

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.07.2023 11:01:34
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной
образовательной программе по направлению
подготовки
38.03.07 Товароведение
направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза, оценочная
деятельность и управление качеством»

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) программы
Торговый менеджмент и маркетинг (во внутренней и внешней торговле)

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

К.т.н., доцент

А.Н. Бабаков

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 6 от «21» января 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ	
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	16
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	17
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	17
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ	
СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ	
ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ,	
ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	18
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО	
ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ	
ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ	
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	18
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО	
КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	19
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

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.

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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.03 «Товароведение потребительских товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	Экзамен	Экзамен
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	52	42
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	48	38
• лекции	18	14
• практические занятия	18	14
• лабораторные занятия	12	10
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-

4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Катгэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	92	102
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	32
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	60	70

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».

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	ПК-1.1. 3-1. Знает требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, основы антимонопольного законодательства
		ПК-1.1. У-1. Умеет использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций
ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	ПК-4.2 3-1. Знает особенности конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка товаров и услуг
		ПК-4.2 У-1. Умеет давать рекомендации по совершенствованию инструментов комплекса маркетинга (в частности товарной политики)

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций
для студентов очной формы обучения**

Таблица 3

	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость 4 ЗЕТ. академические часы 144 часа						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
		Семестр 6										
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.	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. 3-1	О.	Т	Р

Тема 2.	<p>Плодоовощные товары Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидностей 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.</p>	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. 3-1	О.	Т	Р
Тема 3.	<p>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.</p>	2	2	2		6/-	12	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. 3-1	О.	Т	-

Тема 4.	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.	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. З-1	О.	Т	-
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(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.	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. З-1	О.	Т	Р

Тема 6.	Мясные и рыбные 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. 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, мороженной, 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.	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1, ПК-1.1. З-1	О.	Т, К	-
Тема 7.	Товары бытовой химии и товары из пластических масс. 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. 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.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. З-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. З-1	О.	Т., К	Р

Тема 8.	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.	2	2	-	-	8/-	12	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. 3-1	О.	-	-
Тема 9.	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	2	2	-	-	10/-	14	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. 3-1	О.	Т.	-
	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
	Итого	18	18	12	-	92/4	144	-	-	-	-	-

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Деловая игра (Д.и.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р)

**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций
для студентов очно-заочной формы обучения**

Таблица 4

	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Всего					
Семестр 6												
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.	1	-	2	-	8/-	11	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК 1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. 3-1	О.	Т	Р

Тема 2.	<p>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.</p>	1	-	2	-	8/-	11	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1, 3-1 ПК-4.2. У-1, 3-1	О.	Т	Р
Тема 3.	<p>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.</p>	1	2	2		6/-	11	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1, 3-1 ПК-4.2. У-1, 3-1	О.	Т	-

Тема 4.	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.	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1, 3-1	О.	Т	-
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(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.	1	2	-	-	6/-	9	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1, 3-1	О.	Т	Р

Тема 6.	Мясные и рыбные 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. 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, мороженной, 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.	2	2	2	-	6/-	12	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1, 3-1	О.	Т, К	-
Тема 7.	Товары бытовой химии и товары из пластических масс. 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. 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.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1, 3-1 ПК-4.2. У-1, 3-1	О.	Т., К	Р

Тема 8.	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.	2	2	-	-	12/-	16	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1, 3-1 ПК-4.2. У-1, 3-1	О.	-	-
Тема 9.	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	2	2	-	-	12/-	16	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1, 3-1 ПК-4.2. У-1, 3-1	О.	Т.	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
	Итого	14	14	10	-	102/4	144					

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Деловая игра (Д.и.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ 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. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник Часть 1 модуль 1 Теоретические основы товароведения. - М.: Норма: НИЦ, 2014.- 368 с. <https://znanium.com/read?pid=452672>
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник часть 2 модуль 2, Товарная экспертиза.- М.: Норма: НИЦ, 2014. - 192 с. <https://znanium.com/read?pid=452675>
4. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - 2 изд. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. <https://znanium.com/read?pid=473200>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: (с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.). - <http://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.). - http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskom_regulirovanii
3. ОК 034-2014 (КПЕС 2008) Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности. - <http://docs.cntd.ru/document/1200110164>
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Содружества Независимых Государств (ТН ВЭД СНГ) (с изменениями на 9 июня 2010 года) от 03 ноября 1995 г. - <http://docs.cntd.ru/document/9035084>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Утвержден 16 августа 2011 г. N 769. Вступил в силу с 1 июля 2012 года. - <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден 09 декабря 2011 г. N 880. Вступил в силу с 1 июля 2013 года. - <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию». Утвержден 12 ноября 2014 г. N 107. Вступил в силу с 15 мая 2016 года. - <http://docs.cntd.ru/document/420239195>
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Утвержден 09 декабря 2011 г. N 882. Вступил в силу с 1 июля 2013 года. - <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09 декабря 2011 г. N 881. Вступил в силу с 1 июля 2013 года (с изменениями на 14.09.2018). - <http://docs.cntd.ru/document/902320347>

Дополнительная литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 <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. 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>

9. 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>

Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

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. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» - www.stq.ru
2. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» - www.spros.ru

3. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» - www.ozppou.ru
4. Центр независимой потребительской экспертизы - www.cnpe.spb.ru
5. Международная конфедерация обществ потребителей - www.konfop.ru
6. Московское общество защиты прав потребителей - <http://www.moazp.org>
7. Журнал для потребителей «СПРОС» - www.spros.ru
8. Официальный сайт Американского общества качества - www.asq.org
9. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров - <http://www.znaytovar.ru>
10. 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>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» - <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» - <http://vrgteu.ru>
13. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное - <http://window.edu.ru/>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, 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,
5. Adobe Acrobat Reader DC

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 проведению практических занятий и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Товароведение потребительских товаров». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

-учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

-учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации;

для самостоятельной работы:

-помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде филиала.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном

образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

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.	Понятие о полимерах и пластических массах. Виды и свойства полимеров. Методы распознавания изделий из пластмасс, идентифицирующие признаки.
41.	Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Требования к качеству изделий из пластмасс.
42.	Классификация, ассортимент, оценка качества пластмассовых изделий.
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 яйцепродукты: виды по происхождению, роль в питании и химический состав, градация по качеству и сохраняемости.
56.	Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов. 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 пресервов. Дефекты. Оценка качества.
60.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы. Дефекты. Оценка качества.
61.	Моющие средства: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
62.	Лакокрасочные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
63.	Факторы, сохраняющие качество химических товаров (упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения). Требования к качеству химических товаров.
64.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.
65.	Классификация и ассортимент посуды из стекла. Факторы, влияющие на ассортимент и конкурентоспособность стеклянной посуды.
66.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянной посуды. Ценообразующие факторы.
67.	Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.
68.	Идентификация видов керамики. Отличительные свойства керамики разных видов.
69.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.
70.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды.
71.	Идентификация металлов в изделиях. Достоинства и недостатки посуды из разных видов металлов, с различными покрытиями.
72.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.

Перечень практических заданий

Номер задания	Перечень практических заданий
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 содержанием 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 Клиновое 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 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?
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 коробку 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 двуокси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
33.	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?

	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»?
34.	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?
35.	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?
36.	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?
37	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?
38	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?

Типовые тестовые задания

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

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.

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 балла в	«отлично»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Знает верно и в полном объеме стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг Умеет верно и в полном объеме: организовать на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Продвинутый
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	Знает верно и в полном объеме: предложения по совершенствованию товарной политики Умеет верно и в полном объеме: формировать предложения по совершенствованию товарной политики	
70 – 84 балл	«хорошо»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Знает с незначительными замечаниями: стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг Умеет с незначительными замечаниями: организовать на стадии планирования закупок	Повышенный

				консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	Знает с незначительными замечаниями: предложения по совершенствованию товарной политики Умеет с незначительными замечаниями: формировать предложения по совершенствованию товарной политики	
50-69	«удовлетворительно»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Знает на базовом уровне, с ошибками: стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовать на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Базовый
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	Знает на базовом уровне, с ошибками: предложения по совершенствованию товарной политики Умеет на базовом уровне, с ошибками: формировать предложения по совершенствованию товарной политики	

менее 50 балло в	«не удовлетво рительно»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	<p>Не знает на базовом уровне: стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовать на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг</p>	Компетенции не сформированы
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Не знает на базовом уровне: предложения по совершенствованию товарной политики</p> <p>Не умеет на базовом уровне: формировать предложения по совершенствованию товарной политики</p>	

**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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) программы
Торговый менеджмент и маркетинг (во внутренней и внешней торговле)

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

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.

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.

Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1	Тема 1. Зерномучные товары.
2	Тема 2. Плодоовощные товары.
3	Тема 3. Мясные товары
4	Тема 4. Рыбные продукты.
5	Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо.
6	Тема 6. Мясные и рыбные товары
7	Тема 7. Товары бытовой химии и товары из пластических масс.
8	Тема 8. Товароведная характеристика и факторы формирующие качество стеклянных изделий.
9	Тема 9. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество керамических изделий.
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов	

Форма контроля –экзамен

Разработчик:

А.Н. Бабаков, доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова