

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Теоретические основы товароведения и экспертизы рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2021_941.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 6	
аудиторные занятия	52		
самостоятельная работа	46		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	16 4/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Лабораторные	32	34	32	34
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Консультации (для студента)	1	1	1	1
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	52	54	52	54
Контактная работа	53,15	55,15	53,15	55,15
Сам. работа	46	44	46	44
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(а):
к.с.-х.н., доцент, Шаламова Е.Л.



Рабочая программа дисциплины

Теоретические основы товароведения и экспертизы

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 10.06.2021 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 10.06.2021 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 12 мая 2022 г. № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 18 мая 2023 г. № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от ____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от ____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> дать знания и привить навыки в области теоретических основ товароведения и экспертизы товаров, необходимых для успешной профессиональной деятельности.
1.2	<i>Задачи:</i> усвоение основных понятий в области теории товароведения; - изучение объектов, принципов, методов товароведения; -рассмотрение товароведных характеристик, их свойств и показателей; -изучение формирующих и сохраняющих факторов, видов и разновидностей товарных потерь; -приобретение умений оценки качества товаров, анализа ассортиментной политики, определения товарных потерь; -формирование общих и профессиональных компетенций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Растениеводство
2.1.2	Технология производства продукции животноводства
2.1.3	Технология производства продукции растениеводства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	
ИД-1.ПК-4: Знать современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
основные категории товароведения и их взаимосвязь; методы анализа потребительской стоимости; виды и методы классификации и кодирования товаров; виды, показатели и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров;	
ИД-2.ПК-4: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	
систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.).	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Методологические основы товароведения и товарной экспертизы.						
1.1	Введение в товароведение. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.Л2.1	0	

1.2	Объекты и субъекты товароведения. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
1.3	Методы товароведения. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
1.4	Классификация и кодирование товаров. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
1.5	Изучение понятий и терминов, используемых в товароведении. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	2	
1.6	Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров. /Лаб/	6	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	4	
1.7	Методологические основы /Ср/	6	10	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 2. Товароведные характеристики товаров.						
2.1	Классификационные признаки ассортимента товара. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.2 Л2.3 Л2.1	2	
2.2	Товароведенные характеристики товаров однородных групп. /Лек/	6	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.3	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. /Лаб/	6	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.4	Факторы влияющие на формирование ассортимента. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	2	
2.5	Изучение общих требований к информации о товарах. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	2	
2.6	Нормативные документы, устанавливающие требования потребительских товаров. /Лаб/	6	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.7	Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.8	Изучение ассортимента и оценка качества плодов и овощей. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.9	Изучение ассортимента и оценка качества растительных масел. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.10	Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.11	Изучение ассортимента и оценка качества крупы. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
2.12	Товароведные характеристики товаров. /Ср/	6	12	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров.						
3.1	Обеспечение товароведных характеристик товаров. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	2	
3.2	Товарные потери. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1Л2.1	0	
3.3	Товарная информация. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1 Л2.1Л2.2 Л2.3	0	
3.4	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами. /Лаб/	6	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1	0	
3.5	Решение ситуационных задач. /Лаб/	6	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1	2	
3.6	Обеспечение качества и количества товаров. /Ср/	6	22	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4	Л1.1	0	
	Раздел 4. Консультации						

4.1	Консультация по дисциплине /Конс/	6	1	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	
	Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)						
5.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	6	8,85	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	
5.2	Контактная работа /КСРАтт/	6	0,15	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе.
2. Потребительская и меновая стоимости товара.
3. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
4. Идентификация и фальсификация товаров.
5. Национальная система стандартизации.
6. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
7. Товар как средство удовлетворения потребностей.
8. Назначение информации о товарах. Виды информации.
9. Качество товаров: понятие, показатели. Уровни качества.
10. Продовольственные товары. Классификация.
11. Понятие пищевой ценности, ее свойства.
12. Непродовольственные товары. Классификация.
13. Понятие сохраняемости и лежкости продовольственных товаров.
14. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.
15. Безопасность товаров и экология.

Вопросы к зачету

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
3. Классификация: общие принцип и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
6. Товароведение его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительская стоимость товаров.
12. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.
15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
17. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
18. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
19. Предмет, объект и задачи товароведения.
20. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
21. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
27. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
28. Надёжность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
29. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
30. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
31. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля.

- Приёмочное число. Браковочное число.
32. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
 33. Интегральный показатель качества продукции.
 34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
 35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
 36. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
 37. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
 38. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
 39. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
 40. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
 41. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
 42. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
 43. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
 44. Факторы, формирующие качество товаров.
 45. Градации качества товаров.
 46. Оценка качества товаров: методы с использованием эвристических способов измерения (оценки).
 47. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
 48. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
 49. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
 50. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
 51. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
 52. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
 53. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
 54. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
 55. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
 56. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
 57. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
 58. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
 59. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
 60. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
 61. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов

1. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
2. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
3. Энергетическая ценность мяса птицы.
4. Сравнительная биологическая ценность мяса говядины и свинины.
5. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
6. Потребительские свойства товаров.
7. Эстетические свойства товаров.
8. Эргономические свойства товаров.
9. Безопасность товаров.
10. Средства и виды информации о товаре.
11. Экспертиза товаров: значение, сущность.
12. Дефекты товаров.
13. Управление ассортиментом товаров в торговле.
14. Качество пищевых товаров.
15. Значение и применяемость органолептической оценки пищевых продуктов.
16. Защита прав потребителей в розничной торговле.
17. Процедура проведения качественной и количественной экспертизы товара.
18. Маркировка и товарный знак.
19. Упаковка и ее значение в решении проблем экологии.
20. Товарные потери.

Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Райкова Е.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2013	

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Смирнова И.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: методическое пособие	Симферополь: Университет экономики и управления, 2018	http://www.iprbookshop.ru/86419.html
Л2.2	Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014	
Л2.3	Кажаева О.И., Манихина Л.А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет; ЭБС АСВ, 2014	http://www.iprbookshop.ru/24347.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS WINDOWS
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.4	NVDA

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.4	Межвузовская электронная библиотека

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	дискуссия	
	презентация	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
-----------------	------------	--------------------

106 В1	Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Atagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М
509 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, кафедра
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет

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

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определенной теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определенному вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на

безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки.

Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.