

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 01.10.2024 11:51:26
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образователь-
ной программе по направлению подготовки
38.03.06 Торговое дело
направленность (профиль) программы
«Торговый менеджмент и маркетинг (во
внутренней и внешней торговле)»

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 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

К.т.н., доцент

А.Н. Бабаков

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 1 от «30» августа 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 и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Товароведение потребительских товаров» является: изучение факторов, формирующих качество, классификации, ассортимента и особенностей оценки качества однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, необходимых для проведения маркетинговых исследований, составления планов и обоснования закупок.

Задачи дисциплины:

- организация на стадии планирования закупок консультаций с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг;
- формирование предложений по совершенствованию товарной политики;
- 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 том числе 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 ат-	-	-

тестации (Катт)		
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	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, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 6												
Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров												
1	<p>Тема 1.Зерномучные товары. Плодоовощные товары.</p> <p>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.</p> <p>Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта. Краткая характеристика важнейших плодов и овощей: семеч-</p>	2	-	4	-	4/-	10	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., К.	Р.,Д.

	<p>ковых, 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.</p>											
2	<p>Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары</p> <p>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.</p> <p>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 вкусо-</p>	2	-	2	-	4/-	8	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.,К.	Р.,Д.

	вых товаров.											
3	<p>Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо</p> <p>Краткая характеристика: растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Классификация, виды и ассортимент. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.</p> <p>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.</p> <p>Идентификация и способы выявления фальсификации молочных и жировых товаров.</p>	2	-	2	-	2/-	6	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.	К/р	Р.,Д.
4	<p>Тема 4. Мясные товары</p> <p>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 выяв-</p>	2	-	2	-	2/-	6	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.	К	Р.,Д.

	ления фальсификации мясных товаров.											
5	<p>Тема 5. Рыбные товары</p> <p>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.</p>	-	-	2	-	2/-	4	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.,Д.
Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров												
6	<p>Тема 6. Товары из пластических масс</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс, оценка качества. Идентифицирующие признаки изделий из различных видов пластмасс. Оценка качества изделий из пластмасс.</p>	-	2	-	-	4/-	6	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.	К	Р.,Д.

	Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения изделий из пластмасс. Особенности ухода за товарами из пластмасс.											
7	<p>Тема 7. Товары бытовой химии</p> <p>Классификация и значение товаров бытовой химии в народном хозяйстве и быту.</p> <p>Товароведная характеристика важнейших групп товаров бытовой химии: лакокрасочных товаров, моющих средств.</p> <p>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: показатели качества, методы оценки качества. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения.</p> <p>Моющие средства. Общие сведения о моющих средствах. Теория моющего действия. Хозяйственные и туалетные мыла: факторы формирующие качество (состав, особенности производства), классификация, ассортимент. Синтетические моющие средства (СМС): факторы формирующие качество (состав, особенности производства), связь между составом и назначением, классификация, ассортимент. Особенности оценки качества моющих средств. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения моющих средств.</p>	-	-	-	-	5/-	5	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	-	-	Р.,Д.
8	<p>Тема 8. Стекланные товары. Керамические товары.</p> <p>Товароведная характеристика и факторы формирующие качество стекланных изделий. Факторы</p>	2	4	-	-	4/-	10	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1	О.	Т.	Р.,Д.

<p>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.</p> <p>Жаростойкая стеклянная посуда: состав стекол, термическая обработка и особенности потребительских свойств.</p> <p>Требования к качеству стеклянных изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент и экспертиза стеклянных изделий. Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стеклянных изделий; перспективы развития ассортимента.</p> <p>Особенности оценки качества стеклянных изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.</p> <p>Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.</p> <p>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.</p> <p>Виды керамики, применяемые для производства бытовых изделий, их состав, особенности потребительских свойств и назначения.</p> <p>Требования к качеству керамических изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент и экспертиза кера-</p>									ПК-4.2. 3-1						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------	--	--	--	--	--	--

	<p>мических изделий. Особенности оценки качества керамических изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.</p> <p>Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.</p>											
9	<p>Тема 9. Металлохозяйственные товары</p> <p>Товароведная характеристика и факторы формирующие качество металлохозяйственных товаров. Общая классификация металлохозяйственных товаров и факторы, формирующие их качество. 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.</p> <p>Кухонная металлическая посуда: классификация, ассортимент, требования к качеству, экспертиза и оценка качества: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.</p> <p>Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.</p>	2	2	-	-	2/-	6	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.,Д.
10	<p>Тема 10. Мебельные и строительные товары</p> <p>Состояние потребительского рынка мебельных и строительных товаров. Факторы, формирующие качество мебели: материалы для производства мебели. Классификация материалов для изготовления мебели</p>	-	-	-	-	4/-	4	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	-	-	Р.,Д.

	<p>в зависимости от происхождения и функционального назначения. Характеристика материалов для изготовления мебели по функциональному назначению: конструкционные, настилочные, пружинящие, обивочные, отделочные, 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.</p>											
11	<p>Тема 11. Электробытовые товары</p> <p>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).</p> <p>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: компрессион-</p>	-	2	-	-	4/-	6	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.	Д.и.	Р.,Д.

	<p>ные холодильники, абсорбционно-диффузионные и термоэлектрические. Классификация бытовых холодильных приборов. Перспективы развития ассортимента. Потребительские свойства и показатели качества бытовых холодильных приборов.</p> <p>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.</p> <p>Бытовые уборочные машины: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления. Потребительские свойства и показатели качества бытовых уборочных машин.</p> <p>Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения электробытовых товаров.</p> <p>Контроль качества электробытовых товаров.</p>											
12	<p>Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура</p> <p>Состояние рынка и особенности формирования ассортимента радиоэлектронной аппаратуры в современных условиях. Классификация бытовой радиоприемной аппаратуры, бытовой телевизионной аппаратуры и аппаратуры для записи и воспроизведения информации оптическим способом, влияние основных параметров на качество.</p> <p>Бытовые радиоприемные устройства. Классификация радиоприемной аппаратуры. Классификация и ассортимент радиоприемников. Параметры радиоприемников. Связь параметров радиоприемников с их потребительскими свойствами. Функциональные возможности радиоприемников и их связь с потребительскими свойствами. Требования к качеству. Оцен-</p>	-	-	-	-	4/-	4	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	-	-	Р.,Д.

	<p>ка качества. Дефекты. Идентифицирующие признаки.</p> <p>Бытовая телевизионная аппаратура. Виды воспроизводящих устройств (кинескопы, жидкокристаллические, проекционные и плазменные экраны). Влияние конструкции кинескопа (фактор, формирующий качество) на потребительские свойства телевизоров. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Параметры, определяющие назначение телевизоров. Функциональные устройства, повышающие качество изображения и звука, удобство пользования. Цифровизация телевидения как магистральное направление совершенствования телевизоров. Параметры стандарта телевидения высокой четкости. Оценка качества, дефекты, идентифицирующие признаки.</p>											
13	<p>Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары</p> <p>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.</p> <p>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</p>	3	4	-	-	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.,Д.

<p>показатели качества тканей разного волокнистого состава. Оценка качества тканей разного волокнистого состава. Идентификация текстильных материалов по волокнистому составу. Сущность органолептических и лабораторных методов определения волокнистого состава.</p> <p>Рынок швейных и трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к одежде. Факторы, формирующие 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.</p> <p>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.</p> <p>Краткая характеристика ассортимента нетканых, комплексных, пленочных материалов, искусственного меха, их влияние на формирование качества одежды.</p> <p>Классификация и общая характеристика ассортимента швейных изделий. Классификация и общая характеристика ассортимента трикотажных товаров. Показатели и оценка качества швейных и трикотаж-</p>																
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	ных товаров. Пути повышения конкурентоспособности отечественных швейных и трикотажных изделий. Идентификация и способы выявления фальсификации швейных и трикотажных товаров.											
14	<p>Тема 14. Обувные товары</p> <p>Состояние рынка обуви. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность обувных материалов и обуви.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	2	2	-	-	3/-	7	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.	К., К\р	Р.,Д.

	<p>Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода.</p> <p>Оценка качества обуви. Сортировка обуви: приемы осмотра. Дефекты обуви: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.</p>											
15	<p>Тема 15. Пушно-меховые товары</p> <p>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.</p>	-	-	-	-	4/-	4	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	-	-	Р.,Д.
16	<p>Тема 16. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Рынок парфюмерных и косметических товаров. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерии и косметики.</p> <p>Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества парфюмерных товаров, формирование, управление ассортиментом и конкурентоспособность парфюмерных товаров; перспективы развития ассортимента. Особенности оценки качества, порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества отдельных групп косметических товаров (средств для ухода за кожей, средств для ухода за волосами, декоративной косметики). Особенности оценки качества, порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.</p>	-	2	-	-	3/-	5	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.	Р.,Д.
17	<p>Тема 17. Ювелирные изделия</p> <p>Рынок ювелирных изделий. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров: характеристика</p>	2	-	-	-	3/-	5	ПК-1.1.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. З-1	-	-	Р.,Д.

<p>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.</p> <p>Идентификация и фальсификация ювелирных изделий.</p> <p>Виды художественной обработки ювелирных изделий и категории их сложности; эмалирование, роспись по эмали, гравирование, чеканка, черчение, филигранный узор и пр.</p> <p>Опробирование и клеймение ювелирных изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.</p>								ПК-4.2.	ПК-4.2. У-1 ПК-4.2. З-1			
<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	-	-	-	-	-	-
<i>Итого</i>	18	18	12	-	92/4	144	-	-	-	-	-	-

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

Таблица 4

	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												
<i>Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров</i>												
1	<p>Тема 1.Зерномучные товары. Плодоовощные товары.</p> <p>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.</p> <p>Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидностей и сорта. Краткая характеристика важнейших плодов и овощей: семечковых, ягод, картофеля, корнеплодов, капустных,</p>	2	-	2	-	6/-	10	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., К.	Р.,Д.

	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.											
2	<p>Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	-	-	2	-	6/-	8	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.,К.	Р.,Д.

3	<p>Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо</p> <p>Краткая характеристика: растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Классификация, виды и ассортимент. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.</p> <p>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.</p> <p>Идентификация и способы выявления фальсификации молочных и жировых товаров.</p>	2	-	2	-	2/-	6	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.	К/р	Р.,Д.
4	<p>Тема 4. Мясные товары</p> <p>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	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.	К	Р.,Д.

5	<p>Тема 5. Рыбные товары</p> <p>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.</p>	-	-	2	-	2/-	4	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.,Д.
Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров												
6	<p>Тема 6. Товары из пластических масс</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс, оценка качества. Идентифицирующие признаки изделий из различных видов пластмасс. Оценка качества изделий из пластмасс.</p> <p>Правила упаковки, маркировки, транспортирова-</p>	-	2	-	-	4/-	6	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.	К	Р.,Д.

	ния и хранения изделий из пластмасс. Особенности ухода за товарами из пластмасс.											
7	<p>Тема 7. Товары бытовой химии</p> <p>Классификация и значение товаров бытовой химии в народном хозяйстве и быту.</p> <p>Товароведная характеристика важнейших групп товаров бытовой химии: лакокрасочных товаров, моющих средств.</p> <p>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: показатели качества, методы оценки качества. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения.</p> <p>Моющие средства. Общие сведения о моющих средствах. Теория моющего действия. Бытовые и туалетные мыла: факторы формирующие качество (состав, особенности производства), классификация, ассортимент. Синтетические моющие средства (СМС): факторы формирующие качество (состав, особенности производства), связь между составом и назначением, классификация, ассортимент. Особенности оценки качества моющих средств. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения моющих средств.</p>	-	-	-	-	5/-	5	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	-	-	Р.,Д.
8	<p>Тема 8. Стекланные товары. Керамические товары.</p> <p>Товароведная характеристика и факторы формирующие качество стекланных изделий. Факторы формирующие качество: химический состав, виды</p>	2	4	-	-	4/-	10	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.,Д.

<p>стекло, 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.</p> <p>Жаростойкая стеклянная посуда: состав стекол, термическая обработка и особенности потребительских свойств.</p> <p>Требования к качеству стеклянных изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент и экспертиза стеклянных изделий. Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стеклянных изделий; перспективы развития ассортимента.</p> <p>Особенности оценки качества стеклянных изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.</p> <p>Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.</p> <p>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.</p> <p>Виды керамики, применяемые для производства бытовых изделий, их состав, особенности потребительских свойств и назначения.</p> <p>Требования к качеству керамических изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент и экспертиза керамических изделий. Особенности оценки качества ке-</p>																
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	рамических изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.											
9	Тема 9. Металлохозяйственные товары Товароведная характеристика и факторы формирующие качество металлохозяйственных товаров. Общая классификация металлохозяйственных товаров и факторы, формирующие их качество. 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. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.	2	2	-	-	2/-	6	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.,Д.
10	Тема 10. 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	-	-	-	-	4/-	4	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	-	-	Р.,Д.

	<p>назначения. Характеристика материалов для изготовления мебели по функциональному назначению: конструкционные, настилочные, пружинящие, обивочные, отделочные, 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.</p>											
11	<p>Тема 11. Электробытовые товары</p> <p>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).</p> <p>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</p>	-	-	-	-	6/-	6	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.	Д.и.	Р.,Д.

	<p>термоэлектрические. Классификация бытовых холодильных приборов. Перспективы развития ассортимента. Потребительские свойства и показатели качества бытовых холодильных приборов.</p> <p>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.</p> <p>Бытовые уборочные машины: конструкция и принцип работы. Эффективность энергопотребления. Потребительские свойства и показатели качества бытовых уборочных машин.</p> <p>Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения электробытовых товаров.</p> <p>Контроль качества электробытовых товаров.</p>											
12	<p>Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура</p> <p>Состояние рынка и особенности формирования ассортимента радиоэлектронной аппаратуры в современных условиях. Классификация бытовой радиоприемной аппаратуры, бытовой телевизионной аппаратуры и аппаратуры для записи и воспроизведения информации оптическим способом, влияние основных параметров на качество.</p> <p>Бытовые радиоприемные устройства. Классификация радиоприемной аппаратуры. Классификация и ассортимент радиоприемников. Параметры радиоприемников. Связь параметров радиоприемников с их потребительскими свойствами. Функциональные возможности радиоприемников и их связь с потребительскими свойствами. Требования к качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентифицирующие призна-</p>	-	-	-	-	4/-	4	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	-	-	Р.,Д.

	<p>ки.</p> <p>Бытовая телевизионная аппаратура. Виды воспроизводящих устройств (кинескопы, жидкокристаллические, проекционные и плазменные экраны). Влияние конструкции кинескопа (фактор, формирующий качество) на потребительские свойства телевизоров. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Параметры, определяющие назначение телевизоров. Функциональные устройства, повышающие качество изображения и звука, удобство пользования. Цифровизация телевидения как магистральное направление совершенствования телевизоров. Параметры стандарта телевидения высокой четкости. Оценка качества, дефекты, идентифицирующие признаки.</p>											
13	<p>Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары</p> <p>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.</p> <p>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</p>	2	4	-	-	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.,Д.

<p>состава. Оценка качества тканей разного волокнистого состава. Идентификация текстильных материалов по волокнистому составу. Сущность органолептических и лабораторных методов определения волокнистого состава.</p> <p>Рынок швейных и трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к одежде. Факторы, формирующие 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.</p> <p>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.</p> <p>Краткая характеристика ассортимента нетканых, комплексных, пленочных материалов, искусственного меха, их влияние на формирование качества одежды.</p> <p>Классификация и общая характеристика ассортимента швейных изделий. Классификация и общая характеристика ассортимента трикотажных товаров. Показатели и оценка качества швейных и трикотажных товаров. Пути повышения конкурентоспособно-</p>																
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	сти отечественных швейных и трикотажных изделий. Идентификация и способы выявления фальсификации швейных и трикотажных товаров.											
14	<p>Тема 14. Обувные товары</p> <p>Состояние рынка обуви. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность обувных материалов и обуви.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения.</p> <p>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.</p> <p>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 мате-</p>	-	2	-	-	5/-	7	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.	К., К\р	Р.,Д.

	риалам, конструкции, отделке. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода. Оценка качества обуви. Сортировка обуви: приемы осмотра. Дефекты обуви: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.											
15	Тема 15. 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.	-	-	-	-	4/-	4	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	-	-	Р.,Д.
16	Тема 16. Парфюмерно-косметические товары Рынок парфюмерных и косметических товаров. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерии и косметики. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества парфюмерных товаров, формирование, управление ассортиментом и конкурентоспособность парфюмерных товаров; перспективы развития ассортимента. Особенности оценки качества, порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества отдельных групп косметических товаров (средств для ухода за кожей, средств для ухода за волосами, декоративной косметики). Особенности оценки качества, порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.	-	-	-	-	5/-	5	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.,Д.
17	Тема 17. Ювелирные изделия Рынок ювелирных изделий. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров: характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий и	2	-	-	-	3/-	5	ПК-1.1. ПК-4.2.	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. 3-1 ПК-4.2. У-1	-	-	Р.,Д.

<p>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.</p> <p>Идентификация и фальсификация ювелирных изделий.</p> <p>Виды художественной обработки ювелирных изделий и категории их сложности; эмалирование, роспись по эмали, гравирование, чеканка, черчение, филигранный узор и пр.</p> <p>Опробирование и клеймение ювелирных изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.</p>									ПК-4.2. 3-1			
<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 на лабораторном, практическом занятии (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Деловая игра (Д.и.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

Доклад с презентацией (Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>
2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.]; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 760 с. - ISBN 978-5-394-03717-7. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432095>
3. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. (Высшее образование: Бакалавриат). - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 265 с. <https://znanium.com/read?pid=354879>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=433294-26&req=doc&rnd=BWDdXQ&base=LAW&n=482748#3NouCMUJtaKBMV76>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF>
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=346776-0&req=doc&rnd=EEcQ&base=LAW&n=390279#XFLwwnTcBo717jot1>
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. . Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=452886-0&req=doc&rnd=BWDdXQ&base=LAW&n=483030#5TzuCMUlp76WZVAE>
5. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.). http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_31871/
6. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10944/
7. ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (ред. от 09.07.2014) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_171871/
8. 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>
9. Технический регламент ТС «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320395>

10. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902320560>
11. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902320347>
12. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902320562>
13. 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.
<http://docs.cntd.ru/document/902352823>
14. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902359401>
15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». <http://docs.cntd.ru/document/499050564>
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». <http://docs.cntd.ru/document/499050562>
17. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию». <http://docs.cntd.ru/document/902320571>

Дополнительная литература:

1. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова; под общ. ред. проф. С. А. Вилковой. — 4-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. — 498 с. - ISBN 978-5-394-03644-6.—Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432094>
2. Калачев, С. Л. Товароведение и товарный менеджмент товаров для творчества, развития, спорта, активного отдыха и мебели: учебник / С. Л. Калачев, Н. А. Ибрагимов. - М.: «Дашков и К°», 2022. - 221 с. -Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=426382>
3. Красовский П.С. Строительные материалы: учеб. пособие / П.С. Красовский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 256 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-665-0. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=392364>
4. Меньшикова В.К., Демакова, Е.А. Товароведение и экспертиза строительных и мебельных товаров: в 2 ч. Ч. 1. Товароведение и экспертиза строительных материалов и изделий. Учебное пособие — Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2020. — 124 с. — ISBN 978-5-406-01784-5. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=380210>
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник Часть 1 модуль 1 Теоретические основы товароведения М.: Норма: НИЦ, 2022. - 368 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399993>
6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник часть 2 модуль 2, Товарная экспертиза. М.: Норма: НИЦ, 2021. - 192 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398320>
7. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399409>
8. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). -

- ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=400307>
9. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. Москва: ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. <https://znanium.com/read?id=352078>
10. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. - М: ИНФРА-М, 2021. - 240 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=363082>
11. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399476>
12. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь-справочник / под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. — 6-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03475-6. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432093>
13. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И. Ш. Дзахмишева, С. И. Бадаева, М. В. Блиева, Р. М. Алагирова ; под общ. ред. проф. И. Ш. Дзахмишевой. — 7-е изд, стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 344 с. - ISBN 978-5-394-03699-6. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358439>
14. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 4-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 666 с. - ISBN 978-5-394-03488-6.– Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432098>
15. Тыщенко, Е. А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: учебное пособие / Е.А. Тыщенко, В.П. Ермакова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/18291. - ISBN 978-5-16-011028-8. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=415280>

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 ВООК.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.mozp.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, лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

- лабораториями, оснащенными лабораторным оборудованием (перечень оборудования приведен в паспорте лаборатории):

— лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров;

— лаборатория органолептических и инструментальных методов исследований не-продовольственных товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

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

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению практических и лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

➤ Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

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 образова-

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.	Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы. Химический состав отдельных частей зерна и их пищевая ценность.
2.	Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты.
3.	Особенности хранения муки и крупы. Процессы, протекающие при хранении муки и крупы. Способы и оптимальные условия хранения крупы и муки.
4.	Крупа: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, хранение, дефекты.
5.	Макаронные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
6.	Хлеб и хлебобулочные изделия: факторы, формирующие качество, ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, дефекты и болезни хлеба, оценка качества.
7.	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.

8.	Свежие плоды: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп плодов, сроки выращивания и использования. Оценка качества свежих плодов. Изменение качества плодов при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
9.	Свежие овощи: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп овощей, сроки выращивания и использования. Оценка качества свежих овощей. Изменение качества овощей при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
10.	Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери при хранении. Методы хранения плодов и овощей.
11.	Общая классификация кондитерских товаров, пищевая ценность и роль в питании.
12.	Карамель: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
13.	Печенье: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
14.	Шоколад: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
15.	Чай: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества.
16.	Кофе: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества.
17.	Вина: факторы, формирующие качество, классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании; особенности экспертизы качества вин, показатели качества вин разных групп.
18.	Молоко: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение.
19.	Сыры: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение.
20.	Кисломолочные товары: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, хранение, оценка качества.
21.	Мясо: классификация, виды термической обработки, пищевая ценность мяса и роль в питании, оценка качества, хранение.
22.	Колбасные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
23.	Мясные копчености: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
24.	Растительные масла: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества.
25.	Маргариновая продукция: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества.
26.	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика.
27.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженой. Дефекты, хранение.
28.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы.

	Дефекты, хранение.
29.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества рыбных консервов и пресервов. Дефекты, хранение.
30.	Икорные товары: пищевая ценность, роль в питании, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение.
31.	Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс, оценка их качества.
32.	Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров, свойства и показатели их качества.
33.	Моющие средства: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
34.	Лакокрасочные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
35.	Клеящие материалы: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
36.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.
37.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества посуды из стекла. Оценка качества.
38.	Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий. Идентификация видов керамики для таможенных целей.
39.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики. Оценка качества.
40.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды.
41.	Идентификация металлов в изделиях. Достоинства и недостатки посуды из разных видов металлов с различными покрытиями.
42.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды. Оценка качества.
43.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента мебельных товаров. Требования к качеству мебели.
44.	Классификация и характеристика современного ассортимента мебели.
45.	Основные потребительские свойства и показатели качества. Оценка качества мебели.
46.	Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству.
47.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников, контроль качества. Направления совершенствования ассортимента.
48.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов, контроль качества. Направления совершенствования ассортимента.
49.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин, контроль качества. Направления совершенствования ассортимента.
50.	Требования к качеству бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Ценообразующие факторы. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.
51.	Радиоаппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество.

52.	Телевизионная аппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Направления совершенствования ассортимента.
53.	Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон и их влияние на потребительские свойства тканей.
54.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей.
55.	Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей разного назначения.
56.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных товаров.
57.	Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий. Оценка качества трикотажных товаров.
58.	Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.
59.	Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность швейных изделий.
60.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Определение размеров одежды. Оценка качества швейных товаров.
61.	Состояние рынка обуви. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
62.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
63.	Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества.
64.	Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент.
65.	Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
66.	Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.
67.	Характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий. Факторы конкурентоспособности ювелирных изделий.
68.	Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.
69.	Парфюмерные товары: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
70.	Косметические товары для ухода за кожей: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
71.	Косметические товары для ухода за волосами: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
72.	Декоративная косметика: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.

Типовой перечень практических заданий к экзамену:

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	В магазин поступила партия пластмассовых контейнеров в объеме 1000 шт. При приемочном контроле качества было обнаружено: — в 2-х контейнерах – сколы;

	<p>— в 5 контейнерах – раковины, портящие товарный вид;</p> <p>— в 10 контейнерах– инородные включения диаметром 2 мм по 4 шт. в каждом.</p> <p>— в 20 контейнерах – коробление более 1%.</p> <p>Определите размер выборки для данной партии товара. Можно ли принять партию данного товара? Ваши действия как товароведа.</p>
2.	<p>В магазин поступила партия фасованной пшеничной муки 1-го сорта (масса нетто пакета — 2 кг). При приемке обнаружено: цвет белый с желтоватым оттенком; зольность — 0,65%, содержание сырой клейковины — 32%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной муки, если фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой по 1,97 кг; два — по 2,03; два — по 1,94; остальные — по 2 кг? Ваши действия как товароведа?</p>
3.	<p>В магазин поступила партия стальной эмалированной посуды в объеме 1000 шт. Вид декорирования: деколь. При приемочном контроле качества было обнаружено:</p> <p>— в 15 кастрюлях – откол эмали;</p> <p>— в 10 кастрюлях – инородные включения в эмали диаметром 1,5 мм по 2-3 шт;</p> <p>— в 6 кастрюлях – деформация края соответственно 1,2, 2, 2,5, 1,5, 2,8 и 3% соответственно.</p> <p>Определите размер выборки для данной партии товара. Можно ли принять партию данного товара? Ваши действия как товароведа.</p>

Типовые тестовые задания:

1. Пищевая ценность крупы обусловлена:

- а) отсутствием в крупе вредных примесей и наличием незаменимых питательных веществ
- б) довольно высокой энергетической ценностью
- в) высокой физиологической ценностью
- г) готовностью продукта к употреблению

2. На какие виды делится рисовая крупа?

- а) рис колотый
- б) рис шлифованный
- в) рис полированный
- г) рис дробленый
- д) рис пропаренный

3. Какие крупы делятся на сорта?

- а) пшено
- б) рис шлифованный
- в) ядрица
- г) Полтавская
- д) ячневая
- е) манная

4. Кукурузная крупа делится по стандарту на:

- а) марки
- б) номера
- в) товарные сорта
- г) стандартная или нестандартная без деления на сорта, марки и номера

5. Сорта крупы отличаются друг от друга по:

- а) содержанию примесей
- б) содержанию не шелушенных и испорченных зерен
- в) содержанию доброкачественного ядра
- г) влажности
- д) строению
- е) потребительским свойствам

6. Макароны изделия делятся на:

- а) типы, подтипы, виды, группы и сорта
- б) типы, виды и классы
- в) группы, виды и сорта

7. Каковы сроки хранения макаронных изделий без дополнительного сырья?

- а) 12 мес.
- б) 24 мес.
- в) 18 мес.

8. Группа макаронных изделий указывает:

- а) на вид используемого основного сырья
- б) на характеристику макаронных изделий по форме
- в) на вид дополнительного сырья

9. Какие органолептические показатели качества определяют при экспертизе макаронных изделий?

- а) цвет, поверхность, форма
- б) внешний вид, поверхность, запах
- в) цвет, поверхность, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий после варки
- г) внешний вид, поверхность, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий после варки

10. Квашение и соление плодов и овощей основано на:

- а) образовании естественных консервантов – молочной кислоты и спирта – в процессе брожения
- б) внесении уксусной кислоты
- в) использовании солей органических кислот

Типовые кейсы:

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода (кейс-стади)

В магазин поступила партия макаронных изделий «Улитки», расфасованных в пакеты массой 500 г.

На упаковке имеется следующая информация: Наименование продукта: макаронные изделия (улитки).

Наименование и местонахождение изготовителя: изготовитель: Публичное акционерное общество продовольственная компания «Лимак», 398059, Россия, г. Липецк, ул. Барашева, 3а; адрес производства: 398056, Россия, г. Липецк, ул. Катукова, 40.

Масса нетто: 500г.

Товарный знак изготовителя: Дон Густо

Состав продукта: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая.

Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингреди-

енты продуктов нетрадиционного состава: нет.

Группа продукта, класс (сорт): группа А, высший сорт.

Пищевая ценность (в 100 г продукта), г: углеводы – 72,0, белки – 10,0, жиры – 1,0.

Дата изготовления и дата упаковывания: 11.10.2015г.

Срок хранения: 24 месяца при относительной влажности до 70% и температуре до 30 °С.

Способ приготовления: засыпать изделия в кипящую подсоленную воду в соотношении 1:10. Варить, помешивая, до готовности при умеренном кипении.

Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт: ГОСТ 31743 – 2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».

При инспекционном контроле фактическая масса нетто составила 488г. Установлены следующие показатели:

цвет - белый, однородный с желтоватым оттенком;

форма - соответствующая названию;

вкус и запах - свойственные макаронным изделиям;

состояние после варки - изделия не теряют форму;

массовая доля лома и крошки - 2%;

массовая доля деформирования изделий - 1,5%

Зараженности вредителями не обнаружено.

Задание:

1. Определить соответствие информации на упаковке требованиям НД.
2. Рассчитать теоретическую энергетическую ценность и сравнить с данными маркировки.
3. Определить соответствие массы нетто требованиям НД.
4. Оценить качество макаронных изделий.

Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:

Лабораторная работа № 4. «Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров»

1. Какие принципы положены в основу классификации муки на виды, типы и сорта?
2. Чем характеризуется пищевая ценность муки?
3. Каковы объемы выборок для определения качества муки?
4. Назовите факторы, формирующие качество муки.
5. Какие требования предъявляют к качеству муки?
6. Какие показатели определяются при экспертизе качества муки?
7. Назовите показатели безопасности муки.
8. В чем сущность определения влажности, зольности и крупности помола муки?
9. Каковы нормы выхода сырой клейковины муки и как определяют количество и качество сырой клейковины?
10. В чем отличие макаронной муки от хлебопекарной?
11. Как изменяется химический состав и пищевая ценность муки с понижением сорта?
12. Какие процессы протекают в муке при хранении?
13. Чем обусловлены хлебопекарные достоинства муки?
14. Назовите процессы, происходящие в муке при хранении.
15. Назовите требования к маркировочной информации муки в соответствии с нормативными документами.
16. Порядок приемки муки по количеству и качеству.

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Тема 14. Обувные товары, Тема 5 Пушно-меховые товары,

Предлагается пять вариантов заданий.

1 вариант

1. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
2. Идентификация и способы фальсификации меховых товаров.
3. В салон меховой одежды «Антарктида» г. Волгограда, согласно договору поставки поступили партии женских перчаток и рукавиц меховых на подкладке. При приемке продукции на 11 изделиях (перчатки) и 12 изделиях (рукавицы), отобранных от данных партий, были обнаружены следующие дефекты: малозаметная разнооттеночность в деталях полупар перчаток и рукавиц; отдушистость на ладонной части общей площадью 1,5% у перчаток и 2,5% у рукавиц; отклонение строчки от прямой – 0,3 см (у перчаток). Дайте товароведное заключение о качестве данных партий меховых рукавиц и женских перчаток

2 вариант

1. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви.
2. Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент. Оценка качества.
3. В магазин поступила партия женской модельной обуви в количестве 120 пар, 1 сорта. При контроле качества, были обнаружены следующие пороки:
 - в двух парах – неправильно поставленный каблук;
 - в одном изделии – расщелина между деталями низа обуви.
 - в одной паре – неустойчивость покрытия кожи.
 - в двух парах – разная ширина одноимённых деталей в паре в 1 мм.

Ответьте на вопросы:

1. Правильно ли определён сорт.
2. Имеются ли нестандартные изделия в партии.
3. Каков уровень дефектности,
4. Можно ли принять данную партию товаров

3 вариант

1. Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества.
2. Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
3. 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.

4 вариант

1. Характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Ценообразующие факторы меховых товаров.
2. Идентификация и способы фальсификации обуви.
3. 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»?

5 вариант

1. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.

2. Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.
3. Назовите детали верха кожаной обуви



Деловая игра:

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 по теме «Товароведение потребительских товаров». 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», «предприятие», «экспертные организации», «государственные органы управления». Данные распределения игроков по должностям.

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.

Подробный сценарий деловой игры приведен в «Методическом пособии по выполнению практических занятий с использованием интерактивных форм обучения по дисциплине «Товароведение потребительских товаров».

Тематика рефератов:

1. Рынок круп в России: тенденции и факторы его развития, объем рынка, основные игроки, существующие проблемы, входные барьеры и риски, а также роль государства.
2. Степень концентрации и уровень конкуренции на рынке круп в России.
3. Перспективы развития рынка круп в России.
4. Качество импортной крупы: основные проблемы и меры по их предотвращению.
5. Качество отечественной крупы: основные проблемы и меры по их предотвращению.
6. Обзор состояния рынка пластмассовых изделий на современном этапе.
7. Сравнительный анализ требований к качеству посуды из жаростойких стекол и стеклокристаллических материалов в России и за рубежом.
8. Обзор состояния рынка металлической посуды на современном этапе.
9. Преимущества и недостатки посуды из разных видов металлов.
10. Правила продажи бытовых электротехнических товаров.
11. Особенности организации послепродажного и гарантийного обслуживания электробытовых товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Классификация зерновых культур.
2. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность.
3. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна.
4. Хранение зерна: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении.
5. Классификация и ассортимент стеклокристаллической посуды

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты.	15
Вопрос 2. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества посуды из стекла. Оценка качества.	15
Практическое задание (задача). В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?	10

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 баллов	«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 консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках	Повышенный

				товаров, работ, услуг	
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Знает с незначительными замечаниями: предложения по совершенствованию товарной политики</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: формировать предложения по совершенствованию товарной политики</p>	
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	<p>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</p> <p>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</p>	Базовый
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: предложения по совершенствованию товарной политики</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: формировать предложения по совершенствованию товарной политики</p>	

менее 50 бал- лов	«не удо- влетвори- тельно»	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	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 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	Компетенции не сформированы
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	Не знает на базовом уровне: предложения по совершенствованию товарной политики Не умеет на базовом уровне: формировать предложения по совершенствованию товарной политики	

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образова-
ния
«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, необходимых для проведения маркетинговых исследований, составления планов и обоснования закупок.

Задачами дисциплины являются:

- организация на стадии планирования закупок консультаций с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг;
- формирование предложений по совершенствованию товарной политики;
- 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 том числе 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.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров
Тема 1.	Зерномучные товары. Плодоовощные товары
Тема 2.	Кондитерские товары. Вкусовые товары.
Тема 3.	Пищевые жиры, молочные товары, яйцо
Тема 4.	Мясные товары
Тема 5.	Рыбные товары
	Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров
Тема 6.	Товары из пластических масс
Тема 7.	Товары бытовой химии
Тема 8.	Стеклянные товары. Керамические товары
Тема 9.	Металлохозяйственные товары
Тема 10.	Мебельные и строительные товары
Тема 11.	Электробытовые товары
Тема 12.	Бытовая радиоэлектронная аппаратура

Тема 13.	Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары.
Тема 14.	Обувные товары
Тема 15.	Пушно-меховые товары
Тема 16.	Парфюмерно-косметические товары
Тема 17.	Ювелирные изделия
Трудоёмкость 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