

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждено  
на заседании Учебно-методического совета  
протокол № 1 от «29» августа 2014г.  
Председатель совета И.И.Измайлова И.И.Измайлова

Факультет Коммерции  
Кафедра Товароведения и экспертизы товаров

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА:  
Практикум «Коммерческое товароведение  
продовольственных и непродовольственных товаров**

Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент

Профиль подготовки Менеджмент организации торговли

Квалификация выпускника бакалавр

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Пермь - 2014

Рецензенты:

1. канд. в. наук, доцент кафедры Менеджмента и права Долгополов Е.В.
- 2.руководитель отдела сертификации ООО «Центр сертификации и качества «ПЕРМЬ СТАНДАРТ ТЕСТ» Боршова И.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины

*Цель проведения практикума* – освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения продовольственных товаров; изучение ассортимента и потребительских свойств; факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных и непродовольственных товаров, особенностей оценки качества, необходимых для эффективного управления ассортиментом при осуществлении процессов закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации товаров.

Успешное освоение данной дисциплины позволит выпускникам работать в торговых и производственных предприятиях, связанных с реализацией и изготовлением продовольственных товаров, а также в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации.

*Задачи практикума:* усвоить терминологический аппарат в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; изучить основные потребительские свойства, классификацию и ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров; ознакомиться с факторами, формирующими и сохраняющими качество; изучить требования к качеству, особенности идентификации и подтверждения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров; изучить особенности оценки качества с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров.

Программа практикума составлена в соответствии с профессиональной общеобразовательной программой и действующим учебным планом и предназначена для студентов, обучающихся по направлению 38.03.02 Менеджмент

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 38.03.07 «Товароведение»

---

Составитель(и): доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Лядова Инесса Игоревна

старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Булатова Елена Ивановна

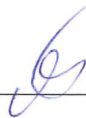
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров протокол № 1 от « 29 » августа 2014 г.

Заведующий кафедрой Мазунина Татьяна Александровна, к.фарм.н, доцент

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры  
Товароведение и экспертиза товаров

протокол № 7 от «14» марта 2016 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



Мазунина Т.А.

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова,  
протокол № 7 от «17» марта 2016 г.

Председатель Л.Н. Измайлова Измайлова Л.Н.

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры  
Товароведение и экспертиза товаров

протокол № от « » 201 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова,  
протокол № от « » 201 г.

Председатель \_\_\_\_\_

(Ф.И.О)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры  
Товароведение и экспертиза товаров

протокол № от « » 201 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова,  
протокол № от « » 201 г.

Председатель \_\_\_\_\_

(Ф.И.О)

## Содержание

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....	5
Цель дисциплины.....	5
Учебные задачи дисциплины .....	5
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования).....	5
Требования к результатам освоения содержания дисциплины .....	6
Формы контроля.....	7
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>13</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
Рекомендуемая литература .....	14
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	14
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) .....	22
Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов).....	22
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>25</b>
<b>(СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ЧАСОВ И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ).....</b>	<b>22</b>
<b>VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>24</b>
5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы .....	24
5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	24
5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы .....	24
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....</b>	<b>31</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>31</b>
Приложение 1 .....	35
Приложение 2.....	36

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель дисциплины

Формирование необходимых для технолога ресторанного дела компетенций, умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

## Учебные задачи дисциплины

Изучить основные потребительские свойства, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; ознакомиться с факторами, формирующими и сохраняющими качество продовольственных товаров; изучить требования к качеству, особенности идентификации, оценки качества и подтверждения соответствия продовольственных товаров.

## Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Практикум «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» входит в блок Б.2 Практики

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объема дисциплины	Всего часов		
	Очная ф.о.	Заочная ф.о.	Очно-заочная ф.о.
Объем дисциплины в зачетных единицах	3		
Объем дисциплины в часах	48		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	48	48	-
Объем аудиторной работы (всего)	-	-	-
в том числе:			
• Лекции	-	-	-
• лабораторные занятия	-	-	-
• практические занятия	-	-	-
Объем электронного обучения	-	-	-
в том числе:			
• лекции	-	-	-
• практические занятия	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	-	-	-
Контроль	-	-	-

Для успешного освоения дисциплины «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», студент должен:

### 1. Знать:

- 1.1. Основополагающие товароведные характеристики ассортимента (ОК-9);
- 1.2. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров (ОК-9); (ПК-21)
- 1.3. Особенности идентификации, оценки качества и подтверждения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров (ОК-15)

### 2. Уметь:

- 2.1. Анализировать и формировать ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров на основе потребительских свойств (ОК-15)

- 2.2. Устанавливать соответствие содержания маркировки продовольственных и непродовольственных товаров требованиям нормативных документов (ОК-7); (ОК-9)
- 2.3. Осуществлять оценку качества и наличия дефектов продовольственных и непродовольственных товаров (ОК-9); (ПК-3)

### **3. Владеть навыками:**

- 3.1. Оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров на основе потребительских свойств (ОК-15)
- 3.2. Обнаружения дефектов продовольственных и непродовольственных товаров и мерами по их устранению (ОК-9); (ПК-3)
- 3.3. Управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения продовольственных и непродовольственных товаров (ОК-7); (ОК-9); (ПК-3); (ПК-21)

## **Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

### ***(Планируемые результаты обучения по дисциплине)***

В результате освоения практикума должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-7 - готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе;

ОК-9 - умение использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности;

ОК-15- владеть методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК-3 - готовность к разработке процедур и методов контроля;

ПК-21- готовность участвовать во внедрении технологических и продуктовых инноваций

### **Формы контроля**

*Промежуточная аттестация в 6 семестре – зачет с оценкой.*

Результаты промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)
<b>Раздел 1. Коммерческое товароведение продовольственных товаров</b>				
1.	Предмет, задачи и методы товароведения	Объект и предмет товароведения; задачи товароведения как науки и учебной дисциплины; классификация пищевых продуктов; ассортимент товаров, виды и показатели ассортимента, ассортиментная политика предприятия; информация о товаре и требования, предъявляемые к ней.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> предмет и объект товароведения как науки; задачи товароведения; ассортимент товаров; требования к информации о товаре. <b>Уметь:</b> анализировать информацию о товаре <b>Владеть:</b> методикой анализа ассортимента товаров
2.	Качество продовольственных товаров.	Понятие качества продовольственных товаров, факторы формирования качества; методы оценки качества продовольственных товаров (объективные, субъективные, статистический метод контроля качества товаров); результаты оценочной деятельности; режимы хранения продуктов питания (санитарно-гигиенический и климатический); общие методы защиты товаров от разрушающих факторов.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> особенности оценки качества продовольственных товаров, режимы хранения продуктов питания <b>Уметь:</b> оценивать качество, диагностировать дефекты продовольственных товаров <b>Владеть:</b> основными методами оценки качества товаров
3.	Товароведение плодоовощных товаров	Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, десертные, пряные, листовые, тыквенные, томатные, бобовые); свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, субтропические плоды, тропические плоды, орехоплодные; продукты переработки плодов и овощей; свежие и переработанные грибы	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику плодоовощных товаров <b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость товаров <b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров

4.	Товароведение зерна и продуктов его переработки	Зерно; мука; крупы; макаронные изделия; солод; хлеб и хлебобулочные изделия.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<p><b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику зерна и продуктов его переработки</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость зерномучных товаров</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества зерномучных товаров</p>
5.	Товароведение кондитерских товаров	Сахар и его заменители; мед; кондитерские изделия (сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, восточные сладости).	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<p><b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость кондитерских товаров</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества кондитерских товаров</p>
6.	Товароведение вкусовых товаров	Пряности; приправы; чай; кофе; безалкогольные напитки; слабоалкогольные напитки; алкогольные напитки (этиловый спирт, водка, ликеро-водочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой, виноградные вина, бренди (коньяк), вина плодовые); табачные изделия.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<p><b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику вкусовых товаров</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость вкусовых товаров</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей</p>



				качества вкусовых товаров
7.	Товароведение молочных товаров	Молоко; сливки; молочные консервы (сгущенные молочные консервы, сухие молочные консервы, сухие молочные продукты детского питания); мороженое; масло коровье; кисломолочные продукты; сыры.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику молочных товаров <b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость молочных товаров <b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества молочных товаров
8.	Товароведение мяса и мясных товаров	Виды скота для убоя; морфология и химический состав мяса; классификация и маркировка мяса; разделка туш для розничной торговли; субпродукты; мясо птицы; хранение мяса, субпродуктов и мяса птицы; колбасные изделия; копченые продукты из свинины, говядины и баранины; мясные консервы; мясные полуфабрикаты; мясные кулинарные изделия.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику мясных товаров <b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость мяса и мясных товаров <b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества мясных товаров
9.	Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров	Пищевая ценность, строение и химический состав яиц; классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц; продукты переработки яиц. Растительные масла; животные топленые жиры; маргариновая продукция; кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры; майонез.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику яиц и яичных товаров; свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику жировых товаров <b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент,

				<p>определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость яиц и яичных товаров</p> <p>распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость жировых товаров</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества яичных товаров; правилами приёмки и отбора проб, основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества жировых товаров</p>
10.	Товароведение рыбы и рыбных товаров	Рыба как промышленное сырье; химический состав мяса рыбы; охлажденная рыба; мороженая рыба; соленые и маринованные рыбные товары; сушеные, вяленые и копченые рыбные товары; рыбные консервы и пресервы; икра рыб.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<p><b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику рыбы и рыбных товаров</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость рыбы и рыбных товаров</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками определения органолептических и физико-химических показателей качества рыбы и рыбных товаров</p>
11.	Товароведение вспомогательных товаров	Значение данной группы в питании. Классификация ассортимента пряностей и поваренной соли Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<p><b>Знать:</b> свойства, пищевую ценность, особенности оценки качества, упаковки и маркировки, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, товароведную характеристику вспомогательных товаров</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты, обеспечивать сохраняемость товаров данной группы</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками определения</p>

				органолептических и физико-химических показателей качества вспомогательных товаров
<b>Раздел 2. Коммерческое товароведение непродовольственных товаров</b>				
1.	Введение в товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Основные понятия. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> предмет и задачи товароведения непродовольственных товаров; нормативную, техническую и правовую документацию товароведной деятельности.
2.	Товароведная характеристика текстильных товаров	Анализ рынка тканей. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей. Ассортимент и потребительские свойства текстильных волокон и нитей. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества и отделки. Строение и свойства тканей. Классификация и товароведная характеристика ассортимента тканей. Экспертиза качества тканей.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты текстильных товаров; основные тенденции развития рынка текстильных товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу текстильных товаров. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов текстильных товаров.
3.	Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров	Рынок одежды в России. Требования к одежде и потребительские свойства. Классификация и характеристика используемых материалов. Особенности производства, структуры и свойств трикотажа. Экспертиза качества швейных и трикотажных товаров.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты швейных и трикотажных товаров; основные тенденции развития рынка швейных и трикотажных товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу швейных и трикотажных товаров. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов швейных и трикотажных товаров.
4.	Товароведная характеристика обуви	Современное состояние российского и мирового рынка обуви. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества обувных материалов. Требования, предъявляемые к обуви. Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе проектирования и производства. Классификация, товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств кожаной обуви. Экспертиза качества кожаной обуви.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты обуви; основные тенденции развития рынка обуви. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу обуви. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов обуви.
5.	Товароведная характеристика пушно-меховых товаров	Состояние и особенности формирования потребительского рынка меховых товаров. Пушные аукционы. Формирование потребительских свойств пушно-меховых полуфабрикатов в процессе производства. Классификация, ассортимент, потребительские свойства пушно-меховых полуфабрикатов.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты пушно-меховых товаров; основные тенденции развития рынка пушно-меховых товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу пушно-меховых товаров. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов пушно-меховых товаров.

		<p>Меховые изделия: особенности моделирования и конструирования.</p> <p>Классификация и товароведная характеристика ассортимента.</p> <p>Особенности упаковки и хранения изделий из меха; гарантийные сроки носки.</p> <p>Экспертиза качества меховых изделий.</p>		
6.	Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров	<p>Современное состояние потребительского рынка парфюмерно-косметических товаров.</p> <p>Факторы, определяющие потребности потребителей в парфюмерно-косметических товарах.</p> <p>Особенности формирования и развития ассортимента парфюмерно-косметических товаров в современных условиях.</p> <p>Требования, предъявляемые к парфюмерно-косметическим товарам.</p> <p>Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, качество и конкурентоспособность парфюмерно-косметических товаров.</p> <p>Классификация, ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Перспективы развития ассортимента.</p> <p>Экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров.</p>	<p>ОК-7;</p> <p>ОК-9;</p> <p>ОК-15;</p> <p>ПК-3; ПК-21</p>	<p><b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты парфюмерно-косметических товаров; основные тенденции развития рынка парфюмерно-косметических товаров.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу парфюмерно-косметических товаров.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов парфюмерно-косметических товаров.</p>
7.	Товароведная характеристика металл хозяйственных и силикатных товаров	<p>Рынок металлических бытовых товаров. Металлы и сплавы, применяемые в производстве товаров.</p> <p>Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность металлических изделий.</p> <p>Методы оценки качества и экспертизы.</p> <p>Анализ рынка посуды. Классификация.</p> <p>Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность посуды из стекла и керамики.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента.</p> <p>Экспертиза качества стеклянной и фарфоро-фаянсовой посуды.</p>	<p>ОК-7;</p> <p>ОК-9;</p> <p>ОК-15;</p> <p>ПК-3; ПК-21</p>	<p><b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты металлохозяйственных и силикатных товаров; основные тенденции развития рынка металлохозяйственных и силикатных товаров.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу металлохозяйственных и силикатных товаров.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов металлохозяйственных и силикатных товаров.</p>
8.	Товароведная характеристика электрических бытовых товаров	<p>Классификация, современное состояние рынка электробытовых товаров.</p> <p>Общие требования к качеству. Показатели безопасности. Меры предосторожности при эксплуатации. Гарантийные сроки эксплуатации</p>	<p>ОК-7;</p> <p>ОК-9;</p> <p>ОК-15;</p> <p>ПК-3; ПК-21</p>	<p><b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты электрических бытовых товаров; основные тенденции развития рынка электрических бытовых товаров.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу электрических бытовых товаров.</p>

		электробытовых товаров.		<b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов электрических бытовых товаров.
9.	Товароведная характеристика ювелирных товаров	Роль ювелирных товаров в удовлетворении эстетических потребностей потребителей. Рынок ювелирных товаров: состояние, перспективы развития. Факторы формирования потребительских свойств ювелирных изделий. Классификация, групповая характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, особенности хранения. Экспертиза качества ювелирных изделий.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты ювелирных товаров; основные тенденции развития рынка ювелирных товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу ювелирных товаров. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов ювелирных товаров.
10	Товароведная характеристика мебельных товаров	Классификация, современное состояние рынка мебельных товаров. Общие требования к качеству. Показатели безопасности. Гарантийные сроки эксплуатации мебельных товаров.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты мебельных товаров; основные тенденции развития рынка мебельных товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу мебельных товаров <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов мебельных товаров
11	Товароведная характеристика культурно-бытовых товаров	Современное состояние потребительского рынка культурно-бытовых товаров. Факторы, определяющие потребности потребителей в культурно-бытовых товарах Особенности формирования и развития ассортимента культурно-бытовых товаров в современных условиях. Требования, предъявляемые к культурно-бытовым товарам Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, качество и конкурентоспособность культурно-бытовых товаров. Классификация, ассортимент культурно-бытовых товаров. Перспективы развития ассортимента. Экспертиза качества культурно-бытовых товаров.	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты культурно-бытовых товаров; основные тенденции развития рынка культурно-бытовых товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу культурно-бытовых товаров. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов культурно-бытовых товаров.
12	Товароведная характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров	Современное состояние потребительского рынка школьно-письменных и канцелярских товаров. Факторы, определяющие потребности потребителей в школьно-письменных и канцелярских товарах. Особенности формирования и развития ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров в современных условиях. Требования, предъявляемые к школьно-письменным и канцелярским товарам. Факторы, влияющие на формирование потребительских	ОК-7; ОК-9; ОК-15; ПК-3; ПК-21	<b>Знать:</b> классификацию, основные показатели качества, дефекты школьно-письменных и канцелярских товаров; основные тенденции развития рынка школьно-письменных и канцелярских товаров. <b>Уметь:</b> проводить идентификационную экспертизу школьно-письменных и канцелярских товаров. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества отдельных видов школьно-письменных и канцелярских товаров.

		<p>свойств, качество и конкурентоспособность школьно-письменных и канцелярских товаров. Классификация, ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров. Перспективы развития ассортимента. Экспертиза качества школьно-письменных и канцелярских товаров.</p>		
--	--	---	--	--

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения практикума «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» используются следующие образовательные технологии:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- Практические занятия, на которых проводится анализ и оценка показателей качества продовольственных товаров;
- Письменные домашние работы;
- Консультации преподавателей.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Деловая игра;
- Разбор конкретных ситуаций.

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

#### *Рекомендуемая литература*

##### **Базовый учебник**

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. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.

##### **Основная литература:**

2. 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. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.
3. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]. Учебник - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 544 с. (ЭБС «znanium.com»)

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. ТР ТС 021/2011
2. Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/2012
3. Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 18 ноября 2010 г. ТР ТС 00/2011
4. Технический Регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. ТР ТС 022/2011
5. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. ТР ТС 029/2012
6. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 09.12.2011г. ТР ТС 023/2011.
7. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 21.07.2011 г. N 255-ФЗ)
8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. ФЗ от 5.12.2005 г. №151-ФЗ, от 31.03.2006 г. № 45-ФЗ)
9. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (в действующей редакции)
10. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (в действующей редакции)
11. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» (в действующей редакции)
12. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» (в действующей редакции)

13. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» (в действующей редакции)
14. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (в действующей редакции)
15. Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» (в действующей редакции)
16. Федеральный закон Российской Федерации от 30 декабря 2008 г. №313 –8. ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с обеспечением возможности замены обязательной сертификации декларированием соответствия (с изменениями на 19 июля 2011 года)»
17. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 03.06.2009 N 121-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ, от 27.06.2011 N 162-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ)
18. Национальные стандарты (ГОСТ, ГОСТ Р) и прочая нормативная документация, регламентирующая безопасность непродовольственных товаров (СанПиН и др.)

#### **Дополнительная литература:**

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум /Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд.- М.: Дашков и К, 2013. (ЭБС «znanium.com»)
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие /. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. (ЭБС «znanium.com»)
3. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие/М.А. Николаева, М.А. Положишникова.-М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. Николаева, М.А.
4. Теоретические основы товароведения Учебник М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) (ЭБС «znanium.com»)
5. Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс] Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013. - 360 с. - (ЭБС «znanium.com»)
6. Давыдов, Ю.С. Техническая экспертиза продукции текстильной и легкой промышленности Учебное пособие / А.Ф. Шустов и др. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 384 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) (ЭБС «znanium.com»)

#### **Периодические издания.**

Журналы «Пищевая промышленность», «Товаровед продовольственных товаров», «Питание и общество», «Тара и упаковка», «Спрос», «Стандарты и качество» и др.

#### ***Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины***

1. Интегрум (доступ из библиотеки им М.Горького). Электронный архив центральных и региональных СМИ, изданий ГОСКОМСТАТА
2. [www.garant.ru/](http://www.garant.ru/) Информационно-правовой сервер ГАРАНТ
3. <http://www.all-certification.ru/> Все о сертификации
4. <http://www.gsnti-norms.ru/norms/> Нормативная база ГСНТИ. Полнотекстовая база содержит нормативно-правовые документы, стандарты, классификаторы
5. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Документы. Актуальные темы.
6. <http://www.rostest.ru/certification> - ALL/ Ростест-Москва. Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, обязательному декларированию. Информация о продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.
7. <http://www.codexalimentarius.net/> международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс-Алиментариус»
8. <http://www.gks.ru/> Федеральная служба государственной статистики.



9. [http://www.nlr.ru/res/inv/ic\\_www/index.php](http://www.nlr.ru/res/inv/ic_www/index.php) Российская национальная библиотека. Информационные ресурсы в сети Интернет : путеводитель
10. [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)
11. [www.rambler.ru](http://www.rambler.ru)
12. [www.google.ru](http://www.google.ru)
13. Интернет-ресурсы
14. <http://www.comodity.ru/> Пищевые производства и товароведение продовольственных товаров. Материалы и учебные пособия по товароведению продовольственных товаров
15. [http://www.salads.ru/food\\_cat.htm](http://www.salads.ru/food_cat.htm) Все о продуктах питания
16. <http://www.prod-nn.ru/> Продовольственный рынок. Разделы: продукты, ингредиенты, сырье, добавки, упаковка, этикетка, тара, оборудование.
17. <http://www.doaj.org/> Каталог научных журналов открытого доступа Лундского университета. 25 зарубежных журналов по теме питания и продовольственные науки
18. <http://www.kemtipp.ru/show.php?f=depart/ttfr> Техника и технология пищевых производств Кемеровского технолог. института пищевой промышленности
19. <http://www.beverage-industry.ru/bulletin/news/cat/30> Индустрия питания
20. <http://kachestvo.ru> Качество. Потребительские тесты и обзоры. Продовольственные товары
21. [www.stq.ru](http://www.stq.ru). Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
22. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
23. [www.spros.ru](http://www.spros.ru). Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
24. <http://www.foodmarket.spb.ru/> Официальный сайт журнала «Российский продовольственный рынок».
25. [www.marketcenter.ru](http://www.marketcenter.ru) Сайт системы межрегиональных маркетинговых центров. Содержит аннотации проведенных исследований (в основном региональных рынков конкретных товаров), аналитические статьи, база данных по предприятиям, товарам и ценам, инвестиционным проектам, деловым предложениям.
26. <http://www.stq.ru/> Журнал «Стандарты и качество». Главный издательский и информационный центр Всероссийской организации качества (ВОК).
27. <http://www.marketingbase.ru/> - Анализ рынков, обзоры рынков

**Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы	Номера тем
1	СПС «КонсультантПлюс»	Раздел 1 темы 2-6, Раздел 2 темы 2-12

### Перечень учебно-методического обеспечения для письменных домашних работ

#### Раздел 1. Коммерческое товароведение продовольственных товаров

##### Тема 1. Введение

#### **Обеспечение содержания дисциплины**

**Тема 1. Предмет, задачи и методы товароведения**

**Литература: Б-1, О-1, Д-4.**

**Задания для письменной домашней работы:**

1. Разберите нормативно-правовую базу товарной маркировки.
2. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним.

##### **Тема 2. Качество продовольственных товаров**

**Литература: Б-1, О-1, Д-4.****Задания для письменной домашней работы:**

Выберите правильный вариант ответа:

- Товар несоответствующий базовому значению по одному и двум несущественным признакам:  
а) стандартный б) брак в) нестандартный
- Товары предназначенные для улучшения организации административно- управленческой деятельности:  
а) потребительские б) промышленного назначения в) организационно- технические
- Способность объекта к мгновенно обратимым деформациям:  
а) пластичность б) упругость в) эластичность
- К механическим свойствам единичных товаров относятся:  
а) эластическая деформация б) прочность в) электропроводимость
- Автомобиль как товар:  
а) потребляется б) эксплуатируется в) оба ответа правильно

**Тема 3. Товароведение плодоовощных товаров****Литература: Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.****Задания для письменной домашней работы:**

Изучите помологические сорта яблок по плакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам. По натуральным образцам определите: а) срок созревания яблок; б) помологический сорт яблок. Результаты сведите в следующую таблицу:

Сорт	Внешний вид	Отличительные особенности	Срок созревания

**Тема 4. Товароведение зерна и продуктов его переработки****Литература: Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.****Задания для письменной домашней работы:**

Охарактеризуйте дефекты, укажите причины их возникновения и меры предупреждения, руководствуясь стандартами, альбомом хлебобулочных изделий и учебником по товароведению. Дефекты сгруппируйте по внешнему виду, мякишу, запаху, вкусу. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Дефект	Причина возникновения	Меры предупреждения
Внешний вид: поверхность окраска форма корка			
Качество мякиша: пропеченность промес пористость эластичность			
Вкус			
Запах			

**Тема 5. Товароведение кондитерских товаров****Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.****Задания для письменной домашней работы:**

Изучите виды и ассортимент печенья по его образцам на планшетах и стандартам.

распределите печенье по группам, вспомните отличительные особенности этих групп; результаты полученных данных сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Вид печенья	Отличительные особенности	Способ приготовления

### Тема 6. Товароведение вкусовых товаров

**Литература:** Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.

**Задания для письменной домашней работы:**

Используя приобретенные знания по теме «Чай», сведите результаты в следующую таблицу:

Показатель	Чай черный байховый	Чай зеленый байховый
Способ получения		
Содержание (больше, меньше) дубильных веществ (таннина)		
Вкус, цвет настоя		
Содержание витаминов		

### Тема 7. Товароведение молочных товаров

**Литература:** Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.

**Задания для письменной домашней работы:**

Изучить классификацию молочных консервов.

По результатам изучения письменно ответить на вопросы:

1. Перечислить виды молочных продуктов консервированных: а) сахаром; б) стерилизацией; в) обезвоживанием.
2. В чём отличие молочных консервов от натурального молока.
3. В чём заключается особенности состава и пищевой ценности сухих и сгущённых молочных консервов.
4. Выписать базисные нормы качества сухого и сгущённого молока.

### Тема 8. Товароведение мяса и мясных товаров.

**Литература:** Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.

**Задания для письменной домашней работы:**

Пользуясь ГОСТом 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» изучите характеристику мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего, результаты оформите в рабочую тетрадь в форме таблицы 1.

Таблица 1 - Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего

Показатель качества по ГОСТу	Характеристика мяса		
	свежего	сомнительной свежести	несвежего
Внешний вид и цвет поверхности			
Мышцы на разрезе			
Консистенция			
Состояние жира			
Запах			
Состояние сухожилий			
Прозрачность и аромат бульона			

### Тема 9. Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров

**Литература:** Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.

**Задания для письменной домашней работы:**

Изучить классификацию маргарина и майонеза, выписать характеристику по составу и пищевой ценности.

По результатам изучения ответить на вопросы.

1. Какие принципы положены в основу классификации маргарина, майонеза.

2. На каком свойстве глицеридов основана возможность получения пищевых саломасов, переэтерифицированных жиров.
3. Укажите основное и вспомогательное сырье, используемое для производства маргарина.
4. Какой основной процесс лежит в основе производства маргарина, майонеза.
5. Какие вещества, входящие в состав майонеза, выполняют роль эмульгатора.

Изучите правила маркировки, упаковки, приемки, транспортирования и хранения куриных яиц.

**Тематика рефератов:**

1. Средства и методы маркировки яиц.
2. Маркировка категории и вида яиц.
3. Особенности упаковки куриных яиц.
4. Особенности приемки куриных яиц.
5. Особенности хранения разных видов куриных яиц.

**Тема 10. Товароведение рыбы и рыбных товаров**

**Литература:** Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.

**Задания для письменной домашней работы:**

Изучите правила маркировки, упаковки, приемки, транспортирования и хранения рыбных консервов.

**Тематика рефератов:**

1. Средства и методы маркировки рыбных консервов.
2. Маркировка рыбных консервов.
3. Укажите особенности упаковки рыбных консервов
4. Понятие о партии рыбных консервов.
5. Укажите особенности приемки рыбных консервов.
6. Укажите особенности хранения разных видов рыбных консервов.

**Тема 11. Товароведение вспомогательных товаров**

**Литература:** Б-1, О-1, Д-2, Д-3, Д-4.

**Задания для письменной домашней работы:**

Задание 1. Дайте товароведную характеристику различных видов крахмала. Результаты оформите в виде таблицы 1:

Таблица 1. Характеристика различных видов крахмала

№ п/п	Вид крахмала	Вид и номер нормативного документа	Применение (использование)
1	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»	Данный вид крахмала применяется в различных отраслях пищевой промышленности (кондитерской, концентратной, мясо-молочной, хлебопекарной и др.) в качестве товара народного потребления; в химико-фармацевтической промышленности в качестве наполнителя в таблетированных лекарственных средствах и присыпках, а так же для технических целей (производство декстрина, в текстильной, бумажной и других отраслях промышленности)
2			

Задание 2. Дайте товароведную характеристику различных видов желирующих веществ. Результаты оформите в виде таблицы 2:

Таблица 2. Характеристика различных видов желирующих веществ

№ п/п	Вид желирующего вещества	Особенность получения	Назначение	Применение (использование)
1	Желатин	Изготавливают из костей, сухожилий, хрящей и прочего путем длительного	Улучшение консистенции продукции, при	Используется при изготовлении желе, зельца, мороженого, для

		кипячения с водой. Полученный раствор выпаривают, осветляют и охлаждают до превращения в желе, которое разрезают на куски и высушивают.	производстве которой он применяется, путем образования желеобразной консистенции, а также ее стабилизации.	производства желе, мармелада и других кондитерских изделий, а также в кулинарии. Кроме того, он применяется в технологиях приготовления пива и вина для их осветления.
2				
3				

Задание 3. Дайте сравнительную товароведную характеристику ассортимента пряностей, используя каталоги, альбомы, натуральные образцы, обратив внимание на группу пряностей, из каких растений вырабатываются, для чего применяются, содержание ароматических и вкусовых веществ. Результаты оформите в таблице 3.

Таблица 3. Товароведная характеристика пряностей

№ п/п	Группа пряностей	Вид пряностей	Из каких растений вырабатываются	Содержание ароматических и вкусовых веществ	Использование (применение)
1	Цветочные	Гвоздика	Гвоздичное дерево ( <i>Caryophyllus aromaticum</i> L.) — тропическое растение высотой до 20 м семейства миртовых ( <i>Myrtales</i> ). Используют бланшированные в кипящей воде, а затем высушенные на солнце нераскрывшиеся цветочные почки.	Гвоздика имеет жгучий вкус и сильный пряный аромат. При этом жгучесть наиболее выражена у черешков, а тонкий аромат — у гвоздичных головок. В черешках содержится 5—6% эфирного масла, а в головках - 16-25%. Эфирное масло гвоздики содержит также эвгенин, ацетэвгенол, кариофилен, ванилин, ацетон и другие летучие компоненты.	Применяют гвоздику и в пищевой промышленности нашей страны. Ее кладут в обеденные и закусочные консервы, маринады, приправы, томатные соусы, горчицу «Ароматная», «Русская», в консервированные огурцы и патиссоны, варенье из орехов. Добавляют гвоздику в пряную и маринованную сельдь, пряную кильку, салаку, рыбные консервы в томатном соусе. Пряность используют при изготовлении зельца красного и белого, кровяной колбасы, печеночного паштета, сырной закваски и мороженого, хлебобулочных изделий. Ее добавляют в холодные закуски: рыбу под маринадом и заливную, лобио и сациви. Пряность кладут во вторые блюда. С ней готовят овощи, каши, пловы.

2					

Задание 4. Дайте сравнительную характеристику ассортимента поваренной различных производителей, используя каталоги, альбомы, натуральные образцы, обратив внимание на способ производства, характер обработки, состав (содержание добавок), вид упаковки, сорт, производителя. Результаты оформите в виде таблицы 4:

Таблица 4. Товароведная характеристика поваренной соли

№ п/п	Способ производства	Характер обработки	Состав (содержание добавок)	Вид упаковки	Сорт	Производитель
1	Каменная	Молотая	отсутствуют	Полимерный пакет массой 1 кг	Первый	ОАО «Сильвинит», г.Соликамск, Пермский край, РФ
2						

Задание 5. Составьте товароведную характеристику ассортимента приправ различных производителей, используя каталоги, альбомы, натуральные образцы, обратив внимание на способ упаковки, особенности химического состава (содержание добавок), использование в кулинарии и консервной промышленности, производителя. Результаты оформите в виде таблицы 5:

Таблица 5. Товароведная характеристика приправ

№ п/п	Название приправы	Способ упаковки	Особенности химического состава	Использование в кулинарии и консервной промышленности	Производитель
1	Горчица столовая «Русская»	Устойчивый полимерный пакет с дозатором Дой-пак	Вода, порошок горчичный, сахар, масло растительное рафинированное, регулятор кислотности-кислота уксусная, соль, перец черный, лист лавровый, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия.	Может использоваться как консервант, а так же как приправа к мясным и рыбным блюдам и для заправки салатов.	ЗАО «Эссен Продакшн АГ», Россия, Республика Татарстан, г.Елабуга.

### **Материально-техническое обеспечение практикума**

Практикум «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» предполагает наличие проекторов и ноутбуков. Реализация данного практикума осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение практических занятий и научно-исследовательской работы обучающихся:

1. Электронный каталог литературы.
2. Нормативная документация
3. Лабораторная посуда.
4. Химические реактивы.
5. Средства измерения.
6. Натуральные образцы для проведения оценки качества.
7. Образцы тары и упаковочных материалов.
8. Образцы упаковок пищевых продуктов.
9. Рефрактометр, сушильный шкаф, весы.

## **Раздел 2. Коммерческое товароведение непродовольственных товаров**

**Тема 1.** Введение в товароведение однородных групп непродовольственных товаров

**Литература:** О-3, Д-4, 5.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Что такое товароведение?
2. Что является предметом изучения товароведения?
3. Из каких групп терминов складывается понятийно - терминологический аппарат товароведения.
4. Что входит в понятие пищевой ценности продовольственных товаров.

**Задания для письменной домашней работы:**

1. Провести анализ рынка одной из товарных групп непродовольственных товаров.
2. Определить особенности формирования и развития ассортимента в современных условиях.

**Тема 2.** Товароведная характеристика текстильных товаров

**Литература:** О-3, Д-4, Д-5, Д-6.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Раскройте классификацию текстильных товаров по различным признакам.
2. Опишите основные этапы производства тканей.
3. Охарактеризуйте различные виды волокон.
4. Дайте товароведную характеристику льняным тканям.

**Задания для письменной домашней работы:**

1. Изучите дефекты тканей, заполните таблицу:

Раппорт переплетения	Класс, вид переплетения	Дефекты ткачества

2. Используя ресурсы Интернет изучите нумерацию артикулов на льняные ткани и условные обозначения применяемой пряжи. Расшифруйте артикулы: 01198, 011134, 02222, 03173, 05251, 062120.

**Тема 3.** Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров

**Литература:** О-3, Д-4, Д-5, Д-6.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Раскройте классификацию швейных товаров по различным признакам.
2. Раскройте классификацию трикотажных товаров по различным признакам.
3. По каким измерениям устанавливают размер изделия, порядок маркировки?
4. Какими переплетениями вырабатывают чулочно-носочные изделия, полотна для пошива одежды?

**Задания для письменной домашней работы:**

1. Изучите методику осмотра швейных изделий. Результаты запишите в таблицу:

Прием	Пальто или пиджак	Брюки	Кепи или фуражка
Первый			
Второй			
Третий			
Четвертый			

2. Пользуясь ресурсами Интернет и учебной литературой, заполните следующую таблицу:

Класс переплетений	Подкласс переплетений	Группа переплетений	Вид переплетения	Тип машины
Главные переплетения	Базисные	Кулирные		
		Основовязанные		
	Производственные	Кулирные		
		Основовязанные		
Рисунчатые переплетения		Кулирные		
		Основовязанные		

**Тема 4.** Товароведная характеристика обуви

**Литература:** О-3, Д-4, Д-5.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Дайте характеристику материалам верха обуви.
2. Раскройте классификацию видов обуви.

3. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств обуви литьевого и клеевого методов крепления подошвы обуви.

4. Сколько категорий сложности имеет мужская и женская обувь?

**Задания для письменной домашней работы:**

Используя материалы учебной литературы и национальных стандартов, установите отличительные признаки дефектов и влияние их на качество кожаной обуви. Результаты запишите в таблицу:

Название дефекта	Описание отличительных признаков	Влияние на качество обуви	
		механического производства	модельной
Воротистость			
Утолщение края деталей			
Пропуск стежков в заготовке			
Несимметричность ажурных строчек			
Разная длина носков и союзок			
Мягкие носки и задники			
Разная высота обуви			
Деформация ранта			
Взъерошивание кромки выше края стельки			
Загрязнение верха			

**Тема 5. Товароведная характеристика пушно-меховых товаров**

**Литература: О-3, Д-4, Д-6.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Дайте товароведную характеристику пушно-меховым полуфабрикатам.
2. Раскройте классификацию ассортимента пушно-меховых товаров.
3. Что относится к меховым частям одежды?

**Задания для письменной домашней работы:**

Изучите особенности основных видов каракулесмушкового полуфабриката. Результаты анализа оформите в виде таблицы:

Наименование полуфабриката	Цвет	Размер	Вид завитка	Блеск	Характеристика кожаной ткани
Каракуль чистопородный					
Каракуль помесной					
Смушка					
Мерлушка					
Каракульча					
Муаре					
Клям					
Лямка					

**Тема 6. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров**

**Литература: О-3, Д-4, Д-5.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Какие товары относят к косметическим товарам?
2. Какие различают виды парфюмерных товаров?
3. Как подразделяют духи по типу запаха?
4. Какие компоненты вводят в состав лечебно-профилактических зубных паст?

**Задания для письменной домашней работы:**

1. Пользуясь учебной литературой, ресурсами Интернет и национальными стандартами изучите классификацию парфюмерных товаров. Приведите примеры по каждой группе. Заполните таблицу:

Группа	Класс				Состав	Стойкость запаха	Упаковка	Наименование
	экстра	А	Б	В				
Духи								
Одеколоры								



Туалетные воды							
Душистые воды							

2. Руководствуясь национальными стандартами, ТР ТС «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» и ресурсами Интернет, изучите ассортимент и требования к качеству кремов. Письменно опишите:

- разновидности кремов по составу и консистенции – жировые, эмульсионные;
- назначение кремов – для жирной кожи, сухой, нормальной, специальной, для рук.

**Тема 7. Товароведная характеристика металлохозяйственных и силикатных товаров**

**Литература: О-3, Д-4, Д-5.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Раскройте классификацию металлохозяйственных товаров.
2. Раскройте классификацию силикатных товаров по виду сырья.
3. Какие редкоземельные металлы используют для окрашивания стекла?
4. От чего зависит белизна черепка фарфора и фаянса?
5. Какие виды декорирования применяют для металлической посуды?
6. Как защищают металлохозяйственные товары от коррозии?

**Задания для письменной домашней работы:**

1. Пользуясь учебной литературой и ресурсами Интернет, изучите виды стекла. Результаты анализа оформите в виде таблицы:

Вид стекла	Состав стекла	Внешние отличительные признаки стекла
Обыкновенное		
Хрустальное		
Боросиликатное		
Ситалловое		

2. Составьте набор инструментов для ремонта квартиры. Раскройте полную товароведную характеристику инструментов.

**Тема 8. Товароведная характеристика электрических бытовых товаров**

**Литература: О-3, Д-4, Д-6.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Какие группы товаров относят к электрическим бытовым?
2. Как делят электроустановочные устройства по виду монтажа?
3. Дайте товароведную характеристику различных видов ламп.
4. Назовите сроки оценки показателя ремонтпригодности.

**Задания для письменной домашней работы:**

Используя ресурсы Интернет, изучите инструкцию по эксплуатации нескольких видов бытовых инструментов и машин, запишите:

- гарантийные сроки эксплуатации изделия;
- виды выполняемых работ;
- комплектность;
- правила эксплуатации;
- возможные неисправности и способы их устранения.

**Тема 9. Товароведная характеристика ювелирных товаров**

**Литература: О-3, Д-4, Д-5.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Охарактеризуйте основные виды сырья, используемые при производстве ювелирных изделий.
2. Какие существуют виды пробирных клейм?
3. Раскройте классификацию ювелирных товаров.

**Задания для письменной домашней работы:**

Изучите виды ювелирных сплавов, используемых в производстве ювелирных украшений. Результаты оформите в виде таблицы:

Вид ювелирного сплава	Состав ювелирного сплава	Внешние отличительные признаки ювелирного сплава

--	--	--

### **Тема 10.** Товароведная характеристика мебельных товаров

**Литература:** О-3, Д-4, Д-5.

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Классификация материалов для производства мебели.
2. Классификация ассортимента мебели.
3. Основы производства мебельных товаров.
4. Потребительские свойства мебели.
5. Требования к качеству и безопасности мебели

#### **Задания для письменной домашней работы:**

1. Посетить 2 мебельных магазина, изучить ассортимент мебели различного назначения, обратив особое внимание на стиль, оформление. По полученной информации меблировать квартиры: одно-; двух-; трехкомнатные. Подобрать мебель для своего будущего офиса. По результатам экскурсии составить краткий отчет.
2. Изучить требования к безопасности мебели по ТР ТС «О безопасности мебельной продукции».

### **Тема 11.** Товароведная характеристика культурно-бытовых товаров

**Литература:** О-3, Д-4, Д-5.

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Классификация музыкальных инструментов.
2. Конструктивные особенности отдельных групп музыкальных инструментов.
3. Потребительские свойства музыкальных инструментов и их связь с конструкцией
4. Ассортимент музыкальных инструментов
5. Классификация и ассортимент игрушек.
6. Потребительские свойства и показатели качества игрушек.
7. Требования к качеству игрушек.
8. Факторы, оказывающие влияние на качество игрушек.
9. Спортивный инвентарь: классификация, требования к качеству.
10. Велосипеды: классификация ассортимента и потребительские свойства.

#### **Задания для письменной домашней работы:**

1. Составить иерархическую схему классификации музыкальных инструментов, предварительно определив признаки классификации, и довести её до уровня видов и разновидностей. Структурная схема классификации музыкальных инструментов предполагает деление инструментов на первой ступени на классы (акустические и электромузыкальные), на второй ступени на группы (струнные, язычковые, духовые и др.), на третьей ступени на подгруппы, например, струнные делят на (щипковые, смычковые, ударно-клавишные), на четвертой ступени по видам, например, щипковые (балалайка, домра, мандолина, гитара, арфа), и пятая ступень на разновидности музыкальных инструментов, например, балалайка (прима, секунда, альт, бас, контрабас).

2. Определить классификационные уровни, особенности конструкции музыкальных инструментов в соответствии с одним из вариантов индивидуального задания, которое выдается преподавателем:

**Вариант 1.** Балалайка секунда; скрипка учебная  $\frac{1}{2}$ ; флейта большая; аккордеон 42x120 – III-5; пианино 110; электрогитара неакустическая ритм.

**Вариант 2.** Мандолина полуовальная; скрипка учебная  $\frac{4}{4}$ ; виолончель учебная II класса  $\frac{1}{8}$ , баритон; саксофон тенор; гармонь хромка 23x14-II; клавишный ЭМИ «Лель».

3. Дать товароведную характеристику предложенным видам игрушек.

Товароведная характеристика включает определение материала игрушек, способа производства, возрастного и воспитательного назначения, особенностей конструкции (краткое описание игрушки), страну производителя.

Описывая конструкцию обратить внимание на способы соединения деталей, вид привода, вид покрытий и отделки и т.д.

Давая воспитательное назначение, указать воздействие игрушки на развитие умственных или физических способностей, на нравственное воспитание, эстетическое или эмоциональное развитие, познание окружающей среды и т.д.

Результаты работы представить в таблице

Товароведная характеристика игрушек

Название игрушки	Материал и отделка	Способ производства	Назначение		Общая характеристика
			Возрастное	Воспитательное	
1	2	3	4	5	6

4. Указать показатели безопасности игрушек по ТР ТС «О безопасности игрушек».
5. Дать товароведную характеристику предложенным образцам спортивных товаров
6. Познакомиться с ассортиментом спортивных товаров в одном из магазинов города. Рассчитать структуру ассортимента.

**Тема 12.** Товароведная характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров

**Литература:** О-3, Д-4, Д-5.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Производство бумаги и картона.
2. Классификация и потребительские свойства бумаги и картона.
3. Классификация, ассортимент, потребительские свойства школьно-письменных товаров.
4. Классификация, ассортимент, потребительские свойства канцелярских товаров.
5. Факторы, определяющие цену школьно-письменных и канцелярских товаров.

**Задания для письменной домашней работы:**

1. По альбомам с образцами бумаги изучить органолептические признаки образцов писчей, чертежной и других видов бумаг, а по стандартам – их показатели качества. По результатам анализа стандартов следует указать отличие трех видов бумаг по: 1) волокнистому составу; 2) плотности; 3) проклейке; 4) белизне; 5) прочности.

2. Используя каталоги и сборник стандартов, определить признаки классификации бумаги и картона и указать:

- какое количество групп бумаги и картона предусматривают стандарты;
- количество видов бумаги (картона) в каждой группе;
- отличительные особенности разных марок (номеров) бумаги.

Результаты работы представить в виде текстового обобщения, указав преобладающую группу бумаги (по количеству видов) в общем ассортименте.

3. Дать товароведную характеристику предложенным образцам белых товаров, обратив внимание на вид бумаги и материал переплета, способ крепления листов блока, вид соединения блока с переплетом, отделку переплета и блока.

При выполнении данной работы каждый студент получает индивидуальный набор, состоящий из 4 образцов:

- общей тетради;
- блокнота;
- записной книжки;
- альбома.

Результаты работы представить в таблице 1.

Таблица 1. Товароведная характеристика изделий из бумаги и картона

№ п/п	Наименование изделия	Вид бумаги	Формат, мм	Переплет (материал, вид скрепления блока с переплетом)	Способ скрепления листов с блоком	Отделка
-------	----------------------	------------	------------	--	-----------------------------------	---------

4. Дать товароведную характеристику принадлежностям для письма, представленным в индивидуальном наборе.

Набор состоит из:

- четырёх авторучек,
- двух автоматических карандашей,
- двух карандашей с капиллярным стержнем,
- четырёх карандашей в древесной оболочке.

Результаты работы представить в таблице 2.

Таблица 2. Товароведная характеристика принадлежностей для письма

№п/п	Наименование	Разновидность	Конструктивные особенности
------	--------------	---------------	----------------------------

	(вид, марка)		
1	ручка автоматическая	Перьевая	перо золоченое полуоткрытого типа. Наборный механизм – вакуумный штоковый насос

### **Материально-техническое обеспечение практикума**

Практикум «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» предполагает наличие проекторов и ноутбуков. Реализация данного практикума осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение практических занятий и научно-исследовательской работы обучающихся:

10. Электронный каталог литературы.
11. Нормативная документация
12. Лабораторная посуда.
13. Химические реактивы.
14. Средства измерения.
15. Натуральные образцы для проведения оценки качества.
16. Образцы тары и упаковочных материалов.
17. Образцы упаковок, этикеток, инструкций товаров.
18. Рефрактометр, сушильный шкаф, весы.

## **V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**(Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий)**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения			формы	Часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные		лекции	практические занятия			
						Формы	часы					
<b>Семестр 5 Раздел 1. «Товарный менеджмент плодоовощных товаров»</b>												
1.	Предмет, задачи и методы товароведения	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Опросный контроль
2.	Качество продовольственных товаров.	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Анализ деловых ситуаций
3.	Товароведение плодоовощных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания
4.	Товароведение зерна и продуктов его переработки	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания
5.	Товароведение кондитерских товаров	0	3	0	3	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания
6.	Товароведение вкусовых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Анализ деловых

												ситуаций
7	Товароведение молочных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания. Собеседование по теме
8	Товароведение мяса и мясных товаров	0	3	0	3	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания. Собеседование по теме
9	Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания. Собеседование по теме
10	Товароведение рыбы и рыбных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания. Собеседование по теме
11	Товароведение вспомогательных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Тестовые задания. Собеседование по теме
<b>Итого:</b>		<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
<b>Раздел 2. Коммерческое товароведение непродовольственных товаров</b>												
1	Введение в товароведение однородных групп непродовольственных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Тест
2	Товароведная характеристика текстильных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Анализ деловых ситуаций
3	Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
4	Товароведная характеристика обуви	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, анализ деловых ситуаций
5	Товароведная характеристика пушно-меховых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
6	Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
7	Товароведная характеристика металлохозяйственных и силикатных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, анализ деловых ситуаций
8	Товароведная характеристика	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий

	электрических бытовых товаров									а.д.с.		и анализ деловых ситуаций
9	Товароведная характеристика ювелирных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, анализ деловых ситуаций
10	Товароведная характеристика мебельных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
11	Товароведная характеристика культурно-бытовых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
12.	Товароведная характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
<b>Итого:</b>		<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
											<b>Зачет с оценкой</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

№ п/п	Сокращение	Вид работы
1.	Лит	Работа с литературой
2.	П.з.	Выполнение письменной домашней работы
3.	А.д.с.	Анализ деловых ситуаций

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ <sup>1</sup>

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова».

*(Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины)*

**1.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (см. таблицу раздела II)**

**1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)**

### 5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

- **Вопросы к зачету с оценкой**

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Ассортимент товаров. Понятие, виды.
3. Товарная информация. Виды, требования.
4. Методы классификации товаров.
5. Методы оценки показателей качества товаров.
6. Режим хранения как фактор, сохраняющий качество товаров.
7. Факторы, формирующие пищевую ценность продовольственных товаров.
8. Безопасность пищевых продуктов.
9. Потребительские свойства пищевых продуктов.
10. Способы консервирования пищевых продуктов.
11. Витамины. Классификация. Значение в питании человека.
12. Химический состав пищевых продуктов. Органические вещества.
13. Химический состав пищевых продуктов. Неорганические вещества.
14. Хлеб, хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
15. Зерно и продукты его переработки: мука, крупа, макаронные изделия. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
16. Корнеплоды и капустные овощи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
17. Клубнеплоды и капустные овощи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
18. Тыквенные, томатные и бобовые овощи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
19. Семечковые плоды. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
20. Косточковые плоды. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
21. Ягоды. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
22. Характеристика чая и кофе. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
23. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
24. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
25. Виноградные вина. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
26. Водка и ликероводочные изделия. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
27. Пиво. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение. Органолептическая оценка качества.
28. Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
29. Сахар, мед. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
30. Конфеты. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
31. Мясо убойных животных.
32. Мясо птицы и дичи.
33. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
34. Мясные консервы и полуфабрикаты. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
35. Классификация промысловой рыбы.
36. Молоко и молочные продукты. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
37. Масло коровье. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
38. Сыры. Классификация и ассортимент.
39. Яйцо и яичные товары. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
40. Растительные масла и пищевые жиры. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.

41. Вспомогательные товары: определение, классификация.
42. Крахмал: виды, особенности строения и физико-химические свойства, факторы, формирующие качество продукта. Оценка качества.
43. Классификация пряностей. Химический состав пряностей, особенности оценки качества отдельных видов. Условия хранения.
44. Товароведная характеристика приправ и особенности оценки качества. Поваренная соль. Способы получения и обработки. Оценка качества.
45. Текстильные нити. Классификация. Характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей. Показатели качества.
46. Классификация текстильных волокон. Преимущества и недостатки натуральных волокон.
47. Ткацкие переплетения. Классификация. Влияние простых переплетений на формирование потребительских свойств тканей.
48. Классификация швейных и трикотажных товаров. Номенклатура показателей качества.
49. Состояние потребительского рынка тканей. Особенности формирования ассортимента в современных условиях.
50. Состояние потребительского рынка швейных товаров. Особенности формирования ассортимента в современных условиях.
51. Состояние потребительского рынка трикотажных товаров. Особенности формирования ассортимента в современных условиях.
52. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических материалов для обуви по сравнению с натуральными кожами.
53. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, потребительские свойства, характеристика ассортимента.
54. меховые товары: состояние потребительского рынка, классификация, потребительские свойства, особенности формирования современного ассортимента.
55. меховые полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, назначение.
56. меховые полуфабрикаты: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества, назначение, сортировка.
57. меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества, назначение, сортировка.
58. Состояние рынка культурно-бытовых товаров.
59. Классификация и потребительские свойства бумаги.
60. Беловые товары: классификация, потребительские свойства, требования к качеству.
61. Классификация, ассортимент и потребительские свойства музыкальных инструментов.
62. Параметры и функциональные свойства радиоприемников и тюнеров.
63. Классификация и ассортимент телевизоров.
64. Характеристика потребительских свойств телевизоров.
65. Классификация и ассортимент фотоаппаратов.
66. Потребительские свойства и показатели качества фотоаппаратов. Характеристика игрушек для детей различного возраста.
67. Требования к качеству игрушек.
68. Спорттовары: классификация, требования к качеству.
69. Классификация и ассортимент стеклянных изделий бытового назначения.
70. Потребительские свойства стеклянных изделий: группирование показателей свойств и их характеристика в зависимости от вида стекла.
71. Классификация и ассортимент бытовых керамических изделий.
72. Потребительские свойства фарфоровой и фаянсовой посуды.
73. Классификация и ассортимент металлической посуды.
74. Потребительские свойства металлической посуды.
75. Хозяйственные товары из пластмасс, классификация и характеристика ассортимента, направления его совершенствования.
76. Классификация и ассортимент электробытовых товаров.
77. Состояние и перспективы развития рынка электробытовых товаров.
78. Бытовые холодильники приборы: виды, особенности конструкции, основные показатели потребительских свойств, классификация и групповая характеристика ассортимента.



79. Бытовые уборочные машины: виды, особенности конструкции, основные показатели потребительских свойств, классификация и групповая характеристика ассортимента.
80. Бытовые стиральные машины: виды, особенности конструкции, основные показатели потребительских свойств, классификация и групповая характеристика ассортимента.
81. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.
82. Классификация, ассортимент и конкурентоспособность бытовых химических товаров.
83. Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров.
84. Часы бытовые: классификация по основным признакам.

• **Ситуационные задания**

1. Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность — 0,5%; содержание сырой клейковины — 29%. Возможна ли реализация данной муки, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг; два — по 2,02; два — по 1,95; остальные — по 2,0 кг? Ваши действия как товароведа?
2. В магазин поступила партия ржаной муки в мешках по 30 кг (масса партии 1,29 т). При приемке пять мешков оказались поврежденными. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет серовато-белый; вкус нормальный; зольность — 1,85%; проход через сито № 38 — 45%. Рассчитайте массы объединенной и средней проб. Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию? Определите товарный сорт.
3. В магазин поступила партия фасованной пшеничной муки 1-го сорта (масса нетто пакета — 2кг). 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 1,97кг; два — по 2,03; два — по 1,94; остальные — по 2,0 кг? Ваши действия как товароведа?
4. В магазин поступила партия фасованной короткой лапши Яичная группы Б в/с (масса нетто упаковки — 0,4 кг) в количестве 300 кг в картонных коробках по 20 кг. При приемке обнаружены три коробки поломанные. В каждой упаковочной единице, отобранной из выборки из целых коробок, обнаружено: 4 г обломков лапши длиной 0,5—1 см; 2 г изделий с отклонением от заданной формы. В навеске из поломанных коробок обнаружено: 80 г обломков лапши длиной 0,3—0,5 см; 40 г изделий с отклонением от заданной формы. Дайте заключение о качестве лапши из целых и поломанных ящиков. Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.
5. Дайте заключение о качестве фасованной длинной вермишели группы В в/с, если в каждой упаковочной единице (масса — 0,5 кг), отобранной из выборки, оказалось, что при средней длине изделий в упаковке 30 см 20 г изделий имеют длину 26—27 см, а 50 г — длину 1,0—1,3 см. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?
6. В магазин поступило 300 кг живого отборного карпа. При приемке в выборке обнаружено 8,55кг рыбы массой 0,8—1 кг, остальные — массой 0,4—0,5кг. Рыба проявляет все признаки жизнедеятельности и нормальное движение жаберных крышек, плавает спинкой вверх, поверхность рыбы чистая, естественной окраски с тонким слоем слизи. Зкг рыбы имеют незначительное покраснение поверхности. Рассчитайте размер выборки и дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной рыбы? Ваши действия как товароведа.
7. В магазин поступила партия живой щуки в количестве 200кг. При приемке в выборке (в количестве 25 рыб) оказалось, что средняя длина рыб равна 40см; одна рыба имела длину 28см; рыба снаулая; поверхность чистая, с тонким слоем слизи; запах, свойственный свежей рыбе. Дайте заключение о качестве и определите группу щуки по размеру. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

8. В магазин поступила партия охлажденного крупного судака в ящиках по 75кг. При оценке качества в объединенной пробе (один ящик) установлено, что рыба чистая, жабры у нее темно-красного цвета, на поверхности багрово-красная окраска, консистенция слегка ослабевшая, 3кг рыбы имеют длину 30—32 см. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?

9. На предприятие торговли поступила партия фаянсовых тарелок, декорированных бесцветными глазурями в количестве 100 штук. Сделать заключение о качестве партии, если были обнаружены следующие дефекты:

- На лицевой стороне 1 тарелки мушка диаметром 2 мм;

- На 2-х тарелках достаточно заметный натек глазури.

10. Проведите оценку качества трикотажного изделия: дать характеристику изделию, установить наличие полноты маркировки, установить сорт, указать нормативные документы для оценки изделия. 11. Проведите оценку качества швейного изделия: дать характеристику изделию, установить наличие полноты маркировки, установить сорт, указать нормативные документы для оценки изделия.

11. На производственном предприятии была получена партия стальных эмалированных кастрюль вместимостью 1,5 литра в количестве 200 штук. Сделать заключение о качестве партии, если при определении показателей были получены следующие результаты:

Коэффициент яркости белого эмалевого покрытия 75%;

Миграция фтора в водную вытяжку -0,4 мг/мл;

Миграция бора в раствор уксусной кислоты -3мг/мл.

Укажите нормативные документы, используемые при приемке.

12. На производственном предприятии была получена партия алюминиевых кастрюль с антипригарным покрытием вместимостью 2,0 литра в количестве 100 штук. Сделать заключение о качестве партии, если при определении показателей были получены следующие результаты:

Толщина антипригарного покрытия на корпусе 18 мкм, на крышках 12мкм;

Изделия выдерживают нагрев с маслом при температуре 200 С в течение трех часов с последующим охлаждением до 20С.

13. Проведите оценку качества трикотажного изделия: дать характеристику изделию, установить наличие полноты маркировки, установить сорт, указать нормативные документы для оценки изделия.

14. Проведите оценку качества швейного изделия: дать характеристику изделию, установить наличие полноты маркировки, установить сорт, указать нормативные документы для оценки изделия.

15. На предприятие торговли поступила партия стеклянных стаканов вместимостью 200 мл в количестве 100 штук. Сделать заключение о качестве партии, если при определении качества были обнаружены следующие дефекты:

- На внешней поверхности 1-го стакана имеется пузырь размером 3 мм;

- На поверхности 1-го стакана имеются два инородных включения размером 1мм, имеющие вокруг себя песочки.

16. Проведите оценку качества ткани: дать характеристику ткани (вид, переплетение, отделка и т.д), установить наличие полноты маркировки, установить сорт, указать нормативные документы для оценки изделия.

#### • *Тестовые задания*

1. К субъективным методам определения качества товаров относятся:

А) органолептические методы.

Б) микроскопический анализ.

В) лабораторные методы.

2. Контрольный норматив, являющийся критерием для приемки партии продукции и равный максимальному числу дефектных единиц – это:

А) исправимый дефект.

- Б) приемочное число.  
В) исправимый брак.  
Г) браковочное число.
3. Продукт нормальной секреции молочной железы коровы - это:  
А) молоко  
Б) сливки  
В) бифидок
4. Что входит в состав СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток):  
А) молочный жир, минеральные вещества, казеины  
Б) лактоза, казеины, сывороточные белки, минеральные вещества  
В) вода, молочный жир, лактоза, минеральные вещества
5. Дисахарид, содержащийся в молоке:  
А) сахароза  
Б) глюкоза  
В) лактоза
6. Каково назначение крахмала?:  
А) улучшение органолептической ценности  
Б) улучшение консистенции
7. Желирующие продукты представляют собой:  
А) комплекс жиров  
Б) комплекс белков  
В) комплекс полимеров
8. Желатин – это вспомогательный продукт, состоящий из:  
А) белков животного происхождения  
Б) белков растительного происхождения
9. Марка «Д» подсолнечного масла обозначает:  
А) поставка в торговую сеть и сеть общественного питания;  
Б) производства продуктов детского и диетического питания;  
В) производственное назначение
10. Перец относят к овощам:  
А) пряным;  
Б) десертным;  
В) томатным.
11. Макароны изделия группы А изготавливают из муки:  
А) из пшеницы твердых сортов;  
Б) из пшеницы хлебопекарной;  
В) из пшеницы стекловидных сортов;
12. Ржаную муку делят на сорта:  
А) обдирную, сеяную;  
Б) обойную, обдирную, сеяную;  
В) сеяную, 1-го, 2-го, обойную.
13. Соль, полученная из воды океанов и морей, называется:  
А) выварочной;  
Б) самосадочной;  
В) садочной;
14. Печенье, на поверхности которого штампуют рисунок, называется:  
песочным;  
сахарным;  
затяжным.
15. Укажите свойства свинцово-калиевого стекла:

- а. большой удельный вес, повышенный блеск, лучепреломляемость;
- б. прозрачность, малый удельный вес, термостойкость;
- в. высокая термостойкость, прозрачность, малый удельный вес.

16. Назовите украшения, наносимые на стеклянные изделия в горячем состоянии:

- а. стекло с нацветом;
- б. насыпь;
- в. алмазная грань.

17. Назовите украшения, наносимые на стеклянные изделия в холодном состоянии:

- а. живопись;
- б. травление;
- в. кракле.

18. Назовите основные типы керамики:

- а. гончарные изделия, ситаллы, бисквитный фарфор;
- б. тонкокаменный товар, полуфарфор, костяной фарфор;
- в. фарфор, фаянс, майолика, гончарные изделия.

19. Назовите способы производства керамических изделий:

- а. пластическое формование, литье, полусухое формование;
- б. литье под давлением;
- в. ручная лепка, горячее прессование.

20. Сколько обжигов проводится при производстве фаянсовых изделий:

- а. 2;
- б. 1;

21. Укажите структуру черепка фаянса

- а. плотный, спекшийся;
- б. пористый, хорошо впитывает влагу;
- в. глазуруется в отдельных участках.

22. Укажите структуру черепка фарфора:

- а. пористый;
- б. хорошо впитывает влагу;
- в. плотный, спекшийся.

23. Преимущества люминесцентных ламп перед лампами накаливания:

- а. высокий КПД;
- б. длительность срока службы;
- в. бесшумность.

24. Недостатки ламп накаливания:

- А) малые габариты;
- Б) низкий КПД;
- В) искажение цвета рассматриваемых предметов. +

25. Укажите достоинства СВЧ-печей:

- А) пища не пригорает;
- Б) сохранность витаминов в продуктах;
- В) возможность использования любой посуды;

26. Микроволновые печи (СВЧ) производят нагрев продуктов за счет:

- А) ИК нагрева;
- Б) УФ нагрева;
- В) токов сверхвысоких частот.

27. Назовите электроприборы для выработки отрицательно заряженных ионов, благоприятно действующих на организм человека:

- А) осушители воздуха;
- Б) увлажнители воздуха;
- В) ионизаторы, климатизеры.

28. Назовите электроприборы, качественно изменяющие воздух в помещении:

- А) ионизаторы;
- Б) увлажнители;
- В) электрокамины.

29. Укажите основные функциональные свойства пылесосов:

- А) удобство работы;
- Б) внешний вид;
- В) пылеочистительная способность

30. К инвентарю для тяжелой атлетики относят:

- А) гири
- Б) гантели
- В) мячи
- Г) боксерские перчатки

31. К товарам для гимнастики относятся:

- А) брусья
- Б) гантели
- В) обручи
- Г) гири

32. К бумаге для печати относят следующие виды бумаги:

- А) кальку
- Б) газетную бумагу
- В) тетрадную бумагу
- Г) типографскую бумагу

33. К эргономическим свойствам велосипедов относят:

- А) удобство ухода
- Б) комфортность езды
- В) проходимость
- Г) рациональность формы

34. Духовые музыкальные инструменты классифицируют на:

- А) лабиальные
- Б) лингвальные
- В) амбушурные
- Г) щипковые

35. Источником звука в струнных музыкальных инструментах является:

- А) колебание металлического язычка под действием струй воздуха
- Б) вдувание струй воздуха
- В) натянутая струна

36. К преимуществам компактных автоматических фотоаппаратов («мыльниц») относят:

- А) компактность
- Б) возможность фотографии без особых навыков
- В) возможность смены оптики
- Г) высокое качество фотографий

37. По виду питания телевизоры бывают:

- А) сетевые
- Б) цветные
- В) автономные
- Г) черно-белые

38. К преимуществам телевизоров на жидких кристаллах относят:

- А) отсутствие мерцания
- Б) отсутствие электромагнитного излучения, вредного для здоровья
- В) отсутствие шума
- Г) низкая цена

39. К эргономическим свойствам телевизоров относят:

- А) наличие пульта дистанционного управления
- Б) красивый внешний вид
- В) автоматическая настройка телевизора на программы
- Г) чувствительность

40. Преимущество цифровых телевизоров перед аналоговыми состоит в следующем:

- А) меньшее энергопотребление
- Б) полностью автоматическая настройка
- В) не оказывают влияние помехи

Г) невысокая цена

41. К чистошерстяным относятся ткани, содержание других волокон в которых не превышает:

- а) 2%      б) 5%      в) 7%      г) 10%

42. Вязаное полотно или изделие, состоящее из соединенных между собой петель, называется

43. Отличительная особенность класса сложных ткацких переплетений:

- а) характеризуются наличием сложного ткацкого рисунка;  
б) для их образования необходимо использование трех и более систем нитей;  
в) для их образования необходимо использование двух и более простых переплетений;  
г) для их образования необходимо использовать разных по цвету нитей

44. В качестве ведущих размерных признаков одежды приняты размер, рост \_\_\_\_\_

45. Полнота одежды для мужчин определяется:

- а) обхватом по линии бедер в см      б) обхватом по линии талий в см  
в) полуобхватом по линии талии в см      г) полуобхватом по линии бедер в см

46. Установите соответствие между видами и отличительными признаками трикотажных изделий

- а) джемпер      1. изделие без разреза, с круглым вырезом горловины  
б) жакет      2. Изделие с разрезом до конца стана, без рукавов и воротника  
в) жилет      3. Трикотажное изделие без разреза или с разрезом не до конца стана

47. Полнота одежды для женщин определяется:

- а) полуобхватом по линии бедер в см      б) полуобхватом по линии талии в см  
в) полуобхватом по линии талии в см      г) обхватом по линии бедер в см

48. Кожа хромового дубления, получаемая из сырья с незначительными пороками лицевого слоя шлифованием лицевой поверхности с образованием еле заметного низкого ворса:

- а) нубук      б) замша      в) велюр      г) лайка

49. Ботильоны – это ...

- а) женские модельные укороченные сапожки;      б) высокие сапоги с раструбами;  
в) утепленные меховые сапоги      г) деревянные башмаки

50. К особо высокому относится каблук высотой:

- а) свыше 70 мм      б) свыше 80 мм      в) свыше 100 мм      г) свыше 60 мм

51. Кожа хромового дубления, получаемая из сырья с глубокими лицевыми пороками шлифованием со стороны бахтармы с образованием густого ровного ворса:

- а) замша      б) нубук      в) велюр      г) шевро

52. Каракулем называются шкурки ягнят каракульских пород овец в возрасте:

- а) до 3-х дней      б) до 10 дней      в) до 30 дней      г) до 3-х месяцев      д) до 6 месяцев

53. К меховым женским уборам относятся:

- а) шапка-ушанка      б) пелерина      в) воротник      г) манжеты      д) горжетка

54. К эстетическим свойствам пушно-мехового полуфабриката относятся:

- а) физиологичность      б) информационная выразительность      в) гигиеничность      г) срок носки  
д) стабильность товарного вида      е) долговечность

55. По сезону заготовки пушно-меховое сырье делят на группы:

- а) летние      б) зимние      в) осенние      г) весенне-летние      д) весенние      е) летне-осенние

## • Деловая игра

### «Оценка качества пресервов»

#### Актуализация деловой игры:

Оставаясь педагогическим процессом, учебная деловая игра является воссозданием контекста будущего труда в его предметном и социальном аспектах. В деловой игре обучающийся выполняет квазипрофессиональную деятельность, сочетающую в себе учебный и профессиональный элементы. Знания и умения усваиваются ими не абстрактно, а в контексте профессии, налагаясь на канву профессионального труда. В контекстном обучении знания усваиваются не впрок, для будущего, а обеспечивают игровые действия учащегося в реальном процессе деловой игры. Одновременно обучаемый наряду с профессиональными знаниями приобретает специальную компетенцию - навыки специального взаимодействия и управления людьми, коллегиальность, умение руководить и подчиняться, следовательно, данный метод воспитывает личностные качества, ускоряет процесс социализации. В процессе игры осваиваются:

- нормы профессиональных действий;
- нормы социальных действий, т.е. отношений в коллективе производственников.

При этом каждый ее участник находится в активной позиции, взаимодействует с партнерами, соотнося свои интересы с партнерскими и таким образом через взаимодействие с коллективом познавая себя.

Обучение студентов по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» предполагает формирование у студентов практических умений и навыков, доведенных до автоматизма. В условиях, когда за несколько часов необходимо оценить уровень усвоения теоретического материала и наработки у студентов практических навыков, деловая игра приобретает особую актуальность.

Микрогруппы, на которые преподаватель делит студенческую группу, совместно решают комплексную задачу. При решении задачи студенты используют законодательные и нормативные документы, учебную литературу и периодические издания. При проведении деловой игры студенты получают богатый опыт в сфере будущей профессиональной деятельности. Результаты своей совместной деятельности выносят на обсуждение всех участников процесса (преподавателя, студентов), где докладывают полученные материалы. Это позволяет студентам приобрести умение публично докладывать свои идеи, отстаивать перед аудиторией свою точку зрения – развивать коммуникативные способности.

Цель деловой игры:

Помочь студентам закрепить знания теоретического материала и практических умений, приобретенных на лабораторных занятиях по оценке качества рыбных товаров, овладеть умениями и навыками приемочного контроля и экспертизы качества конкретных товарных партий.

Задачи деловой игры:

1. Подготовка будущих специалистов к решению профессиональных задач.
2. Правильная интерпретация описанной ситуации, с целью выработки предложений для совершенствования ассортимента магазина, более полно удовлетворяющего потребности населения Пермского Края.

Участие в деловой игре способствует выработке следующих практических умений:

- анализировать и сравнивать потребительские свойства товаров;
- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся ассортиментом пресервов;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения чёткой, уверенной, грамотной речью;
- принимать логически обоснованное решение на основе осмысления теоретических знаний и проведения практических исследований.

Форма и время проведения: деловая игра проводится в рамках изучения темы: «Ассортимент и потребительские свойства пресервов» по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» в 8 семестре.

Содержание игры: в игре принимают участие две команды, представляющие менеджеров по закупке товаров и товароведов розничного предприятия торговли.

Таблица 1.

Технологическая карта деловой игры

№ п/п	Этапы игры	Деятельность		
		Преподавателя	Команд	
			1	2
1	2	3	4	5
1	Организационный момент	Проверка готовности лаборатории к занятиям актами.	Предъявление старостой списка отсутствующих студентов. Запись названия деловой игры	
2	Опрос студентов	Постановка вопросов или входной контроль степени подготовленности студентов.	Ответы на вопросы устного или входного контроля	

3	Инструктаж	Объяснение правил, моделирование ситуации, раздача заданий командам	Осознание полученного задания как проблемного	
4	Практический	Наблюдение за деятельностью команд. Проверка правильности принятых решений. Управление ходом игры. Воспроизведение результатов на доске, с помощью кодоскопа или на компьютере	Ознакомление с ситуацией, выполнение полученных заданий, работа над докладом.	
5	Заключительный	Совместное обсуждение результатов, полученных обеими командами.		
		Оценка деятельности участников игры, проверка записей в тетради	Анализ обоснованности принятых решений	Подтверждение или опровержение деятельности команд. Обоснование причин несогласия с их решениями.

Обязательная база для проведения игры:

- студент должен владеть достаточным уровнем знаний теоретического материала по теме «Ассортимент и потребительские свойства пресервов», уметь работать с соответствующими законодательными и нормативными документами.

Методические указания по проведению деловой игры:

Вначале деловой игры руководитель игры (преподаватель) объясняет студентам правила ее проведения, цели и задачи, делит группу студентов на 2 подгруппы. Студенты каждой подгруппы выбирают капитана, который несет ответственность за работу команды.

Каждой подгруппе выдаются задания. При выполнении задания студенты используют следующие средства:

- нормативную документацию,
- прайс-листы,
- журналы:
  1. «Стандарты и качество»;
  2. «Сертификация»;
  3. «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»;
  4. «Методы оценки соответствия»;
  5. «Товаровед продовольственных товаров».
  6. «Спрос»
  7. «Российская торговля»
  8. «Пищевые ингредиенты»

- учебную литературу.

Задания для микрогрупп

Торговое предприятие решает вопрос об обновлении ассортимента пресервов с целью его рационализации и гармонизации.

Задание для 1 микрогруппы: Студенты 1 группы (менеджеры по закупкам товара розничной торговой сети) должны проанализировать ассортимент пресервов различных фирм производителей, подготовить предложения по закупке пресервов с учетом анализа рациональности ассортимента



розничной торговой сети. После выполнения задания студенты готовят доклад, в котором должны отразить следующие пункты:

1. Анализ структуры ассортимента трех предприятий, производящих пресервы на территории Пермского Края.
2. Сегментировать ассортимент данных предприятий по ценовым показателям, потребительской развеске товара, используемой упаковке.
3. Оценить рациональность и гармоничность ассортимента пресервов в розничной торговой сети (рассчитать и проанализировать коэффициенты полноты, широты, устойчивости, обновляемости и рациональности).
4. Внести предложения по рационализации ассортимента.

Задание для 2 микрогруппы: Студенты 2-й группы (товароведы торгового предприятия) должны оценить правильность маркировки и качество трех образцов пресервов различных фирм-производителей, расположенных на территории Пермского Края (тех же, что и 1 микрогруппа). После выполнения задания студенты готовят доклад, в котором должны отразить следующие вопросы:

1. Соответствие маркировки каждого из образцов пресервов законодательной и нормативной документации.
2. Соответствие качества каждого из образцов партии пресервов требованиям, заявленным в нормативной документации.
3. Сделать вывод о качестве продукции конкретных фирм-производителей, расположенных на территории Пермского Края.

#### Оценочный этап игры (подведение итогов)

Деятельность игровых команд оценивается по бальной системе с применением штрафных и поощрительных баллов. При оценке действий и результатов работы команд преподаватель руководствуется критериями, представленными таблице 1.

Таблица 1

Критерии оценок

№ п/п	Наименование оцениваемого критерия	Баллы
1.	Организованность команды	1-5
2.	Уровень сплоченности команды	1-5
3.	Оперативность работы	1-5
4.	Творческий подход к выполнению задания	1-5
5.	Ответственность участников команды	1-5
6.	Правильность решения и умение донести до членов группы	1-5
7.	Поведение лидера группы	1-5
8.	Ответы на вопросы команд-соперников	1-5
<b>ИТОГО:</b>		<b>8-40</b>

Руководитель игры имеет право на поощрение игровых команд за оригинальность решения – до 5 баллов, за поведение членов команды – до 3 баллов. Кроме того, могут быть применены штрафные санкции за нарушение отведенного в расписании лимита времени – до 5 баллов, за грубые нарушения этики поведения внутри команд или между ними – до 5 баллов.

Лучшей считается команда, набравшая большее число баллов. Исходя из суммы баллов, команды распределяются по местам, которые принимаются за их рейтинг. Он учитывается при вынесении индивидуальных оценок участникам игры.

Изделия из натурального меха занимают важное место в жизни современного человека. Меховая одежда, обладающая комплексом положительных свойств, пользуется постоянным спросом покупателей. Она предназначена для защиты тела от холода, а также служит предметом украшения человека.

Глубокое и всестороннее изучение современного ассортимента пушно-меховых товаров и перспектив его изменения на рынке являются одной из важнейших предпосылок для развития рынка торговли пушно-меховых товаров.

В последнее время в продаже стало появляться много новых, более модных моделей пушно-меховых товаров, как отечественного, так и импортного производства, стали лучше удовлетворяться возросшие требования населения к разным меховым изделиям. Проблема заключается в необходимости обеспечить полноту ассортимента меховых товаров, улучшения качества и внешней отделки, создания условий, при которых покупатель имел бы возможность без лишних затрат времени приобрести изделия нужного размера, модели.

В связи с этим, в условиях жёсткой конкуренции, для торгового предприятия важно правильно выбрать ассортиментную политику, а также более полно удовлетворить возросшие требования населения в конкурентоспособной меховых товаров высокого качества.

Данная игра рассматривается как завершающее занятие по изучению товароведения пушно-меховых товаров. К этому времени студенты должны достаточно грамотно оперировать товароведными терминами, ориентироваться в нормативных и технических документах и т.д. Кроме всего названного будущие товароведы – эксперты должны уметь отстаивать свою позицию, доказательно и аргументировано излагать факты.

Микрогруппы, на которые преподаватель (тьютор) делит студенческую группу, совместно решают комплексную задачу. При решении задачи студенты используют НД, справочник товароведа и др. При проведении деловой игры студенты получают богатый опыт в сфере будущей профессиональной деятельности. Результаты своей совместной деятельности выносят на обсуждение всех участников (преподавателя, студентов), где докладывают полученные материалы. Это позволяет студентам приобрести умение публично докладывать свои идеи, отстаивать перед аудиторией свою точку зрения – развивать коммуникативные способности.

**План:**

1. Краткое теоретическое введение в проблему.
2. Деление студентов группы на микрогруппы (по 4 чел.)
3. Получение заданий каждой микрогруппой, ознакомление с условием задания.
4. Выполнение задания.
5. Доклад каждой микрогруппой своего решения, ответы на вопросы, критические замечания.
6. Оценка микрогруппой доклада и ответов на вопросы других микрогрупп.
7. Подведение итогов.

**Задание для микрогрупп:**

торговое предприятие решает вопрос о закупке различных моделей пушно-меховых изделий на предстоящий зимний сезон. Студентам предлагается прайс-лист с несколькими современными моделями пушно-мехового ассортимента. Основные потребительские характеристики моделей, меха, из которого изготовлено изделие, студенты находят, используя интернет ресурсы. После этого студенты заполняют таблицу 1.

Таблица 1

**Сравнительная оценка потребительских свойств**

Исследуемые показатели	Исследуемые признаки	Образец 1	Образец 2
1. Товарная группа, ассортимент	По ОК ОКП-005: По ГОСТ:		
2. Материал изготовления	Вид сырья: Материал подкладки:		
3. Форма, вид	Силуэт: Конструкция: Вид застежки: Форма рукава: Форма воротника:		
4. Размеры, объем	На маркировке:		

	Фактически (после проведения измерений):		
5. Цвет	Цвет волосяного покрова:		
6. Оценка полноты маркировки:	- На товарном ярлыке: - На встрооченной ленте: - На этикетках: - Наличие памятки по уходу за изделием:		
7. Оценка качества внешнего вида:	Виды швов и качество их исполнения: Наличие несоответствий линейных размеров по ГОСТ		
8. Оценка качества меха:	- цвет: - блеск: - виды волос: - высота: - густота: - мягкость: - упругость: - пышность: - прочность волоса: - сминаемость: - свойлачиваемость: - устойчивость к истиранию: - маркость: - прочность связи волос с кожной тканью: - водостойчивость:		
9. Оценка качества кожной ткани:	- толщина: - прочность: - пластичность: - упругость: - водонепроницаемость:		
10. Установленные несоответствия требованиям	Установлено несоответствие требованиям ГОСТ ...п.п. в части ....		

Обсуждения проводятся по следующим вопросам:

1. Определить состояние рынка торговли пушно-меховых товаров.
2. Определить торговую классификацию и ассортимент пушно-меховых товаров;
2. Определить особенности формирования ассортимента пушно-меховых товаров в России;
3. Установить виды пушно-меховых товаров.
4. Проанализировать основные характеристики видов сырья. Их достоинства и недостатки.
5. Выбрать пушно-меховой ассортимент для носки изделия в определенных климатических условиях.
6. На основе проведенного анализа сформулировать выводы и предложения по усовершенствованию структуры ассортимента пушно-меховых товаров.

Студенты из других микрогрупп должны задавать вопросы, касающиеся устройства и потребительских свойств представленных моделей.

**Оценочный этап игры** (подведение итогов)

Деятельность игровых команд оценивается по бальной системе с применением штрафных и поощрительных баллов. Максимальная оценка, выставляемая преподавателем, за решение каждого шага – 10 баллов. При оценке действий и результатов работы команд руководствуются критериями, представленными таблице 2.

Таблица 2

Критерии оценок

№ п/п	Наименование оцениваемого критерия	Баллы
1.	Организованность команды	1-5
2.	Уровень сплоченности команды	1-5
3.	Оперативность работы	1-5
4.	Творческий подход к выполнению задания	1-5
5.	Ответственность участников команды	1-5
6.	Правильность решения и умение донести до членов группы	1-5
7.	Поведение лидера группы	1-5
8.	Ответы на вопросы команд-соперников	1-5
<b>ИТОГО:</b>		8-40

Руководитель игры имеет право на поощрение игровых команд за оригинальность решения – до 5 баллов, за поведение членов команды – до 3 баллов. Кроме того, могут быть применены штрафные санкции за нарушение отведенного в расписании лимита времени – до 5 баллов, за грубые нарушения этики поведения внутри команд или между ними – до 5 баллов.

Лучшей считается команда, набравшая большее число баллов. Исходя из суммы баллов, команды распределяются по местам, которые принимаются за их рейтинг. Он учитывается при вынесении индивидуальных оценок участникам игры.

## **VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКУМА**

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

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

вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Практические занятия	Особое внимание уделяется целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование основных положений нормативной документации, работа с литературой. Практическая часть занятия состоит из исследования упаковки, маркировки и оценки качества представленных натуральных образцов продовольственных и непродовольственных товаров. Занятие заканчивается обсуждением полученных результатов.

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

*Формирование балльной оценки по дисциплины «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»*

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

#### 1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом по направлению 38.03.02

Менеджмент для всех профилей подготовки бакалавров по дисциплине предусмотрено:

- 24 часа практических занятий по Коммерческому товароведению продовольственных товаров
- 24 часа практических занятий по Коммерческому товароведению непродовольственных товаров

#### 2. Текущий контроль Расчет баллов по результатам текущего контроля:

##### Раздел 1 Коммерческое товароведение продовольственных товаров

Форма Контроля	Наименование раздела/ темы, выносимые на контроль	Форма проведения контроля	К-во баллов, максимум
Текущий контроль	Качество продовольственных товаров.	Комплект конкретных ситуаций	2,5
	Товароведение плодоовощных товаров	Тестовые задания	2,5
	Товароведение зерна и продуктов его переработки	Тестовые задания	2,5
	Товароведение кондитерских товаров	Тестовые задания	2,5
	Товароведение вкусовых товаров	Комплект конкретных ситуаций	2,5
	Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров	Вопросы для собеседования по теме Темы рефератов	2,5
	Товароведение мяса и мясных товаров	Вопросы для собеседования по теме	2,5
	Товароведение рыбы и рыбных товаров	Вопросы для собеседования по теме Темы рефератов	2,5
<b>ИТОГО</b>	Товароведение продовольственных товаров		<b>20</b>

##### Раздел 2. Коммерческое товароведение непродовольственных товаров

Форма Контроля	Наименование раздела/ темы, выносимые на контроль	Форма проведения контроля	К-во баллов, максимум
	Товароведная характеристика текстильных товаров	Опрос заданиям домашней работы Тестирование, защита лабораторных работ	2

	Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров	Опрос заданиям домашней работы, защита лабораторных работ	<b>2</b>
	Товароведная характеристика обуви	Опрос заданиям домашней работы, защита лабораторных работ	<b>2</b>
	Товароведная характеристика пушно- меховых товаров	Опрос заданиям домашней работы	<b>2</b>
	Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров	Опрос заданиям домашней работы, защита лабораторных работ	<b>2</b>
	Товароведная характеристика металлохозяйственных и силикатных товаров	Опрос заданиям домашней работы. Индивидуальные отчеты по лабораторным работам.	<b>2</b>
	Товароведная характеристика электрических бытовых товаров	Опрос заданиям домашней работы, защита лабораторных работ	<b>2</b>
	Товароведная характеристика ювелирных товаров	Опрос заданиям домашней работы. Индивидуальные отчеты по лабораторным работам.	<b>2</b>
	Товароведная характеристика мебельных товаров	Опрос заданиям домашней работы. Индивидуальные отчеты по лабораторным работам.	<b>2</b>
	Товароведная характеристика культурно- бытовых товаров	Опрос заданиям домашней работы. Индивидуальные отчеты по лабораторным работам.	<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	Товароведение непродовольственных товаров		<b>20</b>

\* Тестирование студентов, которое включено в модульный график учебного процесса (рабочий учебный план) не включается в количество баллов, отводимых на проведение текущего и рубежного контроля.

### 3. Творческий рейтинг

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

Наименование раздела/ темы дисциплины (Раздел 1)	Вид работы	Количество баллов
--	------------	-------------------

Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров	Темы рефератов	<b>10</b>
Товароведение рыбы и рыбных товаров	Темы рефератов	<b>10</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

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

<b>Наименование раздела/ темы дисциплины (Раздел 2)</b>	<b>Вид работы</b>	<b>Количество баллов</b>
Товароведная характеристика пушно-меховых товаров	Участие в деловой игре	<b>10</b>
Товароведная характеристика электрических бытовых товаров	Участие в деловой игре	<b>10</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

#### **4. Промежуточная аттестация (экзамен)**

Зачет с оценкой по результатам изучения учебной дисциплины *«Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»* в 6-ом семестре проводится в устной форме. Состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания. Практические задания представляют собой простейшие задачи на интерпретацию имеющихся показателей.

Оценка по результатам экзамена выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 15 баллов каждый;
- практическое задание – 10 баллов.

В случае частично правильного ответа на вопрос или решение задачи, студенту начисляется определяемое преподавателем количество баллов.

Таблица 1. Балльно-рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине «Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

<b>Ответ на теоретический вопрос</b>	<b>Решение задачи</b>	<b>Описание</b>
15	10	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
12	9	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
10	8	Выполнено 60% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
7	5	Выполнено менее 60% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

#### **Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную**

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Традиционная четырехбалльная система оценки</b>
85 – 100 баллов	оценка «отлично»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»

## ***Приложение 1***

### ***Пример билета для сдачи зачета***

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Пермский институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего  
образования  
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”  
Факультет Комерции  
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

#### **БИЛЕТ № 1**

по дисциплине «Коммерческое товароведение продовольственных и  
непродовольственных товаров»  
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

1. Яйцо и яичные товары. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, хранение.
2. Состояние потребительского рынка тканей. Особенности формирования ассортимента в современных условиях.

#### **Ситуационная задача:**

3. Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность — 0,5%; содержание сырой клейковины — 29%. Возможна ли реализация данной муки, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10



проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг; два — по 2,02; два — по 1,95; остальные — по 2,0 кг? Ваши действия как товароведа?

4. На предприятие торговли поступила партия стеклянных стаканов вместимостью 200 мл в количестве 100 штук. Сделать заключение о качестве партии, если при определении качества были обнаружены следующие дефекты:
- На внешней поверхности 1-го стакана имеется пузырь размером 3 мм;
  - На поверхности 1-го стакана имеются два инородных включения размером 1мм, имеющие вокруг себя песечки.

Утверждено на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года, протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Т.А.Мазунина  
(подпись)

Приложение 2

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

*(Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий)*

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения			формы	Часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные		лекции	практические занятия			
Формы	часы											
<b>Семестр 5 Раздел 1. «Товарный менеджмент плодоовощных товаров»</b>												
1.	Предмет, задачи и методы товароведения	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Тест
2.	Качество продовольственных товаров.	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Анализ деловых ситуаций
3.	Товароведение плодоовощных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и тест
4.	Товароведение зерна и	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.,	0	Проверка

	продуктов переработки его									п.з., а.д.с.		письменных заданий, тест
5	Товароведение кондитерских товаров	0	3	0	3	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий тест
6	Товароведение вкусовых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Проверка письменных заданий тест
7	Товароведение молочных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, Собеседование по теме
8	Товароведение мяса и мясных товаров	0	3	0	3	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и собеседование по теме
9	Товароведение яиц, яичных продуктов и пищевых жиров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, Собеседование по теме
10	Товароведение рыбы и рыбных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий собеседование по теме
11	Товароведение вспомогательных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий собеседование по теме
<b>Итого:</b>		<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
<b>Раздел 2. Коммерческое товароведение непродуктов</b>												
1	Введение в товароведение однородных групп непродовольственных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Тест
2	Товароведная характеристика текстильных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Анализ деловых ситуаций
3	Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
4	Товароведная характеристика обуви	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, анализ деловых ситуаций
5	Товароведная характеристика пушно-меховых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
6	Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
7	Товароведная характеристика металлохозяйственн	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, анализ

	ых и силикатных товаров											деловых ситуаций
8	Товароведная характеристика электрических бытовых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л., лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
9	Товароведная характеристика ювелирных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий, анализ деловых ситуаций
10	Товароведная характеристика мебельных товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
11	Товароведная характеристика культурно-бытовых товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
12.	Товароведная характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров	0	2	0	2	0	0	0	0	И.л. лит., п.з., а.д.с.	0	Проверка письменных заданий и анализ деловых ситуаций
<b>Итого:</b>		<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
												<b>Зачет с оценкой</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

№ п/п	Сокращение	Вид работы
1.	Лит	Работа с литературой
2.	П.з.	Выполнение письменной домашней работы
3.	А.д.с.	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода

## Карта обеспеченности дисциплины "Коммерческое товароведение продовольственных и непродовольственных товаров"

**Кафедра Товароведения и экспертизы товаров**  
**ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент**  
**Уровень подготовки бакалавриат**

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел.) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1 (при наличии в ЭБС); или =(колонка 4/ колонка 7) (при отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров (шт.) <sup>2</sup>	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров.	Учебное пособие для бакалавров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978</a>	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1
2.	Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]	Учебник - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - ISBN 978-5-394-01736-0.	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Лабораторный практикум /Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд.- М.: Дашков и К, 2013. ISBN 978-5-	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1

<sup>1</sup> Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается;

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература – 0,5 экз. на 1 студента, дополнительная литература – 0,25 экз. на 1 студента);

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС;

	[Электронный ресурс]:	394-02110-7.					
2	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: 2013.	Учебное пособие М.:ИНФРА-М Издательский Дом, 2017. - 262 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) 60х90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0ISBN 978-5-16-004406-4	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1
3	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров:	Учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 978-5-8199-0370-4	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1
4	Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения	Учебник М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.: 60х90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-426-0	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1
5	Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]	Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - ISBN 978-5-394-02013-1.	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1
6	Давыдов, Ю.С. Техническая экспертиза продукции текстильной и легкой промышленности:	Учебное пособие / А.Ф. Шустов и др. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 384 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-91134-827-4,	×	Да, ЭБС «Znanium.com»	×	×	1

29.08.2016

Согласовано: зав. библиотекой

Любимова Л.Б.

