ПК-10 ПК-8 ОПК-1	Л1.1Л2.1	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
1. Значение и виды классификации товаров. 2. Понятие ассортимент 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
ЛП.1	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Дашков и К, 2014	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.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
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»			
6.3.2 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	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.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
37а	Пр	Учебная аудитория	Стол преподавателя (1 шт.), столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стул преподавателя (1 шт.), 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, видеувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому 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. Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний. Студенты, изучающие дисциплину «Организация торговли продовольственными товарами», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками, материалами экономических исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации. Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания, необходимые для изучения дисциплины и работы на практических занятиях. В рабочей программе дисциплины имеется специальный раздел (Приложение 3. Методические указания к самостоятельной работе студентов). Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний. Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада. Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу. Задания для самостоятельного контроля знаний позволяют закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом все задания разбиты по темам дисциплины. Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою

логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

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

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

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Полный конспект лекций и заданий для самостоятельной работы студентов, другие необходимые методические рекомендации размещены в сети Интернет и доступны по ссылке <http://sdo.academy21.ru/course/view.php?id=701>.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ