

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_2020_940.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 4	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	16 3/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	28	28	28	28
Консультации (для	1	1	1	1
Контроль	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,15	45,15	45,15	45,15
Сам. работа	54	54	54	54
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент, Шаламова Елена Леонидовна



Рабочая программа дисциплины

Теоретические основы товароведения и экспертизы

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (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 30.01.2020 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.06.2020 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2021 г. № ____
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 _____ 2022 г. № ____
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 _____ 2023 г. № ____
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

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	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
2.1.2	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
ПК-3.1: Знать принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции	
выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья;	
ПК-3.2: Уметь обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с технологиями	
уметь определять способы и методы хранения продукции растениеводства и животноводства;	
ПК-3.3: Владеть навыками реализации технологий хранения продукции животноводства	
владеет навыками реализации технологий хранения сельскохозяйственной продукции.	
ПК-5: Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
ПК-5.1: Знать современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
методиками определения органолептических и физико-химических показателей, определение их соответствия с ГОСТом; методиками для определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.	

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						
1.1	Объекты и субъекты товароведения. /Лек/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Методы товароведения. /Лек/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	

1.3	Классификация и кодирование товаров. /Лек/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Изучение понятий и терминов, используемых в товароведении. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	
1.6	Методологические основы. /Ср/	4	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2. Товароведные характеристики товаров.						
2.1	Классификационные признаки ассортимента товара. /Лек/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	
2.2	Товароведенные характеристики товаров однородных групп. /Лек/	4	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.3	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.4	Факторы влияющие на формирование ассортимента. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.5	Изучение общих требований к информации о товарах. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	
2.6	Нормативные документы, устанавливающие требования потребительских товаров. /Лаб/	4	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.7	Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.8	Изучение ассортимента и оценка качества масла коровьего. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.9	Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	
2.10	Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.11	Товароведные характеристики товаров. /Ср/	4	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров.						
3.1	Обеспечение товароведных характеристик товаров. /Лек/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	
3.2	Товарная информация. /Лек/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами. /Лаб/	4	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.4	Решение ситуационных задач. /Лаб/	4	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	

3.5	Обеспечение качества и количества товаров. /Ср/	4	22	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 4. Консультации						
4.1	Консультация по дисциплине /Конс/	4	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)						
5.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	4	8,85	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.2	Контактная работа /КСРАТТ/	4	0,15	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-5.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Примерные 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 принципы 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», «потребительская 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. Надежность 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.
Фонд оценочных средств
Примерные тестовые задания.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Райкова Е.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2013
Л1.2	Смирнова И.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: методическое пособие	Симферополь: Университет экономики и управления, 2018
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Колобов С.В., Памбучиянц О.В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Acrobat Reader DC
6.3.1.2	
6.3.1.3	Internet Explorer
6.3.1.4	MS Windows
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	дискуссия
	презентация

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
	Учебная аудитория, учебная лаборатория, компьютерный класс.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Методические указания по выполнению лабораторных работ.	
<p>Лабораторные работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» выполняются по темам, приведенным в технологической карте учебного курса рабочей программы. Каждая лабораторная работа включает описание объектов, материалов, оборудования, цель и методику выполнения, формы таблиц, контрольные вопросы. Для выполнения лабораторной работы студент получает задание и самостоятельно выполняет работу в соответствии с планом, с соблюдением необходимой техники безопасности, при необходимости получает консультацию у преподавателя. Пропущенное занятие должно быть отработано. При отработке студент сдает теоретический материал по соответствующей теме, проводит лабораторную работу и защищает ее.</p>	
Работа считается выполненной, если студент:	

-индивидуально выполнил лабораторную работу;
-осмыслил теоретический материал на уровне свободного воспроизведения;
-аккуратно оформил в тетради необходимые рисунки, таблицы и др.
-сформулировал правильные выводы и дал письменные ответы на контрольные вопросы;
защитил работу.

Методические указания по выполнению самостоятельной работы.

Написание реферата направлено на организацию и повышение уровня самостоятельной работы студентов, а также расширение научного кругозора студентов.

При проведении обзора литературы должна проводиться и исследовательская работа, но объем ее ограничен, так как анализируются уже сделанные предыдущими исследователями выводы и в связи с небольшим объемом данной формы работы.

Тема реферата выбирается студентом самостоятельно или по согласованию с преподавателем. Преподаватель рекомендует литературу, которая может быть использована для написания реферата.

Целью написания рефератов является:

- привитие студентам навыков поиска необходимой литературы;
- привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком;
- приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;
- развитие у студента интереса к определенной научной и практической проблематике с тем, чтобы исследование ее в дальнейшем продолжалось в подготовке и написании курсовых и квалификационной работы.

Общепринята следующая структура оформления реферата:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

При оформлении текста работы следует учитывать, что работа открывается титульным листом, где указывается полное название ведомства, университета, факультета, кафедры, тема работы, фамилии автора и руководителя, место и год написания.

На следующей странице помещается содержание (оглавление) с точным названием каждой главы и указанием начальных страниц.

Введение должно содержать общую постановку проблемы, актуальность темы, обязательный обзор использованной литературы и источников.

В основной части непосредственно раскрывается проблема. При этом важно не только продемонстрировать существо вопроса, но и отразить особенности трактовок различных авторов.

Заключение содержит выводы, итоги, где поощряется самостоятельность суждений и оценок.

Перечень использованной литературы следует оформлять в виде библиографического списка.

Невошедшие в основной текст, материалы приводятся в конце работы в виде приложений. Это могут быть расчеты, иллюстрации, таблицы, графики и т.п.

После того, как реферат готов, необходимо внимательно его прочитать, сделав необходимые дополнения и поправки, устранить повторение мыслей, выправить текст. Текст реферата должен содержать ссылки на литературу, например (Сидоров, 2008) или (Приемы улучшения природных..., 2011) или [6].

По ГОСТ 7.32-2001 текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта - черный. Размер шрифта (кегель) - не менее 12. Обычная практика - кегль 14, межбазисные интервалы перед и после - отсутствуют, масштаб шрифта 100%, смещения нет, межстрочный интервал - 1,5, отступ слева и справа отсутствуют, отступ первой строки абзаца - 1,25, выравнивание по ширине. ГОСТ не определяет тип шрифта, но обычно - Times New Roman.

Размеры полей: правое - не менее 10 мм, верхнее и нижнее - не менее 20 мм, левое - не менее 30 мм. Титульный лист является первой страницей, на которой не ставится номер страницы, второй страницей располагается содержание (оглавление).

Никаких дополнительных акцентов в оформлении основной части не применяем (выделение шрифтами, установка в тексте дополнительных пробелов), работа должна выглядеть максимально строгой.

Общий объем реферат - 15-20 страниц.

Тестирование - это форма оценки знаний студента, определяемых сформированным у него уровнем учебной подготовки.

Тестирование позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей по отдельным темам. Тестирование подготавливает студента к итоговой аттестации (зачёт).

Чтобы подготовиться к тестированию, студентам необходимо перечитать материалы лекционных занятий, учебники, справочные материалы

Решая тестовые задания, прежде всего, следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест. Это поможет настроиться на работу. Лучше всего начинать отвечать на те вопросы, в

правильности решения которых нет сомнения, не останавливаясь на тех, которые вызывают долгие раздумья. Очень важно читать вопросы в тестах до конца. Если студент не знает ответ на вопрос или не уверен в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы вернуться к нему потом.

При подготовке к тесту не следует просто заучивать, необходимо понять логику изложенного материала.

Устный опрос – это метод контроля, позволяющий не только опрашивать и контролировать знания студентов, но и сразу же поправлять, повторять и закреплять знания, умения и навыки.

При подготовке к устному опросу студенту необходимо ознакомиться с материалом, посвященной теме, записям лекционных занятий, обратить внимание на усвоение основных понятий дисциплины, основную и дополнительную литературу, информацию из Интернет-ресурсов, выявить наиболее сложные вопросы и подобрать дополнительную литературу для их освещения. Эффективность подготовки студента к устному опросу зависит от качества ознакомления с рекомендованной литературой.

Необходимо составить тезисы выступления по отдельным проблемным аспектам. Темы и вопросы содержатся в рабочей программе и доводятся до студентов заранее.