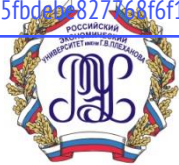
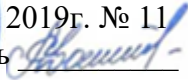


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.07.2023 15:34:15
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbde4827368f6f1710b117e0070e71fd1b6afce51f10e8c5190

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) программы Коммерция



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г. В. ПЛЕХАНОВА

УТВЕРЖДЕНО
Протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В.Плеханова
от «28» мая 2019г. № 11
Председатель  Г.Л. Авагян

Кафедра торговли и общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2019 г.**

Б1.В.11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

**Направление подготовки 38.03.06
Торговое дело**

**Направленность (профиль) программы
«Коммерция»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики предприятия Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Воронцова О.С., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение потребительских товаров»:

Цель изучения дисциплины – изучение факторов, формирующих качество, классификации, ассортимента и особенностей оценки качества однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации.

Задачи дисциплины: изучение классификации и факторов, формирующих качество товаров однородных групп; формирование у студентов теоретических знаний о классификации и характеристике ассортимента отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; усвоение научных знаний и приобретение умений и навыков систематизации, изучение требования к качеству, в т.ч. безопасности; изучение особенностей оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров: показатели, градации, дефекты (виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения); овладение методами оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров; изучение особенностей упаковки и маркировки, транспортирования и хранения продовольственных и непродовольственных товаров.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составители:


_____ (подпись)

Е.Н. Губа, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания


_____ (подпись)

М.В. Гусева, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «28» марта 2019 г. № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент


_____ (подпись)

С.Н. Дьянова

Протокол заседания Учебно-методического совета от «18» апреля 2019г. №6





Кадрочева Л.А., товаровед-эксперт
ООО «Краснодарская лаборатория независимой экспертизы»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	32
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	38
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.	69
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	71
Приложения:	
1 Карта обеспеченности дисциплины «Товароведение потребительских товаров»	
2 Образец экзаменационного билета	

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» является изучение факторов, формирующих качество, классификации, ассортимента и особенностей оценки качества однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- изучение классификации и факторов, формирующих качество товаров однородных групп;
- формирование у студентов теоретических знаний о классификации и характеристике ассортимента отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- усвоение научных знаний и приобретение умений и навыков систематизации, классификации и идентификации продовольственных и непродовольственных товаров; приобретение навыков анализа ассортимента однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- ознакомление с основными нормативными документами, регламентирующими качество продовольственных и непродовольственных товаров, изучение требования к качеству, в т.ч. безопасности;
- изучение особенностей оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров: показатели, градации, дефекты (виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения);
- овладение методами оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров; изучение особенностей упаковки и маркировки, транспортирования и хранения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.11 «Товароведение потребительских товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании дисциплины «Теоретические основы товароведения и стандартизация».

Для успешного освоения дисциплины студент должен:

1. Знать: 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; основные процедуры при контроле качества товаров; основные понятия в области оценки качества товаров; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, методы оценки качества товаров, виды дефектов товаров, виды товарных потерь, виды, методы и порядок проведения контроля качества товаров, правила приемки товаров по количеству и качеству.

2. Уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества и совершенствования ассортимента (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, техническими регламентами, стандартами, сертификатами

соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей); выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить оценку и контроль качества товаров на основании действующих нормативных документов; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; осуществлять приемку потребительских товаров по количеству и качеству в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами; осуществлять связь с поставщиками и потребителями, анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения; использовать знания в области защиты прав потребителей.

3. Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации потребительских товаров; методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения оценки качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям.

Изучение дисциплины «Товароведение потребительских товаров» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Управление ассортиментом торговой организации», «Мерчандайзинг», а также выполнения выпускной квалификационной работы.

1.4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	7ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	252		
	5 семестр	-	5 семестр
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	-	3 ЗЕТ
Объем дисциплины в часах	108	-	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	44,35	-	18,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	-	16
в том числе:		-	
лекции, в том числе интерактивные ()	14(4)	-	4 (2)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	28(8)	-	12 (4)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
3.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
4.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2		2
5.Контактная работа по промежуточной	0,35		0,35

аттестации в период экз. сессии (Каттэк)			
Самостоятельная работа (СР). всего:	63,65	-	89,65
в том числе:		-	-
самостоятельная работа в семестре (СРс)	30	-	56
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	-	33,65
	6 семестр	8 семестр	6 семестр
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	7 ЗЕТ	4 ЗЕТ
Объем дисциплины в часах	144	252	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	44,35	16,35	46,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	14	44
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	4 (2)	16 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	10 (4)	28 (8)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
3.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
4.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
5.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	99,65	235,65	97,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРс)	66	229	64
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата (торгово-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; логистическая) должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК-1 – способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству.

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

1. Знать: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.

2. Уметь: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству.

3. Владеть: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.

ПК-4 – способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

В результате освоения компетенции **ПК-4** студент должен:

1. Знать: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров.

2. Уметь: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.

3. Владеть: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Товароведение потребительских товаров».

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме экзамена.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы учебной дисциплины «Товароведение потребительских товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 2.1

Таблица 2.1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	5
<i>Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров</i>			
Тема 1. Зерномучные товары	Зерно как сырье для зерномучных товаров. Пищевая ценность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Характеристика основных групп зерномучных товаров: муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации зерномучных товаров.	ПК-1 ПК-4	Входное тестирование, интерактивная лекция, лабораторная работа, АДС, самостоятельная работа
Тема 2. Плодоовощные товары	Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта. Краткая характеристика важнейших плодов и овощей: семечковых, ягод, картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей по пищевой ценности и строению. Категории качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Переработанная плодоовощная продукция. Классификация по группам, видам, сортам. Краткая характеристика плодоовощных консервов, квашеных овощей, быстрозамороженных и сушеных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации плодоовощных товаров.	ПК-1 ПК-4	Интерактивная лекция, лабораторная работа, тестирование, самостоятельная работа
Тема 3. Кондитерские товары	Классификация, ассортимент, виды и сорта кондитерских изделий. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада, печенья, пряников и др. по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации кондитерских товаров.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, тест, самостоятельная работа
Тема 4. Вкусовые товары	Классификация вкусовых товаров. Краткая характеристика основных групп товаров: чая, кофе, пряностей и приправ, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, плодоовощных соков по физиологическому действию на организм человека, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Оценка качества вкусовых товаров. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации вкусовых товаров.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, АДС, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	Классификация, ассортимент, виды и сорта. Краткая характеристика: растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика молока, кисломолочных товаров, масла коровьего, сыров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество	ПК-1 ПК-4	Лекция, круглый стол, лабораторная работа, контрольная работа, самостоятельная работа

	(сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Пищевая ценность яйца. Строение. Классификация. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение, Потери при транспортировке и подготовке к реализации, пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации пищевых жиров, молочных и яичных товаров.		
Тема 6. Мясные товары	Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Характеристика тканевого состава мяса. Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, а также термическому состоянию туш. Принцип деления на сорта и категории. Классификация, ассортимент, виды и сорта мясных товаров. Краткая характеристика основных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копченостей, консервов по пищевой ценности, тканевому составу, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации. Пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации мясных товаров.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, АДС, самостоятельная работа, проверка ИДЗ
Тема 7. Рыбные продукты	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика. Классификация, ассортимент, виды рыбных товаров. Краткая характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой, рыбных консервов и пресервов по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовки к реализации, пути их снижения. Идентификация и способы выявления фальсификации рыбных товаров.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, АДС, тест, самостоятельная работа студентов
Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 1. Товары из пластических масс	Понятие о полимерах и пластических массах. Полимеры и их роль в производстве товаров. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Состав, структура и общие свойства пластмасс, назначение отдельных компонентов. Классификация пластических масс. Характеристика отдельных групп и видов синтетических смол и пластмасс. Полимеризационные смолы и пластмассы на их основе. Поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе. Общие принципы переработки пластмасс в изделия. Типичные дефекты изделий из пластических масс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс, оценка качества. Идентифицирующие признаки изделий из различных видов пластмасс. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы изделий из пластмасс. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения изделий из пластмасс. Особенности ухода за товарами из пластмасс.	ПК-1 ПК-4	Лабораторная работа, АДС, самостоятельная работа
Тема 2. Товары бытовой химии	Классификация и значение товаров бытовой химии в народном хозяйстве и быту. Товароведная характеристика важнейших групп товаров бытовой химии: клеящих материалов, лакокрасочных товаров, моющих средств. Лакокрасочные товары. Классификация, общие потребительские свойства и система обозначения лакокрасочных составов. Факторы, формирующие качество лакокрасочных товаров. Исходные материалы для лакокрасочных составов. Основы пленкообразования. Требования к качеству лакокрасочных составов и покрытий. Характеристика основных видов лакокрасочных товаров (лаки, краски, олифы): основные идентифицирующие признаки, особенности оценки качества и экспертизы: показатели качества, методы оценки качества. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения. Моющие средства. Общие сведения о моющих средствах. Теория моющего действия. Бытовые и туалетные мыла: факторы формирующие качество (состав, особенности производства), классификация,	ПК-1 ПК-4	Доклады, самостоятельная работа

	ассортимент. Синтетические моющие средства (СМС): факторы формирующие качество (состав, особенности производства), связь между составом и назначением, классификация, ассортимент. Вспомогательные средства для стирки. Особенности оценки качества и экспертизы моющих средств. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения моющих средств.		
Тема 3. Стекланные товары	Товароведная характеристика и факторы формирующие качество стеклянных изделий. Факторы формирующие качество: химический состав, виды стекол, их свойства, методы идентификации. Формирование потребительских свойств бытовых стеклянных изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств. Потребительские свойства стеклянных изделий: группировка показателей и характеристика в зависимости от вида стекол. Жаростойкая стеклянная посуда: состав стекол, термическая обработка и особенности потребительских свойств. Требования к качеству стеклянных изделий. Классификация, ассортимент и экспертиза стеклянных изделий. Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стеклянных изделий; перспективы развития ассортимента. Особенности оценки качества и экспертиза стеклянных изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.	ПК-1 ПК-4	Интерактивная лекция, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Керамические товары	Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество керамических изделий. Химический состав, виды, свойства, методы идентификации и оценки керамики. Формирование потребительских свойств бытовых керамических изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств. Потребительские свойства керамических изделий: группировка показателей и характеристика в зависимости от вида керамики. Виды керамики, применяемые для производства бытовых изделий, их состав, особенности потребительских свойств и назначения. Требования к качеству керамических изделий. Классификация, ассортимент и экспертиза керамических изделий. Особенности оценки качества и экспертиза керамических изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты. Сертификация керамических изделий. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, тестирование, самостоятельная работа
Тема 5. Металлохозяйственные товары	Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров. Общая классификация металлохозяйственных товаров. Характеристика металлов и сплавов, применяемых при изготовлении металлохозяйственных изделий различного назначения. Основные идентифицирующие признаки изделий из различных видов металлов и сплавов. Основные виды обработки металлов. Особенности изготовления изделий различного назначения. Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, соединения деталей, вида обработки (термическая и химико-термическая) и покрытия на качество готовых изделий. Декорирование металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Кухонная металлическая посуда: классификация, ассортимент, требования к качеству, экспертиза и оценка качества: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты. Кухонная металлическая посуда с антипригарным покрытием: виды металлического сплава, наименование и состав антипригарных покрытий, особенности нанесения и конструкции (формы) посуды, основные показатели качества покрытия. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.	ПК-1 ПК-4	Интерактивная лекция, лабораторная работа, тестирование, самостоятельная работа
Тема 6. Мебельные и строительные товары	Состояние потребительского рынка мебельных и строительных товаров. Факторы, формирующие качество мебели: материалы для производства мебели. Классификация материалов для изготовления мебели в зависимости от происхождения и функционального назначения. Характеристика материалов для изготовления мебели по функциональному назначению: конструкционные, настилочные, пружинящие, обивочные, отде-	ПК-1 ПК-4	Проверка ИДЗ, самостоятельная работа

	лочные, клеящие и др. Фурнитура для мебели и прочие материалы. Факторы, обуславливающие выбор материала. Характеристика материалов для изготовления мебели по происхождению и химическому составу: древесные материалы и полуфабрикаты, металлические, текстильные, полимерные и стеклянные материалы для мебельного производства. Особенности производства мебели. Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Оценка качества мебели. Основные свойства и показатели качества. Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров. Оценка качества строительных товаров. Основные свойства и показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения мебельных и строительных товаров. Идентификация и способы выявления фальсификации мебельных и строительных товаров.		
Тема 7. Электробытовые товары	Состояние современного рынка электробытовых товаров. Классификация, характеристика ассортимента, устройства, принципа действия и основных технико-эксплуатационных показателей отдельных групп электробытовых товаров (бытовых холодильных приборов, бытовых уборочных машин, бытовых стиральных машин, электронагревательных приборов). Бытовые холодильные приборы: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления. Характеристика основных видов холодильников в зависимости от способа переноса тепла из внутреннего пространства в окружающую среду: компрессионные холодильники, абсорбционно-диффузионные и термоэлектрические. Классификация бытовых холодильных приборов. Перспективы развития ассортимента. Потребительские свойства и показатели качества бытовых холодильных приборов. Бытовые стиральные машины: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления. Потребительские свойства и основные показатели качества бытовых стиральных машин. Экспертиза и сертификация бытовых стиральных машин. Классификация, ассортимент и конкурентоспособность. Перспективы развития ассортимента бытовых стиральных машин. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения. Бытовые уборочные машины: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления. Потребительские свойства и показатели качества бытовых уборочных машин. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения электробытовых товаров. Контроль качества электробытовых товаров. Идентификация и способы выявления фальсификации электробытовых товаров.	ПК-1 ПК-4	Лекция, деловая игра, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	Состояние рынка и особенности формирования ассортимента радиоэлектронной аппаратуры в современных условиях. Классификация бытовой радиоэлектронной аппаратуры, влияние основных параметров на качество. Функциональные возможности радиоэлектронной и их связь с потребительскими свойствами. Требования к качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентифицирующие признаки. Экспертиза качества.	ПК-1 ПК-4	Доклады, самостоятельная работа студентов
Тема 9. Текстильные товары	Состояние рынка текстильных товаров. Классификация, потребительские свойства и основные показатели качества текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения: виды, химический состав, достоинства и недостатки. Химические волокна. Общие принципы получения и современные направления в развитии производства. Искусственные и синтетические волокна: виды, химический состав, свойства, достоинства и недостатки. Идентификация текстильных волокон. Текстильные нити. Классификация, Характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей по способам получения, отделке, свойствам, применению. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей: происхождение волокон, ткачество, отделка. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества тканей разного волокнистого состава. Оценка качества тканей разного волокнистого состава. Экспертиза текстильных материалов по волокнистому составу. Сущность органолептических и лабораторных методов определения волокнистого состава.	ПК-1 ПК-4	Лабораторная работа, самостоятельная работа
Тема 10. Швейные и	Рынок швейных и трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к одежде. Факторы, формирующие	ПК-1	Лекция,

трикотажные товары	качество и ассортимент швейных и трикотажных изделий. Факторы, формирующие качество одежды. Группировка материалов и краткая характеристика ассортимента и потребительских свойств основных, прокладочных, теплозащитных, соединительных отделочных материалов фурнитуры. Основные материалы: ткани, трикотажные полотна, нетканые, комплексные, пленочные материалы, искусственный мех. Трикотажные полотна. Особенности производства и структуры по сравнению с ткачеством. Основные показатели строения трикотажа (линейная плотность и структура нитей, форма и размер петли, переплетение, плотность, показатели заполнения, фактура) и их влияние на свойства полотен и изделий. Краткая характеристика основных видов кулирных и основовязанных полотен по внешнему виду, потребительским свойствам и назначению; достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению с аналогичными швейными изделиями. Краткая характеристика ассортимента нетканых, комплексных, пленочных материалов, искусственного меха, их влияние на формирование качества одежды. Классификация и общая характеристика ассортимента швейных изделий. Классификация и общая характеристика ассортимента трикотажных товаров. Показатели и оценка качества швейных и трикотажных товаров. Пути повышения конкурентоспособности отечественных швейных и трикотажных изделий. Идентификация и способы выявления фальсификации швейных и трикотажных товаров.	ПК-4	лабораторная работа, тест, самостоятельная работа
Тема 11. Кожаная обувь	Состояние рынка обуви. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность обувных материалов и обуви. Кожа натуральная. Кожевенное сырье: группировка, виды, источники поступления. Особенности строения и топографии шкур различных животных, их влияние на свойства и назначение кожи. Дубление и отделка кож, их современное состояние, роль в формировании качества, расширение ассортимента. Классификация и характеристика ассортимента кож. Идентификация кожи по внешним признакам. Искусственные и синтетические обувные материалы. Классификация, значение и применение в обувном производстве; преимущества и недостатки по сравнению с натуральными кожами. Исходное сырье, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития и использования. Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения. Формирование качества обуви в процессе производства. Детали обуви, их классификация и номенклатура, влияние на свойства обуви. Формирование свойств обуви в процессе операций сборки, формирования заготовок и крепления деталей низа. Классификация кожаной обуви. Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в торговом предприятии. Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, материалам верха, половозрастному и сезонному назначению. Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода. Экспертиза и оценка качества обуви. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения. Сортировка обуви: приемы осмотра, пороки сертификации кожаной обуви, показатели качества, подтверждаемые при сертификации кожаной обуви. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Идентификация и способы выявления фальсификации обувных товаров.	ПК-1 ПК-4	Лабораторная работа, АДС, контрольная работа, самостоятельная работа
Тема 12. Пушно-меховые товары	Состояние потребительского рынка пушно-меховых товаров и особенности его формирования в современных условиях. Факторы, формирующие качество меховых товаров: классификация и виды пушно-мехового полуфабриката. Классификация меховых товаров. Ассортимент, потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий. Идентификация и способы выявления фальсификации пушно-меховых товаров.	ПК-1 ПК-4	Проверка ИДЗ, самостоятельная работа студентов

Тема 13. Парфюмерно-косметические товары	Рынок парфюмерных и косметических товаров. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерии и косметики. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества отдельных групп парфюмерных и косметических товаров. Оценка и экспертиза качества. Идентификация и способы выявления фальсификации парфюмерно-косметических товаров.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, тест, самостоятельная работа
Тема 14. Ювелирные изделия	Рынок ювелирных изделий. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров: характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий и особенности производства. Ювелирные металлы и сплавы: понятие, виды, свойства, проба, товарная характеристика, методы диагностики и оценки. Ювелирные камни: драгоценные, натуральные, синтетические; виды, товарные характеристики, методы экспертизы, диагностирование и оценки. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Виды художественной обработки ювелирных изделий и категории их сложности; эмалирование, роспись по эмали, гравирование, чеканка, черчение, филигранный узор и пр. Опробирование и клеймение ювелирных изделий. Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.	ПК-1 ПК-4	Лекция, лабораторная работа, самостоятельная работа

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные работы;
- письменные и устные домашние задания;
- тестирование;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей;
- деловые игры.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие / Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>

2. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=303951>

3. Коммерческое товароведение [Электронный ресурс] : Учебник / Под общ. ред. д. э. н., проф. В. И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Издат.-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 696 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=415262>

Нормативно-правовые документы:

1. ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" от 28 декабря 2009 г. N 381-ФЗ (с изменениями и дополнениями) . – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902192509>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации часть вторая от 26 января 1996 г. N 14-ФЗ, часть третья от 26 ноября 2001 г. N 146-ФЗ и часть четвертая от 18 декабря 2006 г. N 230-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9027703>

3. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ (с изменениями от 09.05.2005 №45 – ФЗ, от 01.05.2007 № 65 – ФЗ, от 01.12.2007 № 309 – ФЗ, от 18.07.2009 №189 – ФЗ, от 30.12.2009 №385 – ФЗ) . – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tekhnicheskom_regulirovanii14

4. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 №102-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902107146#>

5. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля» от 30.12.2008 №294-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902135756>
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9005388/>
7. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9025842>
8. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.) . – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901788626>
9. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изм. и доп.). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>
10. Постановление правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации о соответствии. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902189451/>
11. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
12. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560#>
13. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>
14. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
15. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902352823>
16. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401>
17. ОК 034-2014 (КПЕС 2008). «Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности» (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 12.02.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2020) – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_163703/

Дополнительная литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=424214>
2. Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 400 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=415542>
3. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: <http://znanium.com/bookread2.php?book=361170>

4. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2013 – 576 с. – Режим доступа:

<http://znanium.com/bookread2.php?book=291714>

5. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 328 с. -

<http://znanium.com/bookread.php?book=430491>

6. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=211234>

7. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: Учебник. - М.: «Дашков и К», 2012. – 536 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=415561>

8. Петрище, Ф. А. Экспертиза строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - Москва : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=464289>

9. Орленко, Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : учебное пособие / Л.В. Орленко. - М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 272 с.

<https://znanium.com/read?id=368267>

10. Позняковский В.М, Тыщенко Е.А., Ермакова В.П. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 396 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=510084>

11. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - ISBN 978-5-394-02013-1.

<http://znanium.com/bookread.php?book=415020>

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
6. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
7. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
8. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения материалов по практике

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>

1. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

3. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>

4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/

5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/

6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>

7. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» www.ozppou.ru

8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru

9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru

10. Журнал для потребителей «СПРОС» www.spros.ru

11. Официальный сайт Американского общества качества www.asq.org

12. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

13. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров <http://www.falshivkam.net/>

14. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по организации самостоятельной работы» по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

Раздел 1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 1. Зерномучные товары Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,6,7,8,9,10; Д – 1,2.

Вопросы для самопроверки:

1. Пищевая ценность зерномучных товаров.
2. Классификация зерномучных товаров.
3. Оценка качества.
4. Наиболее распространенные дефекты.
5. Потери и пути их снижения.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения.
2. Наиболее распространенные дефекты и болезни зерномучных товаров.
3. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения.

Тема 2. Плодоовощные товары Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,6,7,8,9,10; Д – 1,2.

Вопросы для самопроверки:

1. Пищевая ценность плодоовощных товаров.
2. Классификация плодоовощных товаров.
3. Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта.
4. Оценка качества.
5. Наиболее распространенные дефекты.
6. Потери и пути их снижения.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Хранение плодоовощной продукции. Потери и пути их снижения.
2. Наиболее распространенные дефекты и болезни свежих плодов и овощей.
3. Рынок плодоовощной продукции Краснодарского края.

Тема 3. Кондитерские товары Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,10,11; Д – 6,8,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация кондитерских товаров.
2. Краткая характеристика основных групп кондитерских товаров.
3. Оценка качества кондитерских товаров. Наиболее распространенные дефекты.
4. Хранение кондитерских товаров. Потери и пути их снижения.
5. Ассортимент, виды и сорта кондитерских изделий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка кондитерских товаров России и Краснодарского края.
2. Новое в производстве и реализации кондитерских товаров.
3. Направления разработки кондитерских товаров.

Тема 4. Вкусовые товары

Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,10,11; Д – 6,8,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Краткая характеристика основных групп вкусовых товаров: чая, кофе, пряностей и приправ, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, плодоовощных соков по физиологическому действию на организм человека, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства).
3. Оценка качества вкусовых товаров. Наиболее распространенные дефекты.
4. Хранение вкусовых товаров. Потери и пути их снижения.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка вкусовых товаров Краснодарского края.
2. Характеристика рынка вкусовых товаров России.
3. Новое в производстве и реализации вкусовых товаров.
4. Направления разработки вкусовых товаров.
5. Особенности законодательного регулирования рынка алкогольной продукции России.

Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,12,14; Д – 7,10,14,18,19

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация молочных товаров.
2. Краткая характеристика основных видов пищевых жиров растительного происхождения.
3. Краткая характеристика основных видов пищевых жиров животного происхождения.
4. Оценка качества молока. Наиболее распространенные дефекты.
5. Хранение молочных товаров. Потери и пути их снижения.
6. Оценка качества растительного масла. Наиболее распространенные дефекты.
7. Хранение растительного масла. Потери и пути их снижения.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка молочных товаров России и Краснодарского края.
2. Характеристика рынка растительного масла России.
3. Проблемы идентификации и фальсификации молока и молочных товаров.
4. Проблемы идентификации и фальсификации пищевых жиров.
5. Новые направления в производстве молочных товаров.
6. Особенности законодательного регулирования рынка молочной продукции России.

Тема 6. Мясные товары

Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8,13; Д – 10,14,16,17,21,

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация мясных товаров.
2. Краткая характеристика основных видов колбасных изделий.
3. Краткая характеристика основных видов мясных копченостей.
4. Оценка качества охлажденного мяса. Наиболее распространенные дефекты.
5. Хранение охлажденного мяса. Потери и пути их снижения.
6. Оценка качества колбасных изделий. Наиболее распространенные дефекты.
7. Хранение колбасных изделий. Потери и пути их снижения.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка мясных товаров России и Краснодарского края.
2. Характеристика рынка колбасных изделий России.
3. Проблемы идентификации и фальсификации колбасных изделий.
4. Проблемы идентификации и фальсификации мясных консервов.
5. Особенности законодательного регулирования рынка мясной продукции России.

Тема 7. Рыбные товары

Литература: О - 1,2,3; НПД – 5,7,8; Д – 15,18,20

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация рыбных товаров.
2. Краткая характеристика и оценка качества охлажденной рыбы. Хранении, дефекты.
3. Краткая характеристика и оценка качества соленой рыбы. Хранении, дефекты.
4. Краткая характеристика и оценка качества копченой рыбы. Хранении, дефекты.
5. Краткая характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов. Хранении, дефекты.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка рыбных товаров России и Краснодарского края.
2. Характеристика рынка соленой и копченой рыбы России.
3. Проблемы идентификации и фальсификации рыбных товаров.
4. Особенности законодательного регулирования рынка рыбной продукции России.

Раздел 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 1. Товары из пластических масс

Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие о полимерах и пластических массах. Полимеры и их роль в производстве товаров.
2. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий.
3. Состав, структура и общие свойства пластмасс, назначение отдельных компонентов. Классификация пластических масс.
4. Характеристика отдельных групп и видов синтетических смол и пластмасс.
5. Полимеризационные смолы и пластмассы на их основе.
6. Поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе.
7. Общие принципы переработки пластмасс в изделия.
8. Типичные дефекты изделий из пластических масс.
9. Требования к качеству изделий из пластмасс.
10. Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс.
11. Оценка качества.
12. Идентифицирующие признаки изделий из различных видов пластмасс.
13. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы изделий из пластмасс.
14. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения изделий из пластмасс.
15. Особенности ухода за товарами из пластмасс.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка пластмассовых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации товаров из пластмасс.
3. Экспертиза качества пластмассовых товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента пластмассовых товаров.

Тема 2. Товары бытовой химии

Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27.

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация и значение товаров бытовой химии в народном хозяйстве и быту.
2. Товароведная характеристика важнейших групп товаров бытовой химии: клеящих материалов, лакокрасочных товаров, моющих средств.
3. Лакокрасочные товары. Классификация, общие потребительские свойства и система обозначения лакокрасочных составов.
4. Факторы, формирующие качество лакокрасочных товаров.
5. Исходные материалы для лакокрасочных составов.
6. Основы пленкообразования.
7. Требования к качеству лакокрасочных составов и покрытий.

8. Характеристика основных видов лакокрасочных товаров (лаки, краски, олифы): основные идентифицирующие признаки.
9. Особенности оценки качества и экспертизы: показатели качества, методы оценки качества.
10. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения.
11. Моющие средства. Общие сведения о моющих средствах.
12. Теория моющего действия.
13. Хозяйственные и туалетные мыла: факторы, формирующие качество (состав, особенности производства), классификация, ассортимент.
14. Синтетические моющие средства (СМС): факторы, формирующие качество (состав, особенности производства), связь между составом и назначением, классификация, ассортимент.
15. Вспомогательные средства для стирки.
16. Особенности оценки качества и экспертизы моющих средств.
17. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения моющих средств.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка товаров бытовой химии России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации товаров бытовой химии.
3. Экспертиза качества товаров бытовой химии.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента товаров бытовой химии.

Тема 3. Стекланные товары **Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27.**

Вопросы для самопроверки:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество стекланных изделий.
2. Факторы, формирующие качество: химический состав, виды стекл, их свойства, методы идентификации.
3. Формирование потребительских свойств бытовых стекланных изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств.
4. Потребительские свойства стекланных изделий: группировка показателей и характеристика в зависимости от вида стекл.
5. Жаростойкая стеклнная посуда: состав стекл, термическая обработка и особенности потребительских свойств.
6. Требования к качеству стеклнных изделий.
7. Классификация, ассортимент и экспертиза стеклнных изделий.
8. Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стеклнных изделий; перспективы развития ассортимента.
9. Особенности оценки качества и экспертиза стеклнных изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
10. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклнными изделиями.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.

2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка стеклянных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации стеклянных товаров.
3. Экспертиза качества стеклянных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента стеклянных товаров.

Тема 4. Керамические товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27.

Вопросы для самопроверки:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество керамических изделий.
2. Химический состав, виды, свойства, методы идентификации и оценки керамики.
3. Формирование потребительских свойств бытовых керамических изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств.
4. Потребительские свойства керамических изделий: группировка показателей и характеристика в зависимости от вида керамики.
5. Виды керамики, применяемые для производства бытовых изделий, их состав, особенности потребительских свойств и назначения.
6. Требования к качеству керамических изделий.
7. Классификация, ассортимент и экспертиза керамических изделий.
8. Особенности оценки качества и экспертиза керамических изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
9. Сертификация керамических изделий.
10. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка керамических товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации керамических товаров.
3. Экспертиза качества керамических товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента керамических товаров.

Тема 5. Металлохозяйственные товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27.

Вопросы для самопроверки:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров.
2. Общая классификация металлохозяйственных товаров и факторы, формирующие их качество.
3. Характеристика металлов и сплавов, применяемых при изготовлении металлохозяйственных изделий различного назначения.

4. Основные идентифицирующие признаки изделий из различных видов металлов и сплавов.
5. Основные виды обработки металлов.
6. Особенности изготовления изделий различного назначения.
7. Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, соединения деталей, вида обработки (термическая и химико-термическая) и покрытия на качество готовых изделий.
8. Декорирование металлоизделий.
9. Коррозия изделий из металлов и сплавов.
10. Способы защиты от коррозии.
11. Кухонная металлическая посуда: классификация, ассортимент, требования к качеству, экспертиза и оценка качества: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
12. Кухонная металлическая посуда с антипригарным покрытием: виды металлического сплава, наименование и состав антипригарных покрытий, особенности нанесения и конструкции (формы) посуды, основные показатели качества покрытия.
13. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка металлических товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации товаров из металлов и сплавов.
3. Экспертиза качества металлических бытовых товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента металлических бытовых товаров.

Тема 6. Мебельные и строительные товары

Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27,28,29,34

Вопросы для самопроверки:

1. Состояние потребительского рынка мебельных и строительных товаров.
2. Факторы, формирующие качество мебели: материалы для производства мебели.
3. Классификация материалов для изготовления мебели в зависимости от происхождения и функционального назначения.
4. Характеристика материалов для изготовления мебели по функциональному назначению: конструкционные, настилочные, пружинящие, обивочные, отделочные, клеящие и др.
5. Фурнитура для мебели и прочие материалы. Факторы, обуславливающие выбор материала.
6. Характеристика материалов для изготовления мебели по происхождению и химическому составу: древесные материалы и полуфабрикаты, металлические, текстильные, полимерные и стеклянные материалы для мебельного производства.
7. Особенности производства мебели.
8. Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Оценка качества мебели. Основные свойства и показатели качества.
9. Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров.
10. Оценка качества строительных товаров.
11. Основные свойства и показатели качества.

12. Упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения мебельных и строительных товаров.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка мебельных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации мебельных товаров.
3. Экспертиза качества мебели.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента мебели.
5. Особенности рынка строительных товаров России и Краснодарского края.
6. Проблемы идентификации и фальсификации строительных товаров.
7. Экспертиза качества строительных товаров.
8. Основные направления совершенствования качества и ассортимента строительных товаров.

**Тема 7. Электробытовые товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 27.**

Вопросы для самопроверки:

1. Состояние современного рынка электробытовых товаров.
2. Классификация, характеристика ассортимента, устройства, принципа действия и основных технико-эксплуатационных показателей отдельных групп электробытовых товаров (бытовых холодильных приборов, бытовых уборочных машин, бытовых стиральных машин, электронагревательных приборов).
3. Бытовые холодильные приборы: конструкция и принцип работы.
4. Эффективность энергопотребления.
5. Характеристика основных видов холодильников в зависимости от способа переноса тепла из внутреннего пространства в окружающую среду: компрессионные холодильники, абсорбционно-диффузионные и термоэлектрические.
6. Классификация бытовых холодильных приборов. Перспективы развития ассортимента.
7. Потребительские свойства и показатели качества бытовых холодильных приборов.
8. Бытовые стиральные машины: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления.
9. Потребительские свойства и основные показатели качества бытовых стиральных машин.
10. Экспертиза и сертификация бытовых стиральных машин.
11. Классификация, ассортимент и конкурентоспособность. Перспективы развития ассортимента бытовых стиральных машин.
12. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.
13. Бытовые уборочные машины: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления.
14. Потребительские свойства и показатели качества бытовых уборочных машин.
15. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения электробытовых товаров.
16. Контроль качества электробытовых товаров.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.

3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка электробытовых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации электробытовых товаров.
3. Экспертиза качества электробытовых товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента электробытовых товаров.

Тема 8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура

Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 23,24,25,26.

Вопросы для самопроверки:

1. Состояние рынка и особенности формирования ассортимента радиоэлектронной аппаратуры в современных условиях.
2. Классификация бытовой радиоприемной аппаратуры, бытовой телевизионной аппаратуры и аппаратуры для записи и воспроизведения информации оптическим способом, влияние основных параметров на качество.
3. Бытовые радиоприемные устройства. Классификация радиоприемной аппаратуры.
4. Классификация и ассортимент радиоприемников.
5. Параметры радиоприемников.
6. Связь параметров радиоприемников с их потребительскими свойствами.
7. Функциональные возможности радиоприемников и их связь с потребительскими свойствами.
8. Требования к качеству.
9. Оценка качества.
10. Дефекты.
11. Идентифицирующие признаки.
12. Бытовая телевизионная аппаратура.
13. Виды воспроизводящих устройств (кинескопы, жидкокристаллические, проекционные и плазменные экраны).
14. Влияние конструкции кинескопа (фактор, формирующий качество) на потребительские свойства телевизоров.
15. Классификация и ассортимент.
16. Требования к качеству.
17. Параметры, определяющие назначение телевизоров.
18. Функциональные устройства, повышающие качество изображения и звука, удобство пользования.
19. Цифровизация телевидения как магистральное направление совершенствования телевизоров.
20. Параметры стандарта телевидения высокой четкости.
21. Экспертиза (оценка качества, дефекты, идентифицирующие признаки).

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка бытовой радиоэлектронной аппаратуры России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации бытовой радиоэлектронной аппаратуры.
3. Экспертиза качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры.

4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры.

Тема 9. Текстильные товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 32.

Вопросы для самопроверки:

1. Состояние рынка текстильных товаров.
2. Классификация, потребительские свойства и основные показатели качества текстильных волокон.
3. Натуральные волокна растительного и животного происхождения: виды, химический состав, достоинства и недостатки.
4. Химические волокна. Общие принципы получения и современные направления в развитии производства.
5. Искусственные и синтетические волокна: виды, химический состав, свойства, достоинства и недостатки.
6. Идентификация текстильных волокон.
7. Текстильные нити. Классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей по способам получения, отделке, свойствам, применению.
8. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей: происхождение волокон, ткачество, отделка
9. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества тканей разного волокнистого состава.
10. Оценка качества тканей разного волокнистого состава.
11. Экспертиза текстильных материалов по волокнистому составу.
12. Сущность органолептических и лабораторных методов определения волокнистого состава.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка текстильных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации текстильных товаров.
3. Экспертиза качества текстильных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента текстильных товаров.

Тема 10. Швейные и трикотажные товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 31,32,36.

Вопросы для самопроверки:

1. Рынок швейных и трикотажных товаров.
2. Требования, предъявляемые к одежде.
3. Факторы, формирующие качество и ассортимент швейных и трикотажных изделий.
4. Факторы, формирующие качество одежды.
5. Группировка материалов и краткая характеристика ассортимента и потребительских свойств основных, прокладочных, теплозащитных, соединительных отделочных материалов фурнитуры.
6. Основные материалы: ткани, трикотажные полотна, нетканые, комплексные, плеточные материалы, искусственный мех.

7. Трикотажные полотна. Особенности производства и структуры по сравнению с качеством.
8. Основные показатели строения трикотажа (линейная плотность и структура нитей, форма и размер петли, переплетение, плотность, показатели заполнения, фактура) и их влияние на свойства полотен и изделий.
9. Краткая характеристика основных видов кулирных и основовязанных полотен по внешнему виду, потребительским свойствам и назначению; достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению с аналогичными швейными изделиями.
10. Краткая характеристика ассортимента нетканых, комплексных, пленочных материалов, искусственного меха, их влияние на формирование качества одежды.
11. Классификация и общая характеристика ассортимента швейных изделий.
12. Классификация и общая характеристика ассортимента трикотажных товаров.
13. Показатели и оценка качества швейных и трикотажных товаров.
14. Пути повышения конкурентоспособности отечественных швейных и трикотажных изделий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка швейных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации швейных товаров.
3. Экспертиза качества швейных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента швейных товаров.

Тема 11. Обувные товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 31.

Вопросы для самопроверки:

1. Состояние рынка обуви.
2. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность обувных материалов и обуви.
3. Кожа натуральная. Кожевенное сырье: группировка, виды, источники поступления.
4. Особенности строения и топографии шкур различных животных, их влияние на свойства и назначение кожи.
5. Дубление и отделка кож, их современное состояние, роль в формировании качества, расширение ассортимента.
6. Классификация и характеристика ассортимента кож. Идентификация кожи по внешним признакам.
7. Искусственные и синтетические обувные материалы. Классификация, значение и применение в обувном производстве; преимущества и недостатки по сравнению с натуральными кожами.
8. Исходное сырье, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития и использования.
9. Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения.
10. Формирование качества обуви в процессе производства.
11. Детали обуви, их классификация и номенклатура, влияние на свойства обуви.
12. Формирование свойств обуви в процессе операций сборки, формирования заготовок и крепления деталей низа.
13. Классификация кожаной обуви.

14. Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в торговом предприятии.
15. Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, материалам верха, половозрастному и сезонному назначению.
16. Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке.
17. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода.
18. Экспертиза и оценка качества обуви.
19. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы кожаной обуви.
20. Показатели качества и методы их определения.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка обувных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации обуви.
3. Экспертиза качества обуви.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента обуви.

**Тема 12. Пушно-меховые товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 30.**

Вопросы для самопроверки:

1. Состояние потребительского рынка пушно-меховых товаров и особенности его формирования в современных условиях.
2. Факторы, формирующие качество меховых товаров: классификация и виды пушно-мехового полуфабриката.
3. Классификация меховых товаров.
4. Ассортимент, потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка меховых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации меховых товаров.
3. Экспертиза качества меховых товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента меховых товаров.

**Тема 13. Парфюмерно-косметические товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 35,36,39.**

Вопросы для самопроверки:

1. Рынок парфюмерных и косметических товаров.
2. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерии и косметики.
3. Классификация, ассортимент.

4. Свойства и показатели качества отдельных групп парфюмерных и косметических товаров.
5. Оценка качества.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка парфюмерных и косметических товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации парфюмерно-косметических товаров.
3. Экспертиза качества парфюмерии, косметики.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента парфюмерно-косметических товаров.

Тема 14. Ювелирные товары
Литература: О - 3; НПД – 5; Д – 31.

Вопросы для самопроверки:

1. Рынок ювелирных изделий.
2. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров: характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий и особенности производства.
3. Ювелирные металлы и сплавы: понятие, виды, свойства, проба, товарная характеристика, методы диагностики и оценки.
4. Ювелирные камни: драгоценные, натуральные, синтетические; виды, товарные характеристики, методы экспертизы, диагностирование и оценки.
5. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий.
6. Виды художественной обработки ювелирных изделий и категории их сложности; эмалирование, роспись по эмали, гравирование, чеканка, чернение, филигранный узор и пр.
7. Опробирование и клеймение ювелирных изделий.
8. Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка ювелирных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации ювелирных товаров.
3. Экспертиза качества ювелирных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента ювелирных товаров.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Товароведение потребительских товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для лабораторных работ, групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные

компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплинами лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)		
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК		Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	формы		в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров														
Тема 1. Зерномучные товары	2	-	4	6	ИЛ/2	АДС/1	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Входное тестирование, защита лаб. работы, кейс-стади
Тема 2. Плодоовощные товары	2	-	4	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы, тест
Тема 3. Кондитерские товары	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы, доклад, тест
Тема 4. Вкусовые товары	2	-	4	6	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы, кейс-стади
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	2	-	4	6	-	КС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы, круглый стол, контрольная работа
Тема 6. Мясные товары	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы, кейс-стади, проверка ИДЗ
Тема 7. Рыбные продукты	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы, кейс-стади, тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Итого:	14	-	28	42	4	8	-	-	-	-	-	30	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	-
Итого за семестр				42					2	0,35		30	33,65	108
Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров														
1. Товары из пластических масс	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы, кейс-стади
2. Товары бытовой химии	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Доклад
3. Стекланные товары	2	-	2	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы
4. Керамические товары	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	4	-	Защита лаб. работы, тест
5. Металлохозяйственные товары	2	-	2	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы, тест
6. Мебельные и строительные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Проверка ИДЗ
7. Электробытовые товары	2	-	4	6	-	ДИ/4	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Деловая игра
8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Доклад
9. Текстильные товары	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы
10. Швейные и трикотажные товары	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы, тест
11. Кожаная обувь	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы, кейс-стади, контрольная работа
12. Пушно-меховые товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Проверка ИДЗ
13. Парфюмерно-косметические товары	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы, тест
14. Ювелирные товары	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	5	-	Защита лаб. работы
Итого:	14	-	28	42	4	8	-	-	-	-	-	66	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	-
Всего по дисциплине	-	-	-	84	-	-	-	-	4	0,7	-	96	67,3	252

Тематический план дисциплины «Товароведение потребительских товаров» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.2.

Таблица 5.2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)		
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК		Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	формы		в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров														
Тема 1. Зерномучные товары	2	-	4	6	ИЛ/2	АДС/1	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	Входное тестирование, защита лаб. работы, кейс-стади
Тема 2. Плодоовощные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
Тема 3. Кондитерские товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
Тема 4. Вкусовые товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
Тема 6. Мясные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
Тема 7. Рыбные продукты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
1. Товары из пластических масс	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
2. Товары бытовой химии	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
3. Стекланные товары	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Защита лаб. работы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров</i>														
4. Керамические товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
5. Металлохозяйственные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
6. Мебельные и строительные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
7. Электробытовые товары	-	-	4	4	-	ДИ/З	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Деловая игра
8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
9. Текстильные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
10. Швейные и трикотажные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
11. Кожаная обувь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
12. Пушно-меховые товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
13. Парфюмерно-косметические товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
14. Ювелирные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11	-	Контрольная работа
Итого:	4	-	10	14	2	4	-	-	-	-	-	229	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	6,65	-
Всего по дисциплине	-	-	-	14	-	-	-	-	2	0,35	-	229	6,65	252

Тематический план изучения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.3

Таблица 5.3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	все-го	в т.ч. интерактивные формы /часы									
лекции					практ. занятия									
Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров														
Тема 1. Зерномучные товары	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Входное тестирование, защита лаб. работы
Тема 2. Плодоовощные товары	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Собеседование
Тема 3. Кондитерские товары	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Защита лаб. работы, тест, обсуждение подготовленных докладов
Тема 4. Вкусовые товары	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Собеседование
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Защита лаб. работы, контрольная работа
Тема 6. Мясные товары	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Проверка ИДЗ
Тема 7. Рыбные продукты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Тест
Итого:	4	-	12	16	2	4	-	-	-	-	-	56	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	-
Всего в 5 семестре	-	-	-	16	-	-	-	-	2	0,35	-	56	33,65	108
Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров														
1. Товары из пластических масс	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	4	-	Защита лаб. работы, тест
2. Товары бытовой химии	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	4	-	Собеседование
3. Стекланные товары	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	4	-	Собеседование

4. Керамические товары	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	4	-	Собеседование
5. Металлохозяйственные товары	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	4	-	Собеседование
6. Мебельные и строительные товары	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	4	-	Собеседование, обсуждение подготовленных докладов
7. Электробытовые товары	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Собеседование
8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	2	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Защита лаб. работы
9. Текстильные товары	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Защита лаб. работы, контрольная работа
10. Швейные и трикотажные товары	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Защита лаб. работы, тест
11. Кожаная обувь	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Защита лаб. работы
12. Пушно-меховые товары	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Собеседование
13. Парфюмерно-косметические товары	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Защита лаб. работы, тест, проверка ИДЗ
14. Ювелирные товары	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	5	-	Защита лаб. работы
Итого:	16	-	28	44	4	8	-	-	-	-	-	64	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	-
Всего в 6 семестре	-	-	-	44	-	-	-	-	2	0,35	-	64	33,65	144
Всего по дисциплине	-	-	-	60	-	-	-	-	4	0,7	-	120	67,3	252

*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» определены в «**Методическом пособии по организации самостоятельной работы**» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 «Торговое дело» направленность (профиль) "Коммерция".

Таблица 5.3 Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины,

Сокращение	Вид работы
ДИ	Деловая игра
АДС	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит.	Работа с литературой
Дс.	Дискуссия
КС	Круглый стол
П.з.	Письменные задания – выполнение письменной домашней работы

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средства по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». ФОС хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это ...

- 1) Качество продукции
- 2) Параметр продукции
- 3) Свойство продукции
- 4) Показатель качества продукции

2. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...

- 1) Качество продукции
- 2) Параметр продукции
- 3) Свойство продукции
- 4) Показатель качества продукции

3. Комплексные показатели служат

- 1) для выражения простых свойств товаров
- 2) для выражения сложных свойств товаров

4. Какая группа показателей не характеризует эргономические свойства?

- 1) Антропометрические

- 2) Безотказность
 - 3) Психологические
5. Какая группа показателей не характеризует свойства надежности:
- 1) Долговечность
 - 2) Безотказность
 - 3) Безвредность
6. Проверка соответствия действительных значений показателя качества испытуемого изделия установленным требованиям – это ...
- 1) Оценка качества
 - 2) Оценка уровня качества
 - 3) Контроль качества
7. Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми – это ...
- 1) Оценка качества
 - 2) Оценка уровня качества
 - 3) Контроль качества
8. Какой контроль качества проводят внезапно:
- 1) Входной
 - 2) Выборочный
 - 3) Летучий
 - 4) Операционный
 - 5) Производственный
9. Как называется максимально допустимое количество забракованных единиц выборки?
- 1) Браковочное число
 - 2) Приемочное число

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» курсовая работа не предусмотрена.

3. Вопросы к экзамену

Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Плоды и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании их различных видов.
2.	Основы выбора режима хранения свежих плодов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров.
3.	Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
4.	Плоды и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.
5.	Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.

6.	Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
7.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
8.	Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
9.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
10.	Макаронные изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
11.	Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
12.	Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
13.	Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.
14.	Кондитерские товары: классификация, ассортимент, пищевая ценность, роль в питании.
15.	Карамель: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
16.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели. Дефекты. Оценка качества, идентифицирующие признаки карамели.
17.	Шоколад: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
18.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество шоколада. Дефекты шоколада. Оценка качества шоколада.
19.	Печенье: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
20.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Дефекты печенья. Оценка качества.
21.	Сахар: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
22.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара. Дефекты сахара. Оценка качества.
23.	Крахмал: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
24.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество крахмала. Дефекты. Оценка качества.
25.	Мед: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
26.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда. Дефекты. Оценка качества.
27.	Вкусовые товары: классификация, пищевая ценность и роль отдельных видов в питании.
28.	Вина виноградные: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
29.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество виноградных вин. Дефекты и болезни вина. Оценка качества.
30.	Чай: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
31.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Дефекты чая. Оценка качества.
32.	Кофе: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.

33.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Дефекты кофе. Оценка качества.
34.	Пиво: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
35.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество пива. Дефекты и болезни пива. Оценка качества.
36.	Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
37.	Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
38.	Экспертиза качества растительных масел, идентификация и фальсификация. Факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел.
39.	Животные жиры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
40.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество животных жиров. Дефекты, оценка качества.
41.	Масло сливочное: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
42.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество масла сливочного. Дефекты, оценка качества.
43.	Молоко: роль в питании и пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
44.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Оценка качества молока.
45.	Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, особенности химического состава разных групп кисломолочных товаров.
46.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Дефекты. Экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
47.	Сыры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
48.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Дефекты. Оценка качества сыров.
49.	Мясо: классификация, виды термической обработки, химический состав разных видов мяса, роль в питании, виды продуктов, получаемых из мяса.
50.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса. Дефекты мяса. Экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
51.	Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность и роль в питании, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
52.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий. Сохраняемость колбас разных групп. Дефекты колбас. Оценка качества.
53.	Мясные копчености: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
54.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных копченостей. Дефекты. Оценка качества.
55.	Яйца и яичепродукты: виды по происхождению, роль в питании и химический состав, градация по качеству и сохраняемости.
56.	Экспертиза качества яиц и яичепродуктов. Дефекты. Режимы и условия хранения.
57.	Пищевая ценность и роль в питании рыбы и рыбных товаров. Классификация промысловых рыб.
58.	Рыбные консервы и пресервы: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
59.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных консервов и пресер-

	вов. Дефекты. Оценка качества.
60.	Живая, охлажденная и мороженая рыба, влияние условий обработки на качество. Пищевая ценность, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
61.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разной степени охлаждения. Дефекты. Оценка качества.
62.	Соленые, вяленые, копченые и сушеные рыбные товары: ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
63.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разных способов обработки. Дефекты. Оценка качества.
64.	Икорные товары: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
65.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество икорных товаров. Дефекты. Оценка качества.
66.	Особенности химического состава продовольственных товаров.
67.	Пищевая ценность продовольственных товаров, ее характеристика.
68.	Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
69.	Потери, имеющие место при хранении продовольственных товаров. Нормируемые и активируемые потери.
70.	Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования.
71.	Безопасность продуктов питания. Концепция здорового питания.
72.	Функциональные продукты питания: понятие, особенности состава, классификация, ассортимент, экспертиза качества.

Практические задания к экзамену

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?
2.	В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?
3.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
4.	Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?
5.	В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?
6.	Арбуз свежий, содержит 96 г воды на 100 г продукта. Какое количество необходимо употребить человеку данного продукта для удовлетворения суточной потребности в воде? Какие пищевые продукты имеют высокое содержание воды? Как вода влияет на пищевую ценность продукта? Хранение продуктов с разным содержани-

	ем воды.
7.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии напитка «Кока-кола» в количестве 260 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
8.	Куриная печень содержит 17,5 мг железа на 100 г продукта. Сколько необходимо употребить печени для удовлетворения суточной потребности человека в железе? Какие продукты питания богаты железом? Какова роль минеральных веществ в организме человека?
9.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
10.	Содержание кальция в твороге – 100–125 мг/100 г. Какое количество необходимо употребить творога для удовлетворения суточной потребности человека в кальции? В каких пищевых продуктах содержится кальций? Какое значение имеет кальций в питании человека? Какие минеральные вещества относятся к макроэлементам?
11.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
12.	Около 2 % золы остается после сжигания навески свежего шпината. По зольности судят о количестве в продукте минеральных веществ. Как классифицируют минеральные вещества? Какие товары с супер высоким содержанием минеральных веществ? Назовите продукты, богатые минеральными веществами? Какие функции выполняют минеральные вещества в организме?
13.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Московское в количестве 45 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены две бутылки с низкой высотой пены. Возможна ли приемка данной партии?
14.	Оливковое масло – самый богатый пищевой источник мононенасыщенной жирной кислоты – олеиновой кислоты: ее содержание составляет до 74% от массы масла. Какие еще незаменимые жирные кислоты вам известны? Источником каких биологически активных веществ являются жиры? Как классифицируют жиры?
15.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Клинское в количестве 600 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки со слабой пеностойкостью. Возможна ли приемка данной партии?
16.	В пшеничных отрубях содержится 43% пищевых волокон, в кураге – 18%, изюме – 9,6%. Какова роль пищевых волокон для человека? Какие вещества относятся к пищевым волокнам? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником пищевых волокон?
17.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
18.	Идея создания функциональных продуктов питания возникла в 1989 году в Японии. В 1993 году термин функциональные продукты питания был принят мировым сообществом. Поясните понятия «функциональный пищевой продукт», «обогащенный пищевой продукт». Какие существуют функциональные пищевые ингредиенты? Какие требования предъявляют к функциональным продуктам?
19.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной пар-

	тии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?
20.	Основной источник лизина - молоко. 500-600 г его покрывает потребность в лизине примерно на 40-45 % суточной нормы. Какие аминокислоты являются незаменимыми, условно незаменимыми? Какой белок считается полноценным? Что такое аминокислотный скор? Какие продукты содержат полноценный белок?
21.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки органолептических показателей вафель Причуда, если в магазин поступила партия массой 1 т в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто пачки – 200 г.
22.	Подсолнечное масло содержит 41 мг витамина Е на 100 г продукта. Какое количество масла растительного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в витамине Е? Каковы функции витамина Е в организме человека? Какие продукты богаты витамином Е?
23.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества шоколада Слава, если в магазин поступила партия массой 600 кг в ящиках по 10 кг в каждом, масса плитки шоколада – 150 г.
24.	Для алкогольных напитков обязательна маркировка ЕГИАС. Каковы функции данной маркировки? Кто наносит данный вид маркировки на продукцию? Виды ответственности за продажу алкогольной продукции без маркировки ЕГИАС? Как осуществляется отслеживание товародвижения алкогольной продукции?
25.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в коробках по 20 кг в каждой. В коробки уложены пакеты с сахарным песком по 1 кг.
26.	Для продажи алкогольной продукции торговое предприятие обязано приобрести лицензию. Какие законодательные акты регулируют торговлю алкогольной продукцией? Основные правила продажи алкогольной продукции розничным торговым предприятием? Кто лицензирует розничную торговлю алкогольной продукцией?
27.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в мешках по 50 кг в каждом.
28.	Продажа свежего и охлажденного мяса запрещена без ветеринарного клейма? Кто ставит ветеринарное клеймо? Что проверяется в мясе при ветеринарной экспертизе? Какие виды клейм существуют? В каких местах туши мяса ставятся ветеринарные клейма?
29.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества чая байхового зеленого, если в магазин поступила партия массой 180 кг в ящиках по 5 кг в каждом.
30.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества кофе натурального молотого, если в магазин поступила партия массой 150 кг в ящиках по 15 кг в каждом, масса пачки – 100 г.
31.	В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами, 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 295 г, четыре – по 298 г, две – по 292, одна – 290, остальные – по 300 г. Дайте заключение по качеству галет. Возможна ли приемка данной партии? Ответ обоснуйте.
32.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
33.	Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве каменной молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки

	<p>массой 150 г установлено: гранул размером 2-2,4 мм – 138 г, гранул размером 5-5,5 мм – 11 г; массовая доля хлористого натрия – 99%, массовая доля кальций-ионов – 0,3%; массовая доля калий-ионов – 0,09%; массовая доля влаги – 0,25%; фактическая масса пачки – 149 г. Можно ли реализовывать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии – 450 кг, транспортная упаковка – полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.</p>
34.	<p>Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуоксида углерода. Возможна ли приемка данной партии?</p>
35.	<p>В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?</p>
36.	<p>Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?</p>

Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Понятие о полимерах и пластических массах. Виды и свойства полимеров. Методы распознавания изделий из пластмасс, идентифицирующие признаки.
2.	Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Требования к качеству изделий из пластмасс.
3.	Классификация, ассортимент, оценка качества пластмассовых изделий.
4.	Идентификация и фальсификация пластмассовых изделий.
5.	Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров. Требования к качеству.
6.	Основные требования к маркировке и упаковке, транспортированию и хранению химических товаров. Правила продажи. Ценообразующие факторы.
7.	Идентификация и способы фальсификации химических товаров.
8.	Моющие средства: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
9.	Лакокрасочные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
10.	Клеящие материалы: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
11.	Факторы, сохраняющие качество химических товаров (упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения). Требования к качеству химических товаров.
12.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.
13.	Классификация и ассортимент посуды из стекла. Факторы, влияющие на ассортимент и конкурентоспособность стеклянной посуды.
14.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянной посуды. Ценообразующие факторы.
15.	Потребительские свойства и показатели качества стеклянной посуды. Оценка

	качества. Дефекты.
16.	Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.
17.	Идентификация видов керамики. Отличительные свойства керамики разных видов.
18.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.
19.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды.
20.	Идентификация металлов в изделиях. Достоинства и недостатки посуды из разных видов металлов, с различными покрытиями.
21.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.
22.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента мебельных товаров. Требования к качеству мебели.
23.	Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Основные потребительские свойства и показатели качества.
24.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента строительных товаров. Требования к их качеству.
25.	Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров.
26.	Минеральные вяжущие вещества: классификация, ассортимент, показатели качества.
27.	Кирпич: классификация, ассортимент, показатели качества.
28.	Санитарно-технические изделия: классификация, ассортимент, показатели качества.
29.	Линолеумные материалы: классификация, ассортимент, показатели качества.
30.	Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству.
31.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников. Направления совершенствования ассортимента.
32.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов. Направления совершенствования ассортимента.
33.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин. Направления совершенствования ассортимента.
34.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей утюгов. Направления совершенствования ассортимента.
35.	Требования к качеству бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Ценообразующие факторы. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения. Идентификация и фальсификация.
36.	Радиоаппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество.
37.	Телевизионная аппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Направления совершенствования ассортимента.
38.	Аппаратура для записи и воспроизведения информации оптическим способом: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Направления совершенствования ассортимента.
39.	Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на потребительские свойства тканей.
40.	Идентификация и способы фальсификации текстильных товаров.

41.	Характеристика искусственных и синтетических волокон, их влияние на свойства тканей.
42.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей.
43.	Характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей. Требования к качеству тканей разного назначения.
44.	Характеристика ассортимента льняных тканей. Факторы, формирующие ассортимент тканей.
45.	Характеристика ассортимента шерстяных тканей. Факторы, сохраняющие качество тканей.
46.	Характеристика ассортимента шелковых тканей. Основные показатели качества тканей.
47.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных товаров.
48.	Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
49.	Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.
50.	Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность швейных изделий. Идентификация и фальсификация швейных изделий.
51.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Определение размеров одежды.
52.	Состояние рынка обуви. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
53.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви.
54.	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
55.	Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества.
56.	Идентификация и способы фальсификации обуви.
57.	Характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Ценообразующие факторы меховых товаров.
58.	Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент. Оценка качества.
59.	Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
60.	Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.
61.	Идентификация и способы фальсификации меховых товаров.
62.	Характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий. Факторы конкурентоспособности ювелирных изделий.
63.	Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.
64.	Идентификация и способы фальсификации ювелирных товаров.
65.	Требования к качеству ювелирных изделий. Правила продажи изделий из драгоценных металлов.
66.	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Факторы, влияющие на ассортимент. Ценообразующие факторы.
67.	Парфюмерные товары: факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству.
68.	Идентификация и способы фальсификации парфюмерных товаров.
69.	Косметические товары для ухода за кожей: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
70.	Косметические товары для ухода за волосами: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
71.	Декоративная косметика: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.

72.	Идентификация и способы фальсификации косметических товаров.
-----	--

Практические задания к экзамену

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Никифорова И.Н. приобрела в магазине – холодильник «ARISTON». В процессе эксплуатации она обнаружила, что морозильная камера не замораживает (гарантийный срок не истек). Дайте консультацию покупателю в данной ситуации. Ответ обоснуйте.
2.	Березина С.Н. по каталогу «Отто» заказала туфли. При получении обуви обнаружила, что одна полупара не подошла по полноте, а у другой – брак на шнуровке. Магазин отказался принять претензию, мотивируя тем, что гарантийный срок прошел. Права ли администрация магазина? Раскройте дальнейшие действия покупателя.
3.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине музыкальный центр. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
4.	Покупатель Давыдов В.А. заказал по Интернету стиральную машину «Ретона». Однако через три дня его планы изменились, и он решил отказаться от заказа. Охарактеризуйте права покупателя в данной ситуации.
5.	Дрокин И.Н. в магазине купил краску для пола, но оказалось, что она не подошла по цвету. Он обратился в магазин с просьбой обменять краску на другой цвет. Администрация магазина заявила, что краска относится к товарам бытовой химии и обмену не подлежит. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
6.	В магазине по продаже бытовой техники обратился покупатель с письменной претензией о расторжении договора купли – продажи и возврате уплаченных за товар денег. Потребителем была приобретена автомагнитола фирмы «Sony», которая после установки в автомобиль не работала. Недостаток выявлен в течение гарантийного срока. Экспертиза подтвердила наличие производственного брака. Магазин отказался. Каковы действия потребителя?
7.	Гражданин Иванов, привёз холодильник в ремонтную мастерскую фирмы-производителя. Холодильник не приняли, сказав, что запчастей на него нет, поскольку его сняли с производства год назад. Обязана ли была мастерская принять холодильник в ремонт?
8.	Гражданка Петрова А.А. собралась приобрести в магазине понравившееся ей кресло. Но продавец сказал, что это кресло продаётся только в комплекте с пуфиком. Она долго спорила с продавцом, отстаивая своё право купить только кресло, но в итоге ей пришлось купить полный комплект. Может ли гражданка Петрова потребовать возмещения убытков, вследствие нежеланной покупки пуфика?
9.	Гражданин Петров А.С. приобрел в магазине «Техносила» тостер. Через несколько дней тостер вышел из строя. Гр. Петров обратился в магазин с просьбой вернуть ему деньги с тем, чтобы приобрести тостер в другом магазине. Магазин признал ненадлежащее качество товара, однако отказался расторгнуть договор купли-продажи и заявил о единственном возможном варианте-замене тостера с неисправностями на новый тостер аналогичной марки и артикула. Но Гр. Петров продолжает требовать именно расторжения договора купли-продажи и возврата денежных средств. Прав ли покупатель?
10.	Гражданин Давыдов Я. И. приобрел в мебельном магазине кожаный диван. После оплаты покупки он был крайне удивлен, узнав, что доставка и сборка будут осуществляться за отдельную плату. Гр. Давыдов потребовал бесплатно предоставить ему данные услуги, ссылаясь на то, что данные услуги являются сопутствующими покупке, но получил отказ. Прав ли покупатель?
11.	Гражданка Шуленина А.А. приобрела в магазине «Мир» бытовую печь СВЧ. Через неделю печь вышла из строя и гр. Шуленина отдала ее в ремонт. В то же время она обратилась в магазин, где была совершена покупка, и потребовала безвозмездно предоставить ей на период ремонта аналогичную печь СВЧ. Магазин ответил отказом. Прав ли покупатель?
12.	Гражданка Сидорова М.П. приобрела в магазине отрез ткани. Имеет ли покупатель право потребовать проверки точности меры купленной ткани? За чей счет должна быть упакована данная покупка?
13.	Гражданин Петров И.И. приобрел в магазине флакон туалетной воды. Имеет ли покупатель право вскрыть упаковку флакона, чтобы ознакомиться с запахом парфюмерного изде-

	лия? Возможно ли обменять туалетную воду после покупки, если запах не понравился?
14.	Гражданка Сидорова И.А. приобрела в магазине средства для дезодорации помещения в аэрозольной упаковке. Имеет ли право покупатель проверить запах и функционирование упаковки в торговом зале магазина? Может ли покупатель потребовать документы у продавца, удостоверяющие качество и безопасность данного товара?
15.	Индивидуальный предприниматель открывает магазин обуви. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?
16.	Гражданин Васечкин П.П. приобрел в магазине брюки. По низу изделия брюки были не подшиты. Является ли данный факт браком? Имеет ли право покупатель потребовать от магазина бесплатного предоставления услуг по подшивке изделия? Может ли покупатель вернуть подшитые брюки в течение 14 дней после покупки, если они ему не понравились?
17.	В феврале текущего года гражданин Петров М.В. приобрел пару летних сандалий. 10 июня покупатель обнаружил брак (гарантийный срок – 30 дней). Имеет ли право покупатель на замену или возврат товара? В течение какого периода покупатель может вернуть товар, если обувь не понравилась?
18.	Гражданка Высокая А.Т. приобрела в магазине пальто со скидкой 20%. Через месяц после покупки она обнаружила брак. Эксперт подтвердил производственный характер дефекта. Магазин согласился обменять пальто на аналогичное. Должна ли покупательница доплатить, если пальто стало стоить дороже? Нужно ли покупателю доплачивать при обмене на пальто другой модели?
19.	Пенсионерка Громко Ю.Н. приобрела в аптеке тонометр (прибор для измерения давления). Придя домой, пенсионерка стала собирать прибор (прибор состоял из нескольких частей, подлежащих сборке). После чего она пыталась измерить давление, однако аппарат ничего не показывал. Она вернулась в аптеку и потребовала заменить товар. Но, проведя осмотр прибора, сотрудники аптеки объяснили, что пенсионерка при сборке повредила одну из частей тонометра, и он вышел из строя. Ей предложили отнести тонометр в ремонт за свой счет. На требование о расторжении договора купли-продажи ответили отказом. Каковы действия покупателя?
20.	Гражданка Уткина Р.И. купила в магазине носки. Через неделю она решила вернуть товар, так как они ей не подошли по цвету. Имеет ли право администратор магазина отказать в возврате данного товара? Какие товары не подлежат возврату?
21.	Гражданин Иванов П.А. приобрел в магазине смартфон. Через неделю телефон сломался, и покупатель отнес его в гарантийную мастерскую. В мастерской сказали, что срок ремонта будет составлять 15 рабочих дней. Имеет ли право покупатель потребовать от магазина на срок ремонта в пользование аналогичный товар? Каковы действия покупателя, если срок ремонта будет задержан?
22.	Гражданин Иванов П.Ф. приобрел в магазине «Эльдорадо» телевизор. Гарантийный срок – 1 год. Через 11 месяцев в телевизоре стала пропадать картинка. Гр. Петров обратился в магазин с просьбой устранить неполадку. Магазин признал существенные недостатки товара и телевизор был принят к устранению неполадки. Ремонт производился в течение 3-х недель, после чего телевизор был возвращен гр. Петрову. Через 2 недели вновь произошла поломка, однако сервисный центр отказался произвести ремонт, ссылаясь на то, что гарантийный срок уже истек. Прав ли сервисный центр? Каковы могут быть действия покупателя?
23.	Гражданин Левин Ю.В. приобрел в ювелирном магазине для своей невесты кольцо из белого золота с бриллиантом в 2 карата. Через неделю, поссорившись со своей невестой, гр. Левин решил сдать кольцо обратно в магазин, куда и пришел с требованием расторгнуть договор купли-продажи. Однако, магазин отказался принять кольцо обратно и вернуть денежные средства, ссылаясь на то, что кольцо полностью соответствует качеству. В таком случае гр. Левин потребовал поменять данное кольцо на другое изделие. Но и в этом случае получил отказ. Прав ли администратор магазина?
24.	При отборе товара покупатель случайно разбил кофейную чашку стоимостью 180 рублей. Администратор магазина потребовал возместить ущерб, на что последовал отказ покупателя. Как следует поступить в данной ситуации.
25.	Гражданка Андреева А.М. приобрела в internet-магазине женские брюки и платье, которые должны были быть доставлены из Италии. Она полностью ознакомилась с информацией о

	товаре, о цене, доставке, о порядке оплаты. В момент доставки информация о сроках возврата товара была предоставлена гр. Андреевой в письменном виде. Однако, гр. Андреева, не указав причин, решила вернуть в магазин брюки и платье. Магазин согласился расторгнуть договор купли-продажи и вернуть денежные средства гр. Андреевой, однако, денежные средства, потраченные на доставку данного товара от потребителя (затраты на работу курьера и транспортные расходы, все вместе равное 500руб.) должна была возместить она. Гр. Андреева требует вернуть всю сумму, уплаченную за товар. Прав ли покупатель?
26.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине телевизор. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
27.	Гражданка Глазова О.А. приобрела в магазине порошкообразное чистящее средство. Придя домой и осуществив уборку, она почувствовала себя плохо и через 2 часа была госпитализирована с диагнозом «острая аллергическая реакция на гидроокись калия». Выписавшись из больницы, гр. Глазова стала требовать у производителя возмещения морального ущерба и вреда, причиненного здоровью, т.к. на упаковке приобретенного ей чистящего средства вещества, на которое у неё аллергия, указано не было. Производитель отказывает ей в ее требованиях, ссылаясь на то, что ее реакция на данное вещество очень редкая и сугубо индивидуальная, этого они предусмотреть по их словам не могли. прав ли покупатель?
28.	Дрокин И.Н. в магазине купил краску для пола, но оказалось, что она не подошла по цвету. Он обратился в магазин с просьбой обменять краску на другой цвет. Администрация магазина заявила, что краска относится к товарам бытовой химии и обмену не подлежит. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
29.	Индивидуальный предприниматель открывает магазин посуды. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?
30.	Гражданин Васечкин П.П. приобрел в магазине брюки. По низу изделия брюки были не подшиты. Является ли данный факт браком? Имеет ли право покупатель потребовать от магазина бесплатного предоставления услуг по подшивке изделия? Может ли покупатель вернуть подшитые брюки в течение 14 дней после покупки, если они ему не понравились?
31.	В феврале текущего года гражданин Петров М.В. приобрел пару летних сандалий. 10 июня покупатель обнаружил брак (гарантийный срок – 30 дней). Имеет ли право покупатель на замену или возврат товара? В течение какого периода покупатель может вернуть товар, если обувь не понравилась?
32.	Индивидуальный предприниматель открывает магазин-склад бытовой техники. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?
33.	Березина С.Н. по каталогу «Отто» заказала туфли. При получении обуви обнаружила, что одна полупара не подошла по полноте, а у другой – брак на шнуровке. Магазин отказался принять претензию, мотивируя тем, что гарантийный срок прошел. Права ли администрация магазина? Раскройте дальнейшие действия покупателя.
34.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине музыкальный центр. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
35.	Покупатель Давыдов В.А. заказал по Интернету стиральную машину «Ретона». Однако через три дня его планы изменились, и он решил отказаться от заказа. Охарактеризуйте права покупателя в данной ситуации.
36.	Гражданка Уткина Р.И. купила в магазине носки. Через неделю она решила вернуть товар, так как они ей не подошли по цвету. Имеет ли право администратор магазина отказать в возврате данного товара? Какие товары не подлежат возврату?

Вопросы к экзамену для студентов заочной формы обучения

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
	Понятие о полимерах и пластических массах. Виды и свойства полимеров. Методы распознавания изделий из пластмасс. Идентификация и фальсификация.
	Классификация, ассортимент, оценка качества пластмассовых изделий. Идентификация и фальсификация.
1.	Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров. Требования к качеству. Идентификация и фальсификация.
2.	Классификация и ассортимент посуды из стекла. Оценка качества стеклянной посуды. Идентификация и фальсификация.
3.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянной посуды. Ценообразующие факторы.
4.	Классификация, состав и виды керамики, идентифицирующие признаки. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.
5.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.
6.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды. Идентификация и фальсификация.
7.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.
8.	Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Основные потребительские свойства и показатели качества. Идентификация и фальсификация.
9.	Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров. Идентификация и фальсификация.
10.	Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству. Идентификация и фальсификация.
11.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников. Направления совершенствования ассортимента.
12.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов. Направления совершенствования ассортимента.
13.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин. Направления совершенствования ассортимента.
14.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей утюгов. Направления совершенствования ассортимента.
15.	Требования к качеству бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Ценообразующие факторы. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.
16.	Радиоаппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество, идентифицирующие признаки.
17.	Телевизионная аппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество, идентифицирующие признаки. Направления совершенствования ассортимента.
18.	Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на потребительские свойства тканей. Идентификация и фальсификация.
19.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных товаров. Идентификация и фальсификация.
20.	Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
21.	Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.
22.	Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность швейных изделий. Идентификация и фальсификация.
23.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Определение размеров одежды.
24.	Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
25.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви.

26.	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
27.	Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества. Идентификация и фальсификация.
28.	Характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Ценообразующие факторы меховых товаров.
29.	Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент. Оценка качества.
30.	Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
31.	Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий. Идентификация и фальсификация.
32.	Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий. Идентификация и фальсификация.
33.	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Факторы, влияющие на ассортимент. Ценообразующие факторы.
34.	Парфюмерные товары: факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, идентифицирующие признаки.
35.	Значение плодов и овощей в питании, пищевая ценность. Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации плодов и овощей. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта.
36.	Свежие плоды: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп плодов, сроки выращивания и использования.
37.	Оценка качества свежих плодов. Изменение качества плодов при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
38.	Свежие овощи: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп овощей, сроки выращивания и использования.
39.	Оценка качества свежих овощей. Изменение качества овощей при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
40.	Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни. Идентификация и фальсификация.
41.	Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери при хранении. Методы хранения плодов и овощей.
42.	Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы. Химический состав отдельных частей зерна и их пищевая ценность.
43.	Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, идентифицирующие признаки.
44.	Особенности хранения муки и крупы. Процессы, протекающие при хранении муки и крупы. Способы и оптимальные условия хранения крупы и муки.
45.	Крупа: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, хранение, дефекты, идентифицирующие признаки.
46.	Макаронные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
47.	Хлеб и хлебобулочные изделия: факторы, формирующие качество, ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, дефекты и болезни хлеба, оценка качества, идентифицирующие признаки.
48.	Общая классификация кондитерских товаров, пищевая ценность и роль в питании. Идентификация и фальсификация.
49.	Карамель: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
50.	Печенье: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
51.	Шоколад: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
52.	Чай: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества, идентификация

	и фальсификация..
53.	Кофе: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества, идентифицирующие признаки.
54.	Вина: факторы, формирующие качество, классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании; особенности экспертизы качества вин, показатели качества вин разных групп. Идентификация и фальсификация.
55.	Молоко: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение. Идентификация и фальсификация.
56.	Сыры: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение. Идентификация и фальсификация.
57.	Кисломолочные товары: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, хранение, оценка качества.
58.	Мясо: классификация, виды термической обработки, пищевая ценность мяса и роль в питании, оценка качества, хранение. Идентификация и фальсификация.
59.	Колбасные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас. Идентификация и фальсификация.
60.	Мясные копчености: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения, идентифицирующие признаки.
61.	Растительные масла: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества.
62.	Маргариновая продукция: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества, идентифицирующие признаки.
63.	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика. Идентификация и фальсификация.
64.	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженой. Дефекты, хранение.
65.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент и оценка качества соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы. Дефекты, хранение.
66.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент и оценка качества рыбных консервов и пресервов. Пищевая ценность. Дефекты, хранение. Идентификация и фальсификация.
67.	Икорные товары: пищевая ценность, роль в питании, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение, идентифицирующие признаки.
68.	Морепродукты: пищевая ценность, роль в питании, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение, идентифицирующие признаки.
69.	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров
70.	Методы и способы хранения продовольственных товаров. Методы консервирования продовольственных товаров.

Практические задания к экзамену для студентов заочной формы обучения

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Никифорова И.Н. приобрела в магазине – холодильник «ARISTON». В процессе эксплуатации она обнаружила, что морозильная камера не замораживает (гарантийный срок не истек). Дайте консультацию покупателю в данной ситуации. Ответ обоснуйте.
2.	Березина С.Н. по каталогу «Отто» заказала туфли. При получении обуви обнаружила, что одна полупара не подошла по полноте, а у другой – брак на шнуровке. Магазин отказался принять претензию, мотивируя тем, что гарантийный срок прошел. Права ли администрация магазина? Раскройте дальнейшие действия покупателя.
3.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине музыкальный центр. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть

	договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
4.	Покупатель Давыдов В.А. заказал по Интернету стиральную машину «Ретона». Однако через три дня его планы изменились, и он решил отказаться от заказа. Охарактеризуйте права покупателя в данной ситуации.
5.	Дрокин И.Н. в магазине купил краску для пола, но оказалось, что она не подошла по цвету. Он обратился в магазин с просьбой обменять краску на другой цвет. Администрация магазина заявила, что краска относится к товарам бытовой химии и обмену не подлежит. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
6.	В магазине по продаже бытовой техники обратился покупатель с письменной претензией о расторжении договора купли – продажи и возврате уплаченных за товар денег. Потребителем была приобретена автомагнитола фирмы «Sony», которая после установки в автомобиль не работала. Недостаток выявлен в течение гарантийного срока. Экспертиза подтвердила наличие производственного брака. Магазин отказался. Каковы действия потребителя?
7.	Гражданин Иванов, привёз холодильник в ремонтную мастерскую фирмы-производителя. Холодильник не приняли, сказав, что запчастей на него нет, поскольку его сняли с производства год назад. Обязана ли была мастерская принять холодильник в ремонт?
8.	Гражданка Петрова А.А. собралась приобрести в магазине понравившееся ей кресло. Но продавец сказал, что это кресло продаётся только в комплекте с пуфиком. Она долго спорила с продавцом, отстаивая своё право купить только кресло, но в итоге ей пришлось купить полный комплект. Может ли гражданка Петрова потребовать возмещения убытков, вследствие нежеланной покупки пуфика?
9.	Гражданин Петров А.С. приобрел в магазине «Техносила» тостер. Через несколько дней тостер вышел из строя. Гр. Петров обратился в магазин с просьбой вернуть ему деньги с тем, чтобы приобрести тостер в другом магазине. Магазин признал ненадлежащее качество товара, однако отказался расторгнуть договор купли-продажи и заявил о единственном возможном варианте-замене тостера с неисправностями на новый тостер аналогичной марки и артикула. Но Гр. Петров продолжает требовать именно расторжения договора купли-продажи и возврата денежных средств. Прав ли покупатель?
10.	Гражданин Давыдов Я. И. приобрел в мебельном магазине кожаный диван. После оплаты покупки он был крайне удивлен, узнав, что доставка и сборка будут осуществляться за отдельную плату. Гр. Давыдов потребовал бесплатно предоставить ему данные услуги, ссылаясь на то, что данные услуги являются сопутствующими покупке, но получил отказ. Прав ли покупатель?
11.	Гражданка Шуленина А.А. приобрела в магазине «Мир» бытовую печь СВЧ. Через неделю печь вышла из строя и гр. Шуленина отдала ее в ремонт. В то же время она обратилась в магазин, где была совершена покупка, и потребовала безвозмездно предоставить ей на период ремонта аналогичную печь СВЧ. Магазин ответил отказом. Прав ли покупатель?
12.	Гражданка Сидорова М.П. приобрела в магазине отрез ткани. Имеет ли покупатель право потребовать проверки точности меры купленной ткани? За чей счет должна быть упакована данная покупка?
13.	Гражданин Петров И.И. приобрел в магазине флакон туалетной воды. Имеет ли покупатель право вскрыть упаковку флакона, чтобы ознакомиться с запахом парфюмерного изделия? Возможно ли обменять туалетную воду после покупки, если запах не понравился?
14.	Гражданка Сидорова И.А. приобрела в магазине средства для дезодорации помещения в аэрозольной упаковке. Имеет ли право покупатель проверить запах и функционирование упаковки в торговом зале магазина? Может ли покупатель потребовать документы у продавца, удостоверяющие качество и безопасность данного товара?
15.	Индивидуальный предприниматель открывает магазин обуви. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?
16.	Гражданин Васечкин П.П. приобрел в магазине брюки. По низу изделия брюки были не подшиты. Является ли данный факт браком? Имеет ли право покупатель потребовать от магазина бесплатного предоставления услуг по подшивке изделия? Может ли покупатель вернуть подшитые брюки в течение 14 дней после покупки, если они ему не понравились?
17.	В феврале текущего года гражданин Петров М.В. приобрел пару летних сандалий. 10 июня покупатель обнаружил брак (гарантийный срок – 30 дней). Имеет ли право покупатель на

	замену или возврат товара? В течение какого периода покупатель может вернуть товар, если обувь не понравилась?
18.	Гражданка Высокая А.Т. приобрела в магазине пальто со скидкой 20%. Через месяц после покупки она обнаружила брак. Эксперт подтвердил производственный характер дефекта. Магазин согласился обменять пальто на аналогичное. Должна ли покупательница доплатить, если пальто стало стоить дороже? Нужно ли покупателю доплачивать при обмене на пальто другой модели?
19.	При отборе товара покупатель случайно разбил кофейную чашку стоимостью 180 рублей. Администратор магазина потребовал возместить ущерб, на что последовал отказ покупателя. Как следует поступить в данной ситуации.
20.	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?
21.	В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?
22.	Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?
23.	В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?
24.	Арбуз свежий, содержит 96 г воды на 100 г продукта. Какое количество необходимо употребить человеку данного продукта для удовлетворения суточной потребности в воде? Какие пищевые продукты имеют высокое содержание воды? Как вода влияет на пищевую ценность продукта? Хранение продуктов с разным содержанием воды.
25.	Куриная печень содержит 17,5 мг железа на 100 г продукта. Сколько необходимо употребить печени для удовлетворения суточной потребности человека в железе? Какие продукты питания богаты железом? Какова роль минеральных веществ в организме человека?
26.	Содержание кальция в твороге – 100–125 мг/100 г. Какое количество необходимо употребить творога для удовлетворения суточной потребности человека в кальции? В каких пищевых продуктах содержится кальций? Какое значение имеет кальций в питании человека? Какие минеральные вещества относятся к макроэлементам?
27.	Около 2 % золы остается после сжигания навески свежего шпината. По зольности судят о количестве в продукте минеральных веществ. Как классифицируют минеральные вещества? Какие товары с супер-высоким содержанием минеральных веществ? Назовите продукты, богатые минеральными веществами? Какие функции выполняют минеральные вещества в организме?
28.	Оливковое масло – самый богатый пищевой источник мононенасыщенной жирной кислоты – олеиновой кислоты: ее содержание составляет до 74% от массы масла. Какие еще незаменимые жирные кислоты вам известны? Источником каких биологически активных веществ являются жиры? Как классифицируют жиры?
29.	В пшеничных отрубях содержится 43% пищевых волокон, в кураге – 18%, изюме – 9,6%. Какова роль пищевых волокон для человека? Какие вещества относятся к пищевым волокнам? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником пищевых волокон?
30.	Идея создания функциональных продуктов питания возникла в 1989 году в Японии. В 1993 году термин функциональные продукты питания был принят мировым сообществом. Поясните понятия «функциональный пищевой продукт», «обогащенный пищевой продукт». Какие существуют функциональные пищевые ингредиенты? Какие требования предъявляют к функциональным продуктам?
31.	Основной источник лизина - молоко. 500-600 г его покрывает потребность в лизине примерно на 40-45 % суточной нормы. Какие аминокислоты являются незаменимыми, условно незаменимыми? Какой белок считается полноценным? Что такое аминокислотный скор? Какие продукты содержат полноценный белок?
32.	Подсолнечное масло содержит 41 мг витамина Е на 100 г продукта. Какое количество масла растительного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в витамине Е? Каковы функции витамина Е в организме человека? Какие продукты богаты витамином

	Е?
33.	Для алкогольных напитков обязательна маркировка ЕГИАС. Каковы функции данной маркировки? Кто наносит данный вид маркировки на продукцию? Виды ответственности за продажу алкогольной продукции без маркировки ЕГИАС? Как осуществляется отслеживание товародвижения алкогольной продукции?
34.	Для продажи алкогольной продукции торговое предприятие обязано приобрести лицензию. Какие законодательные акты регулируют торговлю алкогольной продукцией? Основные правила продажи алкогольной продукции розничным торговым предприятием? Кто лицензирует розничную торговлю алкогольной продукцией?
35.	Продажа свежего и охлажденного мяса запрещена без ветеринарного клейма? Кто ставит ветеринарный клеймо? Что проверяется в мясе при ветеринарной экспертизе? Какие виды клейм существуют? В каких местах туши мяса ставятся ветеринарные клейма?
36.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокси углерода. Возможна ли приемка данной партии?

4. Типовые задания к лабораторным занятиям

Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров

Тема № 1 «Зерномучные товары»

Лабораторно-практическая работа № 1. «Товароведная характеристика и оценка качества крупы»

Задание 1: Определение цвета, запаха и вкуса крупы

Цвет крупы определяется природными свойствами зерна, из которого она выработана. Отклонение от нормального цвета следует рассматривать как дефект качества крупы. Цвет крупы определяют при дневном рассеянном свете. Образец крупы рассыпают тонким слоем на лист черной бумаги или на черную доску и просматривают окраску отдельных крупинок. Отмечают преимущественный цвет и однородность окраски образца.

Запах определяют из навески близкой к 20г. Для усиления запаха навеску помещают в фарфоровую чашку, покрывают стеклом и прогревают 5 минут на кипящей водяной бане.

Вкус определяется в размолотой крупе путем разжевывания около 1г.

В спорных случаях запах и вкус крупы, а также наличие или отсутствие хруста определяется путем дегустации сваренной из нее каши.

Задание 2: Определение крупности крупы, содержания примесей и расчет доброкачественного ядра

Для проведения этого анализа перемешивают образец крупы и выделяют навеску вручную. Для этого образец крупы высыпают на анализную доску и при помощи двух деревянных планок со скошенными ребрами разравнивают в виде квадрата. Затем одновременно с двух противоположных сторон крупу сыпают на середину так, чтобы получился валик. После этого крупу захватывают планками, с концов валика и также одновременно с обеих сторон сыпают в середину. Перемешивание таким образом производят три раза, после чего крупу разравнивают и делят, планками по диагонали на четыре треугольника.

Крупу из двух противоположных треугольников отбрасывают, а остальную часть смешивают указанным выше способом до тех пор, пока масса навески в двух треугольниках будет немногим больше 50г (для мелкозернистых культур 25г), необходимых для определения засоренности.

Выделенную навеску крупы взвешивают, просеивают через соответствующий, набор сит в течение 3 мин. (для продела 1 мин), после чего взвешивают проход верхнего и нижнего сита и переносят все фракции на анализную доску. Для установления крупности крупы взвешивают наибольшие остатки на ситах. Проход нижнего сита представляет мучель. В сходах с сит отбирают постороннюю примесь.

К посторонней примеси в крупе относят:

- а) сорную примесь, состоящую из минеральной, органической примеси, а также семян культурных и сорных растений;
- б) испорченные зерна крупы (с явно изменившимся цветом);
- в) нешелушенные зерна культуры, из которой приготовлена крупа;
- г) мучель;
- д) битые ядра (проход соответствующего сита), если их количество больше допустимой стандартом нормы.

Каждую фракцию посторонней примеси взвешивают и вычисляют в процентах к навеске.

При оценке и контроле качества многих круп нормируют не только количество примесей, но и определяют содержание доброкачественного ядра.

При расчете доброкачественного ядра из 100 вычитают процент примесей по следующей формуле:

$$Д.Я. = 100\% - \%(сорной примеси + испорченных ядер + нешелушенных зерен + мучели + битых ядер сверх допустимой нормы)$$

По содержанию доброкачественного ядра для отдельных круп определяется сорт, а для тех, которые не имеют деления на торговые сорта, устанавливается соответствие качества крупы требованиям нормативно-технической документации.

Задание 3: Определение влажности крупы

Влажность определяют методом высушивания в сушильном шкафу СЭШ – 1 по ГОСТ 26312.7-88. Расчёт ведут по формуле:

$$W = \frac{q_1 - q_2}{m} \cdot 100\% \quad (1)$$

где

q_1 - масса бюкса с навеской до высушивания;

q_2 - масса бюкса с навеской после высушивания;

m - масса навески, 5 г.

Задание 4: Определение потребительных достоинств крупы

Потребительные достоинства крупы определяются по показателям развариваемости; по времени, затраченному, на варку крупы, способности крупы поглощать влагу при варке (увеличиваться в весе и объеме), а также по качеству каши (цвет, вкус, запах и консистенция).

Варят крупу в стеклянных стаканчиках емкостью 100—125 мл, закрытых часовым стеклом. Стаканчики подвешивают в кастрюле с кипящей водой. Наливают в два стаканчика по 50 мл воды и, когда вода нагревается до 95—96°C, опускают по 10 г крупы.

Предварительно в одном образце определяют объем крупы. Для этого в цилиндр на 100 мл наливают 50 мл воды, погружают крупу и измеряют увеличение объема воды.

Пробы для установления готовности крупы отбирают через 25—30 минут с начала варки и затем повторяют через каждые 3 минуты. Готовность каши определяют органолептически, раздавливая крупинки на часовом стекле.

После определения времени варки из другого стаканчика устанавливают весовой и объёмный привар. Для этого содержимое выкладывают в сито, дают стечь жидкости (2—3 мин), взвешивают крупу и, разделив вес вареной крупы на 10, рассчитывают весовой привар.

Затем определяют объем каши (рассчитывают объёмный привар). При оценке потребительных достоинств крупы важную роль играет консистенция каши, которая характеризует водопоглотительную способность крупы и качество получаемой из нее каши.

Полученные данные занести в сводную таблицу и сделать вывод о качестве крупы.

Вопросы к защите лабораторно-практической работы

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Чем характеризуется пищевая ценность круп?
3. Каковы объемы выборок для определения качества круп?
4. Назовите факторы, формирующие качество круп?
5. Каково влияние очистки, гидротермической обработки и сортировки на качество круп?
6. Требования к качеству крупы.
7. Какие показатели определяются при оценке качества крупы?
8. Назовите показатели, характеризующие потребительские достоинства и кулинарные свойства крупы?
9. В чем состоят особенности хранения крупы?

Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров

Тема № 4 «Керамические товары»

Лабораторно-практическая работа № 4 «Товароведная характеристика и оценка качества керамических изделий»

Задание 1. Напишите отличительные признаки фарфора, фаянса, майолики и гончарных изделий.

Чем отличаются по своему составу и внешним признакам мягкий и твердый фарфор? Назовите разновидности мягкого фарфора.

Задание 2. Дайте товароведную характеристику предложенных образцов керамических изделий по таблице:

№ п/п	№ изделия	Наименование изделия	Вид керамики	Вид декорирования	Размер	Назначение
1	2	3	4	5	6	7
1	21	Чашка чайная	Костяной фарфор	Живопись, штамп	200мл	Чайно-кофейная посуда

Задание 3. Определение механической прочности приставных деталей.

Для определения механической прочности приставных деталей изделие заполняют влажным кварцевым песком, а затем приподнимают за приставную деталь (ручку или носик). Детали не должны отламываться.

Определите механическую прочность приставных деталей у двух образцов керамических изделий. Результаты испытаний опишите.

Задание 4. Изучение дефектов керамических изделий.

Изучить дефекты керамических изделий по паспортизированным образцам и иллюстрациям. Результаты записать по следующей форме:

№	Наименование	Наименование и	Причины	Порядок определения
---	--------------	----------------	---------	---------------------

п/п	изделия	внешние признаки дефекта	возникновения дефекта	размера дефекта по стандарту
1	2	3	4	5
11	Тарелка	Деформация	Плохой подбор керамической массы, нарушение режимов формования и обжига	При помощи измерительного щупа определяют зазор между краем изделия, поставленного дном вверх на плоскость и прижатого в центре дна и плоскостью

Задание 5. Провести сортировку фарфоровой посуды по ГОСТ Р 54575-2011 «Посуда фарфоровая. Технические условия», ГОСТ Р 54394-2011 «Посуда из костяного фарфора. Технические условия».

Выявить дефекты и установить сортность 3-5 изделий по заданию преподавателя..
Результаты записать по следующей форме:

№ п/п	№ образца	Наименование изделия	Группа по размеру	Наименование дефекта	Размер дефекта	Количество дефектов данного вида	Допустимые пределы по стандарту	Заключение
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	16	Чашка чайная	Мелкие	Трещина одно-сторонняя заглазурованная на лицевой стороне	5мм	1	2	Стандартный

Задание 6. Провести сортировку фаянсовой посуды по ГОСТ Р 54395-2011 «Посуда фаянсовая. Технические условия». Выявить дефекты и установить сортность 3-5 изделий по заданию преподавателя.

Результаты записать по следующей форме:

№ п/п	№ образца	Наименование изделия	Группа по размеру	Наименование дефекта	Размер дефекта	Количество дефектов данного вида	Допустимые пределы по стандарту	Заключение
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	20	Тарелка d=200 мм	Средняя	Мушка	2мм	2	2	Стандартный

Задание 7. Изучить правила маркировки фарфоровых и фаянсовых изделий по ГОСТ 28389-89 «Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение»

После изучения ответьте письменно на следующие вопросы:

1. Каким образом производят маркировку фарфоровых и фаянсовых изделий?
2. В каком месте проставляют маркировку изделий? Как маркируют комплектные изделия?
3. Назовите способы нанесения маркировки на фарфоровую и фаянсовую посуду.
4. Что должна содержать маркировка посуды?

Вопросы для по защите лабораторно-практической работы:

1. Назовите отличительные внешние признаки изделий из различных по составу видов керамики.
2. Чем отличается костяной фарфор.

3. Чем отличается бисквитный фарфор.
4. Назовите характерные отличительные признаки изделий, полученных разными способами формования.
5. Назовите основные виды декорирования керамических изделий.
6. Требования к качеству керамических изделий.
7. Назовите основные виды дефектов керамических изделий.

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите недопустимые дефекты керамических изделий.
2. Классификация керамических изделий.
3. Дайте определение комплекта и сервиза.
4. Назовите принципы сортировки керамических изделий.
5. Назовите способы нанесения маркировки на керамические изделия. Содержание маркировки.
6. Дайте товароведную характеристику трем образцам керамических изделий по заданию преподавателя.

Вопросы для обсуждения

1. Состояние потребительского рынка пушно-меховых товаров и особенности его формирования в современных условиях.
2. Факторы, формирующие качество меховых товаров: классификация и виды пушно-мехового полуфабриката.
3. Классификация меховых товаров.
4. Ассортимент, потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

Эссе, рефераты, доклады по теме:

1. Особенности рынка меховых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации меховых товаров.
3. Экспертиза качества меховых товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента меховых товаров.

5. Перечень лабораторных работ

РАЗДЕЛ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Лабораторная работа 1 «Товароведная характеристика и оценка качества крупы»
2. Лабораторная работа 2 «Товароведная характеристика и оценка качества хлебобулочных изделий»
3. Лабораторная работа 3 «Товароведная характеристика и оценка качества свежих овощей»
4. Лабораторная работа 4 «Товароведная характеристика и оценка качества печенья»
5. Лабораторная работа 5 «Товароведная характеристика и оценка качества карамели»
6. Лабораторная работа 6 «Товароведная характеристика и оценка качества чая и кофе»
7. Лабораторная работа 7 «Товароведная характеристика и оценка молока»

8. Лабораторная работа 8 «Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий»
9. Лабораторная работа 9 «Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов»

РАЗДЕЛ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

10. Лабораторная работа 1 «Товароведная характеристика и оценка качества изделий из пластмасс»
11. Лабораторная работа 2 «Товароведная характеристика и оценка качества моющих средств»
12. Лабораторная работа 3 «Товароведная характеристика и оценка качества стеклянных изделий»
13. Лабораторная работа 4 «Товароведная характеристика и оценка качества керамических изделий»
14. Лабораторная работа 5 «Товароведная характеристика и оценка качества металлической посуды»
15. Лабораторная работа 6 «Конкурс в области качества бытовых пылесосов» (
16. Лабораторная работа 7 «Товароведная характеристика и идентификация тканей разного волокнистого состава»
17. Лабораторная работа 8 «Товароведная характеристика и оценка качества швейных и трикотажных изделий»
18. Лабораторная работа 9 «Товароведная характеристика и оценка качества кожаной обуви»
19. Лабораторная работа 10 «Товароведная характеристика и оценка качества парфюмерно-косметических товаров»
20. Лабораторная работа 11 «Товароведная характеристика и оценка качества ювелирных товаров»

6. Типовые задания к интерактивным занятиям

Круглый стол «Применение растительных жирозаменителей в молочном производстве»

В современном значении выражение «круглый стол» употребляется как название одного из способов организации обсуждения некоторого вопроса. Этот способ характеризуется тем, что все участники круглого стола должны выразить мнение по поводу обсуждаемого вопроса, а не по поводу мнений других участников. Чаще всего круглый стол играет скорее информационную роль, а не служит инструментом выработки конкретных решений. Круглый стол обеспечивает свободное, нерегламентированное обсуждение поставленных вопросов (тем) на основе постановки всех студентов в равное положение по отношению друг к другу; системное, проблемное обсуждение вопросов с целью видения разных аспектов проблемы.

Вопросы для обсуждения:

1. Молочная отрасль России: текущее состояние и перспективы развития.
2. Влияние развития молочного скотоводства на молочную отрасль России. Дефицит сырого молока.
3. Основные виды растительных жирозаменителей (пальмовое масло, заменитель молочного жира (ЗИЖ)) в молочном производстве и их влияние на потребительские свойства молока и молочных продуктов. Основные причины применения растительных жирозаменителей в молочном производстве.

4. Разница между ЗМЖ и молочным жиром. Требования к качеству ЗМЖ по ГОСТ Р 53796-2010 «Заменители молочного жира. Технические условия».
5. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.
6. Импорт молока и молокопродуктов (в том числе сыров и сливочного масла) в Российскую Федерацию.
7. Виды государственной поддержки молочной отрасли.

Деловая игра на тему: «Конкурс в области качества бытовых пылесосов».

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Проведение деловой игры запланировано на практическом занятии по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» по теме «Электробытовые товары». Деловая игра имитирует работу экспертной комиссии при проведении конкурса по качеству.

Деловая игра является наиболее удачным инструментом в разрешении тех проблем, которые возникают в ходе работы экспертных комиссий. Игра позволяет не только закрепить теоретические знания студентов, но и освоить на практике применение методов оценки уровня качества, развить самостоятельность в принятии решений, привить навыки работы в коллективе.

Организация проведения деловой игры

Для проведения игры необходимы следующие организационные мероприятия:

Введение в деловую игру. На данном этапе преподаватель должен пояснить участникам игры, что результаты работы экспертных комиссий при проведении конкурсов в области качества во многом определяются согласованностью хозяйственных интересов изготовителей и потребителей, а также компетентностью экспертов. Затем указать, что любое изделие дает разную информацию для технолога, инженера, товароведа, эксперта Торгово-промышленной палаты, представителей министерства по разным причинам, например, различием их хозяйственных интересов, уровнем знаний и навыков и т.п. Следует пояснить, что на итог группового решения влияет не только объективная информация, но и субъективные характеристики членов группы, которые могут доминировать и оказывать сильное влияние на результат. Поэтому следует попытаться урегулировать степень этого влияния в процедуре группового решения. Деловая игра позволит выявить согласованность хозяйственных интересов всех участников игры.

Распределение участников игры следует провести на следующие микрогруппы:

1. рабочая микрогруппа – для выполнения различного рода консультаций, вычислительных и организационных работ в соответствии с правилами и инструкциями игры для обеспечения непрерывного развития игры во времени по разрешению противоречий и освобождению игроков от рутинных операций, сдерживающих процесс развития и отвлекающих игроков от основного процесса. В состав рабочей группы включают студента с хорошим знанием компьютерных программ для решения задач в интерактивном режиме с компьютером.
2. представители изготовителей - студенты, представляющие образцы бытовых пылесосов на конкурс.
3. экспертная комиссия, которая разбивается на две равные по числу участников микрогруппы – первая называется «производитель», а вторая – «потребитель». При необходимости указанные микрогруппы можно разделить на части «торговля», «предприя-

тие», «экспертные организации», «государственные органы управления». Данные распределения игроков по должностям представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Состав экспертной комиссии конкурса качества

Подгруппа	Должность	Фамилия и инициалы игрока
Предприятие	1. Директор 2. Главный инженер 3. Коммерческий директор	
Торговля	1. Директор оптовой базы 2. Старший товаровед предприятия оптовой торговли 3. Директор магазина	
Экспертные организации	1. Эксперт Торгово-промышленной палаты 2. Эксперт Бюро товарных экспертиз	
Государственные органы управления	1. Эксперт Роспотребнадзора по Краснодарскому краю 2. Эксперт ЦСМ 3. Начальник отдела защиты прав потребителей администрации Краснодарского края	

Изучение условий деловой игры осуществляется индивидуально каждым участником игры, связано с освоением справочной информации, учебной литературы, инструкций по выполнению вычислительных работ, оценки уровня качества товаров и экспертной оценки, инструкций хозяйственных интересов разных должностных лиц, таблиц и анкет экспертного опроса.

Обсуждение условий деловой игры в микрогруппах необходимо для обмена мнениями по предстоящему процессу игры.

Установление регламента игры для планирования времени работы в микрогруппах.

Проведение «разминки» перед игрой, связанной с беглым ознакомлением с правилами деловой игры, получением пробных ощущений во взаимодействии игроков в микрогруппах, возможности организации коллективных действий и поиска согласованных решений для достижения цели.

Оценка итогов деловой игры: проводится путем оценки компетенций, выявленных в ходе деловой игры. Оцениваются компетенции по пятибалльной шкале. При этом заполняется таблица:

Оценка компетенций, выявленных в ходе деловой игры

Компетенции	Студенты			
	Иванов	Петров	Сидоров	...
ПК-1 – способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству.				
ПК-4 – способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.				

Подробный сценарий деловой игры приведен в «Методическом пособии по выполнению практических занятий» по дисциплине «Товароведение потребительских товаров».

Интерактивные лекции

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 1 «Зерномучные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

- 1 Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.
- 2 Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества.
- 3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
- 4 Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества.
- 5 Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
- 6 Макароны изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества.
- 7 Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
- 8 Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества.
- 9 Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 2 «Фруктоовощные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

- 10 Фрукты и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании их различных видов.
- 11 Основы выбора режима хранения свежих фруктов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества.
- 12 Алгоритм, используемый при оценке качества свежих фруктов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
- 13 Фрукты и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 3 «Стеклообразные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество стеклянных изделий.
2. Факторы, формирующие качество: химический состав, виды стекол, их свойства, методы идентификации.
3. Формирование потребительских свойств бытовых стеклянных изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств.
4. Потребительские свойства стеклянных изделий: группировка показателей и характеристика в зависимости от вида стекол.
5. Жаростойкая стеклянная посуда: состав стекол, термическая обработка и особенности потребительских свойств.
6. Требования к качеству стеклянных изделий.
7. Классификация, ассортимент и экспертиза стеклянных изделий.
8. Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стеклянных изделий; перспективы развития ассортимента.

9. Особенности оценки качества и экспертиза стеклянных изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
10. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 5 «Металлохозяйственные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров.
2. Общая классификация металлохозяйственных товаров и факторы, формирующие их качество.
3. Характеристика металлов и сплавов, применяемых при изготовлении металлохозяйственных изделий различного назначения.
4. Основные идентифицирующие признаки изделий из различных видов металлов и сплавов.
5. Основные виды обработки металлов.
6. Особенности изготовления изделий различного назначения.
7. Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, соединения деталей, вида обработки (термическая и химико-термическая) и покрытия на качество готовых изделий.
8. Декорирование металлоизделий.
9. Коррозия изделий из металлов и сплавов.
10. Способы защиты от коррозии.
11. Кухонная металлическая посуда: классификация, ассортимент, требования к качеству, экспертиза и оценка качества: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
12. Кухонная металлическая посуда с антипригарным покрытием: виды металлического сплава, наименование и состав антипригарных покрытий, особенности нанесения и конструкции (формы) посуды, основные показатели качества покрытия.
13. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации	10
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 1 «Зерномучные товары»

Ситуация. При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице.

Таблица - Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

Страна происхождения	Обнаруженные дефекты
Пакистан, Индия, Египет	Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса
Китай	Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер
Индия, Вьетнам	Крупа заражена вредителями хлебных запасов
Индия, Вьетнам, Бельгия	Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни
Китай, Египет	В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России

Кроме того, госинспекторы забраковали 32 т рисового глютена из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

Задания

1. Проведите квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена.

2. Правильна ли их забраковка госинспекторами? Дайте обоснование действиям госинспекторов.

3. Выскажите предположения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?

4. Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей, отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?

Разработайте предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов.

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 4 «Вкусовые товары»

Ситуация. Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.

При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе явились Польша и Бразилия.

При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в таблице.

Таблица. Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко»,	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-

Польша, фирма «Грун Мокате»	крахмальная проба дает синее окрашивание
«Cafe jаскуу», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао

Задания:

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?
2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице?
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?
5. Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 6 «Мясные товары»

Ситуация. При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица. Дефекты вареных колбас

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микоянов-ский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Задания:

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в таблице колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

Оценка работы с кейсом: проводится путем оценки компетенций, выявленных в ходе решения кейс-стади. Оцениваются компетенции по пятибалльной шкале.

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 7 «Рыбные товары»

Задача 1. В столовую базы отдыха была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. 1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. 2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

Задача 2. В столовую базы отдыха была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 5 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%. 1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы? 2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Задача 3. В столовую базы отдыха доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры -5°C . Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка. 1. Дайте характеристику качества данной партии сельди. 2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 1 «Товары из пластических масс»

Задача 1. Гражданка Уткина Р.И. купила в магазине одноразовые тарелки. Через неделю она решила вернуть товар, так как они ей не подошли по цвету. Имеет ли право администратор магазина отказать в возврате данного товара? Какие товары не подлежат возврату?

Задача 2. При отборе товара покупатель случайно разбил пластмассовую вазу стоимостью 380 рублей. Администратор магазина потребовал возместить ущерб, на что последовал отказ покупателя. Как следует поступить в данной ситуации.

Задача 3. Индивидуальный предприниматель открывает магазин посуды. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 11 «Кожаная обувь»

Задача 1. Березина С.Н. по каталогу «Отто» заказала туфли. При получении обуви обнаружила, что одна полупара не подошла по полноте, а у другой – брак на шнуровке. Магазин отказался принять претензию, мотивируя тем, что гарантийный срок прошел. Права ли администрация магазина? Раскройте дальнейшие действия покупателя.

Задача 2. Индивидуальный предприниматель открывает магазин обуви. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?

Задача 3. В феврале текущего года гражданин Петров М.В. приобрел пару летних сандалий. 10 июня покупатель обнаружил брак (гарантийный срок – 30 дней). Имеет ли право покупатель на замену или возврат товара? В течение какого периода покупатель может вернуть товар, если обувь не понравилась?

7. Примеры тестов для контроля знаний

1. Как подразделяют зерновые культуры по ботаническим признакам?
 - а) хлебные злаки, гречишные, бобовые
 - б) пшеница, просо, рожь, бобовые
 - в) однодольные, двудольные
 - г) бобовые, небобовые
2. Какие процессы протекают при хранении хлеба?
 - а) окисление
 - б) черствение
 - в) усыхание
 - г) автолиз
3. Ржаная мука вырабатывается следующих типов?
 - а) кондитерская
 - б) хлебопекарная
 - в) макаронная
4. Качество клейковины определяют согласно:
 - а) классам 1,2,3
 - б) маркам А,Б,В
 - в) группам I, II, III
5. Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта содержит клейковины:
 - а) не менее 28%
 - б) не менее 30%
 - в) не менее 25%
6. Как называется овсяная мука для детского и диетического питания?
 - а) Артек
 - б) Полтавская
 - в) толокно
 - г) сорго

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Товароведение потребительских товаров» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» представлена в таблице :

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не

	<p>удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.</p>
Интерактивная лекция	<p>Предусматривает особое состояние погружения в лекционный процесс, при этом главная задача лектора - хороший контакт с аудиторией. При этом создается особая атмосфера интеллектуального единения преподавателя и студентов. Студентам предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Медиа-технологии значительно увеличивают степень усвояемости материала, так как внимание обучающихся сосредоточено на том, что объясняет преподаватель, а не на том, как скорее и точнее отобразить его слова в своих записях. Часто преподаватели снабжают студентов распечатками слайдов своих лекций. Наличие обратной связи, обусловленной использованием интерактивных технологий в процессе обучения, позволяет преподавателю для каждого из студентов выстраивать индивидуальные, уникальные траектории обучения. Причем развитие и движение студентов по этим траекториям сугубо индивидуальны и не синхронны.</p>
Лабораторная работа	<p>Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Проводится в лаборатории. Работа с нормативными документами, проведение анализов на лабораторном оборудовании, исследование образцов продукции, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетно-графических заданий, решение ситуационных задач по алгоритму и др.</p>
Индивидуальные задания	<p>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания и нормативные документы, изучение ассортимента товаров, оценка ассортимента качества отдельных видов силикатных и древесно-мебельных товаров. Составление коллекций образцов товаров, материалов, дефектов отдельных товаров.</p>
Реферат, доклад	<p>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</p>
Деловая игра	<p>Имитация принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности с целью освоения процессов принятия решения.</p>
Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода	<p>Педагогическая технология, основанная на моделировании ситуации или использования реальной ситуации в целях анализа данного случая. Обучающиеся должны исследовать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них. Кейсы основываются на реальном фактическом материале или же приближены к реальной ситуации.</p>
Круглый стол	<p>В современном значении выражение «круглый стол» употребляется как название одного из способов организации обсуждения некоторого вопроса. Этот способ характеризуется тем, что все участники круглого стола должны выражать мнение по поводу обсуждаемого вопроса, а не по поводу мнений других участников. Чаще всего круглый</p>

	стол играет скорее информационную роль, а не служит инструментом выработки конкретных решений. Круглый стол обеспечивает свободное, нерегламентированное обсуждение поставленных вопросов (тем) на основе постановки всех студентов в равное положение по отношению друг к другу; системное, проблемное обсуждение вопросов с целью видения разных аспектов проблемы.
--	---

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на учебных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающихся в семестре

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля
- для студентов очной формы обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре в таблице:

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
<i>Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров</i>			
Текущий контроль	Тема 1. Зерномучные товары	Входное тестирование Защита лабораторной работы	1 1
	Тема 2. Плодоовощные товары	Защита лабораторной работы Тест	1 1
	Тема 3. Кондитерские товары	Защита лабораторной работы Тест Доклад	1 1 3
	Тема 4. Вкусовые товары	Защита лабораторной работы	1
	Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	Защита лабораторной работы Круглый стол Контрольная работа	1 1 2
	Тема 6. Мясные товары	Защита лабораторной работы ИДЗ	1 3
	Тема 7. Рыбные продукты	Защита лабораторной работы Тест	1 1
Всего			20

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 6 семестре представлен в таблице:

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
----------------	--	---------------------------	--------------------------------

Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров			
Текущий контроль	1. Товары из пластических масс	Защита лабораторной работы	1
	2. Товары бытовой химии	-	-
	3. Стекланные товары	Защита лабораторной работы	1
	4. Керамические товары	Защита лабораторной работы	1
		Тест	1
	5. Металлохозяйственные товары	Защита лабораторной работы	1
		Тест	1
	6. Мебельные и строительные товары	ИДЗ	2
	7. Электробытовые товары	ДИ	2
	8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	Доклад	2
	9. Текстильные товары	Защита лабораторной работы	1
	10. Швейные и трикотажные товары	Защита лабораторной работы	1
		Тест	1
	11. Кожаная обувь	Защита лабораторной работы	1
Контрольная работа		1	
12. Пушно-меховые товары	-	-	
13. Парфюмерно-косметические товары	Защита лабораторной работы	1	
	Тест	1	
14. Ювелирные товары	Защита лабораторной работы	1	
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к лабораторным работам

Критерии оценки выполнения заданий к лабораторным работам

При оценке выполнения заданий к лабораторным работам и ответов на контрольные вопросы по защите лабораторной работы студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных категорий изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

1,0 балл – выставляется студенту, если правильно выполнены все задания к лабораторной работе, при устном ответе студент показывает прочные знания основных категорий изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

0,5 балл - выставляется студенту, если выполнены не все задания к лабораторной работе или часть заданий выполнена неправильно, при устном ответе студент показал недостаточную глубину и полноту раскрытия темы; слабое знание основных вопросов теории; владеет слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

0 баллов - выставляется студенту, если не выполнены все задания к лабораторной работе.

Критерии оценки индивидуального письменного домашнего задания

2 балла - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ис-

пользует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

1 балла - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

Критерии оценивания письменной контрольной работы:

2 балла - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

1 балл - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 баллов - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

Критерии оценивания тестовых заданий

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 1 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 10 вопросов оценивается в 0,05 балла. Тест состоит из двух блоков вопросов.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются отдельно для каждой формы занятий.

Критерии оценивания участия в деловой игре

2 балла - выставляется студенту, если он показал способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, способностью организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, способностью критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.

1 балла - выставляется студенту, если он показал не достаточную способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не уверенно находит организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, способен организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, принимает участие в обсуждении, однако соб-

ственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других участников.

0 баллов - выставляется студенту, если он не участвовал в деловой игре, либо участвовал, но не показал необходимых умений и навыков.

Критерии оценивания круглого стола

1,0 балл - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; выступает с проблемным вопросом; демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению; грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему, соблюдает регламент выступления.

0,5 балла - выставляется студенту, если он плохо подготовился к дискуссии, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, но излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки; отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер.

0 баллов - выставляется студенту, если он не принимает участие в дискуссии, либо принимает участие в обсуждении, однако, собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы:

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально		
Раздел I Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1. Зерномучные товары	Подготовка доклада, реферата или сообщения, выполнение индивидуального задания, создание плаката или другого наглядного пособия по теме дисциплины, написание научной работы или участие в НИР кафедры, создание презентации, помощь в создании комплекта заданий по определенным темам дисциплины, написание статьи или участие в научной конференции с сообщением по тематике дисциплины, работа над проектом и прочие виды работ по решению кафедры.	До 10 баллов за отдельный вид работы, но не более 20 баллов за семестр		
Тема 2. Плодоовощные товары				
Тема 3. Кондитерские товары				
Тема 4. Вкусовые товары				
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо				
Тема 6. Мясные товары				
Тема 7. Рыбные продукты				
Раздел II Товароведение непродовольственных товаров				
1. Товары из пластических масс				
2. Товары бытовой химии				
3. Стекланные товары				
4. Керамические товары				
5. Металлохозяйственные товары				
6. Мебельные и строительные товары				
7. Электробытовые товары				
8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура				
9. Текстильные товары				
10. Швейные и трикотажные товары				
11. Кожаная обувь				
12. Пушно-меховые товары				
13. Парфюмерно-косметические товары				
14. Ювелирные товары				
Итого		40		

Критерии оценки выступления с использованием электронной презентации

1 баллов выставляется студенту, если соответствует:

- структура - количество слайдов соответствует содержанию и продолжительности выступления (для 5-минутного выступления рекомендуется

использовать не более 12-15 слайдов); наличие титульного слайда; наличие информации об авторах; оформлены ссылки на все использованные источники

- текст на слайдах - текст на слайде представляет собой опорный конспект (ключевые слова, маркированный или нумерованный список), без полных предложений; наиболее важная информация выделяется с помощью цвета, размера, эффектов анимации и т.д.

- наглядность - оформление слайдов соответствует теме, не препятствует восприятию содержания; для всех слайдов презентации используется один и тот же шаблон оформления; текст легко читается; презентация не перегружена эффектами.

- содержание - презентация отражает основные этапы исследования (проблема, цель, гипотеза, ход работы, выводы, ресурсы); содержит ценную, полную, понятную информацию по теме; ошибки и опечатки отсутствуют

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения 1 раздела «Товароведение продовольственных товаров» дисциплины «Товароведение потребительских товаров» в 5 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 задачу*, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов**;
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов**;
- правильное решение задачи – **15 баллов**.

Экзамен по результатам изучения 2 раздела «Товароведение непродовольственных товаров» дисциплины «Товароведение потребительских товаров» в 6 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 задачу*, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов**;
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов**;
- правильное решение задачи – **15 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-1	Знает верно и в полном объеме: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству. Умеет верно и в полном объеме: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству. Владет навыками верно и в полном объеме: практиче-

			скими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.
		ПК-4	Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров. Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации. Владеет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-1	Знает с незначительными замечаниями: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству. Умеет с незначительными замечаниями: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству. Владеет навыками с незначительными замечаниями: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.
		ПК-4	Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров. Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации. Владеет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-1	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству. Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству. Владеет на базовом уровне, с ошибками: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.
		ПК-4	Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров. Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.

			Владеет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.</p>
		ПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине «Товароведение потребительских товаров» с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол от 11.03.2021 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол от 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Товароведение потребительских товаров»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами


Кафедра торговли и общественного питания
 ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело»
 Направленность (профиль) программы «Коммерция»
 Уровень подготовки бакалавриат

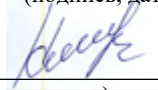
№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС) или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Коммерческое товароведение: Учебник / Под общ. ред. д. э. н., проф. В. И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп.	М. : Издат.-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 696 с. -Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=415262	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: - 2 изд., перераб. и доп.Учеб.	Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; М.: ИНФРА-М, 2012. – 752 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=303951	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие /Т.Н.Иванова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=463725	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1
Дополнительная литература							

1	Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=424214	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. 2-е изд.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 400 с.-Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415542	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Выговтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник.	М.: НФРА-М, 2013 – 576 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=291714	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=361170	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 328 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=430491	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук.	М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с. -Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=211234	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: Учебник.	М.: «Дашков и К», 2012. – 536 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=415561	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Петрище, Ф. А. Экспертиза строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище,	М.А. Черная. - Москва : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=464289	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
9	Орленко, Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : учебное пособие / Л.В. Орленко. -	М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 272 с. https://znanium.com/read?id=368267	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

10	Позняковский В.М, Тыщенко Е.А., Ермакова В.П. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 396 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=510084	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
11	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с.- Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=415020	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	11	x	x	1

Преподаватель  М.В. Гусева
(подпись, дата)

И.О. зав.кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО
Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись, дата)

Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 38.03.06 «Торговое дело»
Направленность (профиль) «Коммерция»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __ по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

1.	Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты
2.	Колбасные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
3.	Идея создания функциональных продуктов питания возникла в 1989 году в Японии. В 1993 году термин функциональные продукты питания был принят мировым сообществом. Поясните понятия «функциональный пищевой продукт», «обогащенный пищевой продукт». Какие существуют функциональные пищевые ингредиенты? Какие требования предъявляют к функциональным продуктам?

Преподаватель, к.т.н, доцент

М.В. Гусева

(подпись)

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент

С.Н. Дянова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от _____, протокол № ____