

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебной работе
_____ Э.Ю. Майкова
« ____ » _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Дисциплины обязательной части
Блока 1 «Дисциплины (модули)»
«Товароведение»

Направление подготовки бакалавров – 38.03.06 Торговое дело
Направленность (профиль) – Маркетинг и логистика
Типы задач профессиональной деятельности: организационно-
управленческий.

Форма обучения – очная

Факультет управления и социальных коммуникаций
Кафедра «Менеджмент»

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы: к.э.н., доцент

О.П. Разинькова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Менеджмент»
« ____ » _____ 2021г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

О.П. Разинькова

Согласовано
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А. Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Товароведение» сформировать у студентов целостную систему знаний и привить навыки в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, необходимых для успешной профессиональной деятельности бакалавра.

Задачами дисциплины являются:

Приобретение теоретических и практических знаний о товароведении; ознакомление с объектами, предметами, методами, технологией и задачами товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Формирование целостного представления организационной и практической структуры товароведения.

Овладение навыками работы с продовольственными и непродовольственными товарами.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина относится к обязательной части «Блока 1 Дисциплины (модули)». Освоение дисциплины опирается на теоретические знания дисциплин «Экономика организации», «Экономическая теория», «Теоретические основы товароведения», «История экономики и коммерции» и др.

Приобретенные знания в рамках дисциплины необходимы для формирования наряду с другими изучаемыми дисциплинами целостного представления о направлении «Торговое дело», а также при написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Индикаторы компетенций, закрепленных за дисциплиной в ОХОП:

ИУК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.

ИУК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.

ИУК-2.1.

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

31. Цель проекта.

Уметь:

У1. Определять совокупность задач, обеспечивающих достижение цель проекта

ИУК-2.2.

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**Знать:**

31. Действующие правовые нормы.

Уметь:

У1. Учитывать действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий, выполнение практических работ, лабораторных работ и курсовой работы.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы**ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия, всего		45
В том числе:		
Лекции		15
Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		15
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		63 + 36 (экз)
В том числе:		
Курсовой проект (КП)		Не предусмотрен
Курсовая работа (КР)		33
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим работам и к их защите		30
Контроль текущий и промежуточный (балльно-рейтинговый, экзамен)		36 (экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		0

Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1. Теоретические основы товаро-ведения	6	0,5	0,5	-	5+1,5(экз)
2. Товары хозяйственного назначения	6	0,5	0,5	1	4+1,5(экз)
3. Парфюмерно-косметические товары	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
4. Товары культурно-бытового назначения	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
5. Текстильные, швейные и трикотажные товары	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
6. Кожевенно-обувные товары	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
7. Пушно-меховые товары	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
8. Ассортимент продовольственных товаров	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
9. Пищевая ценность продовольственных товаров	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
10. Химический состав продовольственных товаров	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
11. Оценка качества продовольственных товаров	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
12. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
13. Консервирование продовольственного сырья	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
14. Классификация продоволь-	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5

Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
ственных товаров					(экз)
15. Зерно и продукты его переработки	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
16. Плоды, овощи и продукты их переработки	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
17. Кондитерские товары	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
18. Крахмал, сахар, мед	6	0,5	0,5	0,5	4,5+1,5 (экз)
19. Вкусовые товары	6	1	1	1	3+1,5(экз)
20. Молоко и молочные продукты	6	1	1	1	3+1,5(экз)
21. Пищевые жиры	6	1	1	1	3+1,5(экз)
22. Мясо и мясные продукты	6	1	1	1	3+1,5(экз)
23. Яйца и яичные продукты	6	1	1	1	3+1,5(экз)
24. Рыба и рыбные продукты	6	1	1	1	3+1,5(экз)
Всего на дисциплину	144	15	15	15	63+36 (экз)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «Теоретические основы товароведения»

1.1. Основные понятия термины и определения, используемые, в товароведении

Содержание и задачи товароведения непродовольственных товаров. Понятие сущность и цели классификации непродовольственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент товаров.

1.2. Ассортимент товаров

Понятие о промышленном и торговом ассортименте. Принципы и факторы формирования промышленного ассортимента. Показатели

ассортимента: широта, полнота, глубина. Современная структура ассортимента товаров.

1.3. Потребительские свойства непродовольственных товаров

Понятие «качество». Факторы, влияющие на качество товаров. Потребительские свойства товаров и их показатели. Социальные, функциональные, эргономические, эстетические и экономические свойства. Стандартизация товаров.

1.4. Основные свойства непродовольственных товаров

Методы определения показателей качества непродовольственных товаров; измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный, контроль и оценка качества продукции, их виды, методы контроля.

1.5. Экспертиза товаров

Основные виды экспертизы товаров. Сертификация товаров.

МОДУЛЬ 2 «Товары хозяйственного назначения»

2.1. Товары из пластических масс

Общие сведения о полимерах и пластических массах. Состав и общие свойства пластмасс. Классификация пластических масс. Факторы, формирующие потребительские свойства. Ассортимент изделий из пластмасс.

2.2. Бытовые химические товары

Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие и другие средства.

Направления в развитии ассортимента бытовых химических товаров. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых химических товаров.

2.3. Стекланные товары

Материалы, применяемые для выработки стекланных изделий, их состав и свойства. Методы выработки стекланных изделий, их термическая обработка, декорирование. Новые способы декорирования изделий из стекла.

Ассортимент и оценка качества стекланных изделий. Факторы, формирующие ассортимент стекланных изделий, оценка их качества.

2.4. Керамические товары

Строение, состав и свойства керамики.

Методы выработки и декорирования керамических изделий, их термическая обработка. Характеристика разных видов керамики. Ассортимент изделий из фарфора, фаянса, полуфарфора. Факторы, влияющие на расширение ассортимента фарфоровых изделий.

Потребительские свойства керамических товаров. Эстетические требования к керамическим изделиям. Оптические, термические, механические и химические свойства керамики.

Сертификация и экспертиза качества изделий из керамики.

2.5. Металлохозяйственные товары

Состав, строение, свойства металлов и их сплавов. Характеристика черных и цветных металлов и сплавов на их основе, их свойства. Производство металлических изделий. Виды защитных покрытий, применяемых для металлических изделий.

Ассортимент и оценка качества металлической посуды.

Особенности изготовления и декорирования посуды. Ассортимент посуды стальной из алюминиевых и медных сплавов. Антипригарные покрытия.

Ассортимент и оценка качества ножевых товаров и кухонных принадлежностей.

Ассортимент и оценка качества инструментальных товаров.

2.6. Мебель

Материалы, применяемые в производстве мебели. Факторы, определяющие спрос населения на мебель. Классификация, ассортимент и оценка качества мебели. Характеристика мебели комплектной, секционной, универсально-сборной, комбинированной. Особенности ассортимента импортной мебели.

2.7. Строительные товары

Классификация строительных товаров по назначению, исходному сырью. Ассортимент строительных товаров на основе стекла и керамики. Ассортимент и показатели качества отделочных и кровельных строительных материалов. Вяжущие строительные материалы и их основа.

2.8. Бытовые электротехнические товары

Ассортимент и показатели качества бытовых светильников и осветительной арматуры.

Бытовые электрические машины.

Холодильники, их классификация, устройство, принцип действия, характеристика ассортимента и оценка качества.

Классификация, устройство, принцип действия, технико-экономические показатели стиральных машин.

Конкурентоспособность бытовых электрических машин.

МОДУЛЬ 3 «Парфюмерно-косметические товары»

Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.

Требования, предъявляемые к качеству парфюмерно-косметических товаров.

Сертификация парфюмерно-косметических товаров.

Информация для потребителя парфюмерно-косметических товаров.

МОДУЛЬ 4 «Товары культурно-бытового назначения»

4.1. Основы телевидения

Потребительские свойства телевизоров. Классификация и ассортимент телевизоров.

Новые способы записи и воспроизведения звука и изображения.

4.2. Фотографические товары

Классификация фототоваров. Ассортимент фотоаппаратов, светочувствительных материалов. Показатели их качества.

4.3. Музыкальные товары

Классификация музыкальных инструментов. Характеристика струнных, язычковых, духовых и ударных инструментов. Ассортимент электромузыкальных инструментов.

4.4. Ювелирные товары

Материалы, применяемые для изготовления ювелирных изделий, Основные свойства и классификация ассортимента ювелирных изделий.

4.5. Бытовые часы

Классификация и потребительские свойства механических, электромеханических и электронных часов.

4.6. Бумажно-беловые товары, школьно-письменные и канцелярские товары

Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона. Принадлежности для письма и рисования.

МОДУЛЬ 5 «Текстильные, швейные и трикотажные товары»

5.1. Текстильные товары

Классификация и свойства текстильных волокон.

Текстильные нити. Их качественная характеристика.

Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества.

Отделка тканей, ее влияние на потребительские свойства и качество тканей.

Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Потребительские свойства и показатели качества тканей.

Нетканые, дублирующие материалы. Искусственный мех, Ковры и ковровые изделия.

5.2. Швейные товары

Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды. Потребительские свойства и показатели качества одежды. Классификация ассортимента швейных изделий.

5.3. Трикотажные товары

Особенности производства, виды переплетений трикотажных полотен и их влияние на свойства изделий. Классификация и ассортимент трикотажных изделий.

МОДУЛЬ 6 «Кожевенно-обувные товары»

6.1. Обувные материалы

Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация
Отделка кож и ее влияние на свойства и эстетические показатели. Оценка качества кож.

Искусственные и синтетические обувные материалы.

6.2. Обувные товары

Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе производства.

Методы крепления подошвы и их влияние на свойства обуви. Отделка обуви.

Классификация и ассортимент кожаной обуви. Экспертиза качества.

Резиновая обувь. Методы производства резиновой обуви. Классификация и ассортимент.

Валяная обувь. Сырье для производства валяной обуви. Основы производства. Ассортимент и оценка качества валяной обуви.

МОДУЛЬ 7 «Пушно-меховые товары»

7.1. Пушно-меховое сырье и полуфабрикаты

Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката. Основные свойства и показатели качества.

Сертификация мехового полуфабриката.

7.2. Готовые меховые изделия

Классификация и ассортимент готовых меховых изделий, качество меховых изделий.

МОДУЛЬ 8 «Ассортимент продовольственных товаров»

Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров.

Ассортимент товаров: понятие, виды, их краткая характеристика.

Свойства и показатели ассортимента.

Управление ассортиментом.

Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.

МОДУЛЬ 9 «Пищевая ценность продовольственных товаров»

Пищевая ценность. Понятия. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.

Физиологические нормы потребления. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека.

МОДУЛЬ 10 «Химический состав продовольственных товаров»

Классификация веществ химического состава по природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые и неусвояемые).

Основные группы веществ продовольственных товаров: вода, углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, ферменты, органические кислоты, пектиновые и красящие вещества.

Химическая природа отдельных групп продовольственных товаров.

МОДУЛЬ 11 «Оценка качества продовольственных товаров»

Качество: понятие. Потребительские и технологические свойства пищевых продуктов. Органолептические, физиологические и микробиологические свойства и показатели.

Изменение показателей качества при разных способах технологической обработкой сырья.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные и нестандартные продукты, брак и отходы.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным принципам, причины возникновения и способы устранения.

Контроль качества: понятие. Правила отбора проб от товарных партий. Классификация проб.

МОДУЛЬ 12 «Обеспечение качества и количества продовольственных товаров»

Обеспечение качества и количества товаров: понятие, назначение. Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.

Условия и режимы хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания.

МОДУЛЬ 13 «Консервирование продовольственного сырья»

Консервирование: понятие, его значение. Классификация методов консервирования группы: физические, химические, физико-химические и биохимические. Изменение качества сырья при разных методах консервирования.

МОДУЛЬ 14 «Классификация продовольственных товаров»

Классификация: понятие, объекты, классификационные признаки. Методы классификации.

Классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью. Отличительные признаки каждой группы. Торговая классификация. Технологическая классификация продовольственных товаров. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

МОДУЛЬ 15 «Зерно и продукты его переработки»

Основные виды зерновых культур, используемые для производства круп и муки.

Строение зерна пшеницы, химический состав отдельных частей. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество круп и муки.

Крупы. Способы получения. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов круп. Требования к качеству и условиям хранения. Новое в ассортименте круп.

Мука. Классификация. Основы производства, помолы. Краткая характеристика отдельных видов пшеничной и ржаной муки. Требования к качеству муки.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Особенности производства пшеничного и ржаного хлеба. Классификация и ассортимент хлеба. Хлеб и хлебобулочные изделия диетического назначения. Требования к качеству хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Сущность процесса черствения. Упаковка хлеба.

Макаронные изделия. Общая характеристика макаронных изделий. Классификация.

Химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья и процессов производства и их влияние на качество готовой продукции. Экспертиза качества.

Концентраты из зернового сырья. Классификация: концентраты обеденных блюд, взорванные зерна, продукты экструзионной технологии, хлопья, «мюсли». Пути расширения ассортимента. Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества.

МОДУЛЬ 16 «Фрукты, овощи и продукты их переработки»

Химический состав и пищевая ценность овощей и фруктов.

Свежие овощи. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, основные хозяйственно-ботанические сорта, степени зрелости, болезни и повреждения, условия и сроки хранения, требования к качеству, экспертиза и сертификация.

Свежие фрукты. Классификация. Товароведная характеристика основных групп фруктов. Основные сорта фруктов, ягод, классификация их по срокам выращивания и использования. Болезни и повреждения, оптимальные условия и сроки хранения, экспертиза качества и сертификация.

Продукты переработки фруктов и овощей. Классификация переработанных фруктов и овощей по методам консервирования. Классификация и ассортимент плодоовощных консервов, требования к качеству, экспертиза и сертификация. Условия хранения, дефекты консервирования, причины их возникновения.

Сушеные фрукты и овощи. Процессы, происходящие при сушке. Способы сушки и их влияние на качество готовой продукции. Требования к качеству,

дефекты и причины их возникновения. Экспертиза и сертификация сушеных плодов и овощей. Квашеные, соленые овощи и моченые плоды. Процессы, происходящие при квашении. Ассортимент и требования к качеству.

Условия и сроки хранения квашеных и соленых овощей, моченых плодов. Замороженные плоды и овощи. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.

Отличие пищевой ценности замороженных овощей и плодов от свежих. Ассортимент, требования к качеству, экспертиза, условия хранения.

МОДУЛЬ 17 «Кондитерские товары»

Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности производства, ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

Мучные кондитерские изделия. Их отличие от сахаристых. Классификация. Пищевая ценность. Показатели качества. Условия хранения. Жевательная резинка. Назначение.

Сырье, сущность технологии производства. Ассортимент. Показатели качества. Хранение.

МОДУЛЬ 18 «Крахмал, сахар, мед»

Крахмал. Виды. Экспертиза качества. Саго искусственное: особенности производства, виды, товарные сорта, использование. Патока: виды, назначение, показатели качества, дефекты, хранение.

Сахар, классификация, экспертиза качества. Дефекты, их причины и пути предупреждения. Хранение.

Заменители сахара: сорбит, ксилит и др. Особенности их химического состава и пищевой ценности.

Мед. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность. Классификация меда. Экспертиза качества, дефекты, условия и сроки хранения меда.

МОДУЛЬ 19 «Вкусовые товары»

Классификация по группам. Значение в питании.

Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика, использование в кулинарии, значение в питании.

Пищевые кислоты. Вкусовые и физиологические значения пищевых кислот.

Алкобольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликеро-водочные изделия. Классификация. Ассортимент. Оценка качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Ром и виски. Характеристика и отличительные особенности. Виноградные вина. Классификация. Факторы, формирующие качество. Дефекты, пороки, болезни вин, возникающие при производстве и хранении. Игристые вина. Товароведная оценка качества. Коньяк. Схема производства и оценка качества.

Пиво. Классификация, отличительные особенности основных сортов. Ассортимент.

Оценка качества. Дефекты пива. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, упаковка и хранение. Минеральная вода. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.

Чай. Химический состав чая. Технология производства байхового чая. Товарные сорта чая. Требования к качеству. Ароматизированные чаи. Маркировка, транспортирование и хранение чая. Изменение качества при хранении.

Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта. Оценка качества и хранение. Кофе растворимый. Технологическая схема производства. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

МОДУЛЬ 20 «Молоко и молочные продукты»

Пищевая ценность молока. Ассортимент молока и сливок. Характеристика основных видов молока и сливок, контроль качества. Роль упаковочных материалов и асептического разлива на стойкость при хранении молока пастеризованного и стерилизованного.

Кисломолочные продукты. Характеристика термостойкого и резервуарного способа производства, их преимущества и недостатки. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Пути повышения стойкости кисломолочных продуктов при хранении в зависимости от термической и химической обработки готового продукта, способов упаковки.

Сыры. Химический состав, пищевая и биологическая ценность. Биотехнология и формирование качества сыров. Товароведная классификация и ассортимент сыров. Видовые особенности твердых сычужных сыров, полутвердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения. Экспертиза качества и условия хранения.

Масло коровье. Состав и потребительская ценность сливочного масла. Факторы, формирующие качество сливочного масла. Методы производства. Современный ассортимент и классификация сливочного масла. Экспертиза качества, дефекты сливочного масла. Упаковка, маркировка и условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, методы консервирования Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость. Оценка качества, условия хранения. Роль упаковки и условия хранения в сохранении качества.

Сухие молочные продукты, способы сушки молочных продуктов, ассортимент.

Особенности расфасовки и упаковки, хранение. Ассортимент. Детские сухие молочные продукты, особенности технологии. Требования к качеству и экспертиза сухих молочных продуктов. Условия хранения.

МОДУЛЬ 21 «Пищевые жиры»

Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров.

Химические изменения и порча пищевых жиров в процессе производства, реализация и хранение.

Растительное масло. Товароведная характеристика основных видов растительных масел и требования к качеству. Ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, условия хранения.

Животные топленые жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность.

Требования к качеству, условия хранения.

Маргариновая продукция. Классификация. Сырье в маргариновом производстве, схема производства. Низкокалорийные наливные маргарины.

Характеристика маргаринов отечественного и импортного производства. Требования к качеству, дефекты. Изменения качества при хранении. Условия и сроки хранения маргаринов. Экспертиза качества маргаринов.

Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность, назначение. Ассортимент и характеристика основных видов.

Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Майонез. Классификация, состав и пищевая ценность. Характеристика майонезов отечественного и импортного производства. Требования к качеству, стойкость майонезных эмульсий и факторы, влияющие на нее. Дефекты. Условия и сроки хранения.

МОДУЛЬ 22 «Мясо и мясные продукты»

Виды и основные породы убойного скота. Химический состав, пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.

Охлажденное и замороженное мясо. Влияние способов и условий размораживания мяса на качество мясных изделий. Субпродукты, виды и категории, пищевая ценность и кулинарное использование. Требования к качеству и условия хранения.

Мясо птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, качеству обработки и упитанности. Требования к качеству, упаковка и условия хранения.

Колбасные изделия. Классификация. Пищевая и биологическая ценность. Ассортимент и требования к качеству. Дефекты допустимые и недопустимые, упаковка, условия хранения и сроки реализации колбасных изделий.

Мясные консервы. Пищевая ценность. Значение мясных консервов для питания и их кулинарное использование. Классификация консервов в зависимости от основного сырья и по назначению. Ассортимент, технология производства и оценка качества мясных консервов. Условия и сроки хранения.

Мясные копчености. Классификация мясных копченостей в зависимости от вида мяса и термической обработки. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

МОДУЛЬ 23 «Яйца и яичные продукты»

Строение куриного яйца. Химический состав, пищевая ценность. Изменения, происходящие при хранении яиц. Требования к качеству. Пищевые дефекты. Технический брак, виды и причины возникновения. Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты, сухие яичные порошки. Требования к качеству, условия хранения.

МОДУЛЬ 24 «Рыба и рыбные продукты»

Классификация промысловых рыб. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность рыбы. Живая товарная рыба, биотехнические основы ее сохранения, способы транспортирования. Оценка качества. Охлажденная и мороженая рыба, влияние способов охлаждения и замораживания на качество. Экспертиза качества и условия хранения охлажденной и мороженой рыбы.

Соленые рыбные продукты. Консервирующее действие соли. Созревание рыбы при посоле. Способы посола и их влияние на качество. Ассортимент, оценка качества и хранения соленых рыбных продуктов.

Вяленые и сушеные рыбные продукты. Созревание рыбы при вялении. Технология производства провесных рыбных балыков. Оценка качества и условия хранения балыков и вяленой рыбы. Дефекты балыков и вяленой рыбы.

5.3. Лабораторный практикум

Таблица 3а. Лабораторные работы и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цель лабораторного занятия	Тематика лабораторного занятия	Трудоем- кость, ч
Модуль 2 Цель: приобретение навыков оценки свойств хозяйственного назначения товаров	1. Исследование свойств товаров из пластических масс 2. Исследование свойств стеклянных товаров 3. Исследование свойств керамических товаров	1
Модуль 3 Цель: приобретение навыков оценки свойств парфюмерно-	1. Исследование свойств и качества косметических товаров 2. Исследование свойств и качества	0,5

Порядковый номер модуля. Цель лабораторного занятия	Тематика лабораторного занятия	Трудоем- кость, ч
косметических товаров	парфюмерных товаров	
Модуль 4 Цель: приобретение навыков оценки свойств товаров культурно-бытового назначения	1. Исследование свойств и качества спортивных товаров 2. Исследование свойств и качества музыкальных инструментов	0,5
Модуль 5 Цель: приобретение навыков оценки свойств текстильных, швейных и трикотажных товаров	1. Исследование свойств и качества текстильных товаров 2. Исследование свойств и качества трикотажных товаров	0,5
Модуль 6 Цель: приобретение навыков оценки свойств кожевенно-обувных товаров	1. Оценка качества кож 2. Оценка свойств искусственных и синтетических обувных материалов	0,5
Модуль 7 Цель: приобретение навыков оценки свойств пушно-меховых товаров	1. Оценка пушно-мехового сырья 2. Сертификация мехового полуфабриката 3. Оценка качества меховых изделий	0,5
Модуль 8 Цель: приобретение навыков оценки свойств продовольственных товаров	1. Характеристика ассортимента продовольственных товаров	0,5
Модуль 9 Цель: приобретение навыков оценки пищевой ценности продовольственных товаров	1. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая. 2. Физиологические нормы потребления	0,5
Модуль 10 Цель: изучение химического состава продовольственных товаров	1. Органические и неорганические вещества, усвояемые и неусвояемые 2. Основные группы веществ продовольственных товаров: углеводы, белки, жиры, витамины	0,5
Модуль 11 Цель: приобретение навыков оценки качества продовольственных товаров	1. Органолептические показатели качества продовольственных товаров 2. Изменение показателей качества продуктов при технологической обработке	0,5
Модуль 12 Цель: приобретение навыков оценки качества и количества продовольственных товаров	1. Условия хранения сырья и пищевых продуктов 2. Сроки годности и хранения	0,5
Модуль 13	1. Методы консервирования	0,5

Порядковый номер модуля. Цель лабораторного занятия	Тематика лабораторного занятия	Трудоем- кость, ч
Цель: приобретение навыков оценки методов консервирования продовольственного сырья	2. Изменение качества сырья при консервировании	
Модуль 14 Цель: приобретение навыков оценки пищевой ценности продовольственных товаров	1. Технологическая классификация продовольственных товаров 2. Пищевая ценность и химический состав	0,5
Модуль 15 Цель: приобретение навыков оценки свойств зерна и продуктов его переработки	1. Оценка качества круп и муки 2. Оценка качества хлебобулочных изделий	0,5
Модуль 16 Цель: приобретение навыков оценки качества плодов, овощей и продуктов их переработки	1. Оценка качества свежих плодов и овощей 2. Оценка качества сушеных плодов и овощей	0,5
Модуль 17 Цель: приобретение навыков оценки качества кондитерских товаров	1. Оценка качества сахаристых изделий 2. Оценка качества мучных кондитерских изделий	0,5
Модуль 18 Цель: приобретение навыков оценки качества крахмала, сахара, меда	1. Оценка качества крахмала 2. Оценка качества сахара и меда	0,5
Модуль 19 Цель: приобретение навыков оценки качества вкусовых товаров	1. Оценка качества пряностей и приправ 2. Оценка качества чая и кофе	1
Модуль 20 Цель: приобретение навыков оценки качества молока и молочных продуктов	1. Пищевая ценность молока 2. Пищевая ценность и качество кисломолочных продуктов 3. Качество сыров и масла коровьего	1
Модуль 21 Цель: приобретение навыков оценки качества пищевых жиров	1. Экспертиза качества растительного масла 2. Оценка качества маргаринов и майонеза	1
Модуль 22 Цель: приобретение навыков оценки качества мяса и мясных продуктов	1. Оценка качества охлажденного и замороженного мяса 2. Оценка качества птицы	1
Модуль 23 Цель: приобретение навыков оценки качества яиц	1. Оценка качества яиц 2. Оценка качества яичных продуктов	1

Порядковый номер модуля. Цель лабораторного занятия	Тематика лабораторного занятия	Трудоем- кость, ч
Модуль 24 Цель: приобретение навыков оценки качества рыбы и рыбных продуктов	1. Оценка качества живой и охлажденной рыбы 2. Оценка качества сушеной и вяленой рыбы	1

5.4. Практические занятия

Таблица 3а. Практические работы и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цель практических занятий	Наименование практических занятий	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: изучение теоретических основ товароведения	1. Классификация непродовольственных товаров. 2. Ассортимент товаров. 3. Свойства непродовольственных товаров. 4. Экспертиза товаров. 5. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 2 Цель: изучение свойств товаров хозяйственного назначения	1. Товары из пластических масс. 2. Бытовые химические товары. 3. Стекланные товары. 4. Керамические товары. 5. Металлохозяйственные товары. 6. Мебель. 7. Строительные товары. 8. Бытовые электротехнические товары. 9. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 3 Цель: изучение свойств парфюмерно-косметических товаров	1. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 4 Цель: изучение свойств товаров культурно-бытового назначения	4. Товары культурно-бытового назначения. 5. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 5 Цель: изучение свойств текстильных, швейных и трикотажных товаров	1. Текстильные, швейные и трикотажные товары.. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5

Порядковый номер модуля. Цель практических занятий	Наименование практических занятий	Трудоемкость в часах
Модуль 6 Цель: изучение свойств кожевенно-обувных товаров	1. Кожевенно-обувные товары. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 7 Цель: изучение свойств пушно- меховых товаров	1. Пушно-меховые товары. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 8 Цель: изучение ассортимента продовольственных товаров	1. Ассортимент продовольственных товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 9 Цель: изучение пищевой ценности продовольственных товаров	1. Пищевая ценность продовольственных товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 10 Цель: изучение химического состава продовольственных товаров	1. Химический состав продовольственных товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 11 Цель: формирование навыков оценки качества продовольственных товаров	1. Оценка качества продовольственных товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 12 Цель: изучение вопросов обеспечения качества и количества продовольственных товаров	1. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 13 Цель: формирование знаний о консервировании	1. Консервирование продовольственного сырья. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 14 Цель: изучение классификации продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 15 Цель: изучение свойств зерна и продуктов его переработки	1. Зерно и продукты его переработки. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 16 Цель: изучение свойств	1. Плоды, овощи и продукты их переработки.	0,5

Порядковый номер модуля. Цель практических занятий	Наименование практических занятий	Трудоемкость в часах
плодов, овощей и продуктов их переработки	2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	
Модуль 17 Цель: изучение свойств кондитерских товаров	1. Кондитерские товары. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 18 Цель: изучение свойств крахмала, сахара, меда	1. Крахмал, сахар, мед. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	0,5
Модуль 19 Цель: изучение свойств вкусовых товаров	1. Вкусовые товары. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	1
Модуль 20 Цель: изучение свойств молока и молочных продуктов	1. Молоко и молочные продукты. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	1
Модуль 21 Цель: изучение свойств пищевых жиров	1. Пищевые жиры. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	1
Модуль 22 Цель: изучение свойств мяса и мясных продуктов	1. Мясо и мясные продукты. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	1
Модуль 23 Цель: изучение свойств яиц и яичных продуктов	1. Яйца и яичные продукты. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	1
Модуль 24 Цель: изучение свойств рыбы и рыбных продуктов	1. Рыба и рыбные продукты. 2. Заслушивание рефератов и их обсуждение	1

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль их успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Сформировать способности к обучению, поиску источников, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в

подготовке к лабораторным работам, к текущему контролю успеваемости, в выполнении курсовой работы и подготовке к экзамену.

Предусмотрено 24 практических занятий, которые защищаются посредством тестирования или устного опроса (по желанию обучающегося). Максимальная оценка за выполненную работу — 10 баллов.

Выполнение всех практических работ обязательно. В случае невыполнения практической работы по уважительной причине студент имеет право выполнить письменный реферат по согласованной с преподавателем теме модуля, по которому пропущена практическая работа.

Возможная тематическая направленность реферативной работы для каждого учебно-образовательного модуля представлена в таблице 4.

Таблица 4. Темы рефератов

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
1	Модуль 1	Основные понятия термины и определения, используемые, в товароведении
		Содержание и задачи товароведения непродовольственных товаров
		Промышленный и торговый ассортимент
		Принципы и факторы формирования промышленного ассортимента
		Потребительские свойства непродовольственных товаров
		Потребительские свойства товаров и их показатели. Стандартизация товаров
2	Модуль 2	Методы определения показателей качества непродовольственных товаров
		Основные виды экспертизы товаров. Сертификация товаров
		Факторы, формирующие потребительские свойства изделий из пластмасс. Ассортимент изделий из пластмасс
		Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров : клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие и др. средства
		Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых химических товаров
3	Модуль 3	Ассортимент и оценка качества стеклянных изделий. Факторы,

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
		<p>формирующие ассортимент стеклянных изделий, оценка их качества</p> <p>Ассортимент изделий из фарфора, фаянса, полуфарфора. Факторы, влияющие на расширение ассортимента фарфоровых изделий</p> <p>Потребительские свойства керамических товаров. Эстетические требования к керамическим изделиям</p> <p>Сертификация и экспертиза качества изделий из керамики</p> <p>Ассортимент и оценка качества металлической посуды</p>
4	Модуль 4	<p>Ассортимент и оценка качества ножевых товаров и кухонных принадлежностей</p> <p>Классификация, ассортимент и оценка качества мебели</p> <p>Классификация строительных товаров по назначению, исходному сырью</p> <p>Ассортимент и показатели качества отделочных и кровельных строительных материалов</p> <p>Ассортимент и показатели качества бытовых светильников</p>
5	Модуль 5	<p>Виды текстильных товаров</p> <p>Виды швейных товаров</p> <p>Виды трикотажных товаров</p>
6	Модуль 6	<p>Классификация и ассортимент кожаной обуви</p> <p>Экспертиза качества кожевенных товаров</p> <p>Экспертиза качества обувных товаров</p>
7	Модуль 7	<p>Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката. Основные свойства и показатели качества</p> <p>Сертификация мехового полуфабриката</p>
8	Модуль 8	<p>Анализ ассортимента продовольственных товаров</p> <p>Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или</p>

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
		качественных показателей продовольственных товаров Хранение продовольственных товаров (отдельных групп или видов) и пути его улучшения
9	Модуль 9	Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность Физиологические нормы потребления Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей
10	Модуль 10	Обеспечение безопасности пищевых продуктов от загрязнений химическими веществами (или радиоактивными излучениями) Характеристика опасных для здоровья людей товаров
11	Модуль 11	Экспертная оценка потребительских свойств товаров Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров
12	Модуль 12	Потребительские свойства товаров Экспертиза продовольственных товаров Измерительные методы оценки показателей качества товаров
13	Модуль 13	Консервирование: понятие, его значение Классификация методов консервирования группы: физические, химические, физико-химические и биохимические Изменение качества сырья при разных методах консервирования
14	Модуль 14	Информация о товаре, целесообразность и возможность ее использования в коммерческой деятельности Товароведная и торговая классификация продовольственных товаров
15	Модуль 15	Анализ ассортимента зерна и продуктов его переработки Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей зерна и продуктов его переработки

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
		Хранение зерна и продуктов его переработки и пути его улучшения
16	Модуль 16	Анализ ассортимента плодов, овощей и продуктов их переработки
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей плодов и продуктов их переработки
		Хранение плодов и продуктов их переработки и пути его улучшения
17	Модуль 17	Анализ ассортимента кондитерских изделий
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей кондитерских изделий
		Хранение кондитерских изделий и пути его улучшения
18	Модуль 18	Анализ ассортимента крахмала, сахара, меда
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей крахмала, сахара, меда
		Хранение крахмала, сахара, меда и пути его улучшения
19	Модуль 19	Анализ ассортимента вкусовых товаров
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей вкусовых товаров
		Хранение вкусовых товаров и пути его улучшения
20	Модуль 20	Анализ ассортимента молока и молочных продуктов
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей молока и молочных продуктов
		Хранение молока и молочных продуктов и пути его улучшения
21	Модуль 21	Анализ ассортимента пищевых жиров
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей пищевых жиров

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
		Хранение пищевых жиров и пути его улучшения
22	Модуль 22	Анализ ассортимента мяса и мясных продуктов
		Хранение мяса и мясных продуктов и пути его улучшения
23	Модуль 23	Анализ ассортимента яиц и яичных продуктов
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей яиц и яичных продуктов
		Хранение яиц и яичных продуктов и пути его улучшения
24	Модуль 24	Анализ ассортимента рыбы и рыбных продуктов
		Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей рыбы и рыбных продуктов
		Хранение рыбы и рыбных продуктов и пути его улучшения

Оценивание в этом случае осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного реферата.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Коммерческое товароведение : учебник для вузов по направлению подгот. "Экономика" и специальностям "Экономика и управление на предприятии", "Менеджмент организации" / В.И. Теплов [и др.]; под ред. В.И. Теплова. - 4-е изд. ; доп. и перераб. - М. : Дашков и К, 2010. - 695 с. : ил., табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00366-0 : 330 р. - (ID=86596-12)

2. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник : в составе учебно-методического комплекса / А.А. Ляшко [и др.]. - 4-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229907> . - (ID=104921-0)

3. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов по направлениям подгот. "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация-бакалавр) / Е.Ю. Райкова. - Москва : Дашков и К, 2021. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст :

электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-04343-7. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229823> . - (ID=110346-0)

4. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для вузов по направлению подготовки "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр") : в составе учебно-методического комплекса / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - 2-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 28.07.2022. - ISBN 978-5-394-03581-4. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229826> . - (ID=112825-0)

5. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф.А. Петрище. - 5-е изд. ; доп. и испр. - Москва : Дашков и К, 2017. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-01879-4. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93492> . - (ID=110333-0)

7.2. Дополнительная литература дисциплине

1. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В.В. Березина. - 4-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 27.07.2022. - ISBN 978-5-394-04177-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229886> . - (ID=112768-0)

2. Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов : в 2 ч. Ч. 1 / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2021. - (Высшее образование). - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-534-14087-3. - ISBN 978-5-534-14788-9. - URL: <https://urait.ru/bcode/467773> . - (ID=140913-0)

3. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для студентов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. - Москва : Академия, 2006. - 302 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 298 - 299. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-2688-2 : 256 р. 50 к. - (ID=61285-10)

4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для вузов по направлению "Товароведение", квалификация "бакалавр" : в составе учебно-методического комплекса / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. -

Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-02366-8. - URL: https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=72412 . - (ID=113624-0)

5. Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования : учебник : учебное пособие для вузов по специальностям "Коммерция" ("Торговое дело"), "Маркетинг" и по направлению "Торговое дело" / С.Л. Калачев. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.07.2022. - ISBN 978-5-394-01060-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93368> . - (ID=112658-0)

6. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение" (уровень бакалавриата) / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.07.2022. - ISBN 978-5-394-02988-2. - URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>. - (ID=112660-0)

7. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 09.08.2022. - ISBN 978-5-394-02300-2. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93380> . - (ID=112674-0)

8. Макарова, Н.В. Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания : учебное пособие / Н.В. Макарова, Т.О. Быкова. - Самара : Самарский государственный технический университет : ЭБС АСВ, 2017. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/90955.html> . - (ID=142873-0)

9. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г.В. Мезенцева. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-00032-405-9. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/88443.html> . - (ID=142476-0)

10. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб. пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. - ISBN 978-5-394-02989-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/103771> . - (ID=74625-0)

11. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / А.В. Рыжакова. - Москва : Академия, 2005. - 223 с. - (Высшее

профессиональное образование). - Библиогр. : с. 221. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-1982-7 : 206 р. 80 к. - (ID=59503-8)

12. Страхова, С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" : в составе учебно-методического комплекса / С.А. Страхова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 19.07.2022. - ISBN 978-5-394-04269-0. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229820> . - (ID=112712-0)

13. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С.А. Вилкова [и др.]; под общей редакцией С.А. Вилковой. - 5-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03475-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229889> . - (ID=104118-0)

14. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для вузов по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / В.В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд. ; доп. и перераб. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 750, [1] с. : ил. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003476-8 : 299 р. 86 к. - (ID=86341-5)

15. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева [и др.]. - 7-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03699-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229895> . - (ID=74624-0)

16. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 "Товароведение" / составители: А.И. Тариченко [и др.] ; Донской государственный аграрный университет. - Персиановский : Донской государственный аграрный университет, 2019. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 03.10.2022. - URL: <https://e.lanbook.com/book/134398> . - (ID=112746-0)

17. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и Таможенное дело" (уровень специалитета) / Л.Г. Елисеева [и др.]. - 4-е изд. ; перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2020. - (Учебники и учебные пособия для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03848-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229901> . - (ID=112384-0)

18. Ходыкин, А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха : учебник для бакалавров / А.А. Ходыкин,

А.П. Ходыкин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.07.2022. - ISBN 978-5-394-01735-3. - URL: <https://e.lanbook.com/book/94030> . - (ID=112727-0)

19.

7.3. Методические материалы

1. Учебно-методический комплекс элективной дисциплины Блока 1 "Дисциплины (модули)" "Товароведение". Направление подготовки бакалавров – 38.03.06 Торговое дело. Направленность (профиль) – Маркетинг и логистика / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; сост. О.П. Разинькова. - Тверь, 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107352> . - (ID=107352-1)

2. Сборник тестовых заданий по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь : ТвГТУ, 2017. - (УМК-В). - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/124195> . - (ID=124195-0)

3. Сборник ситуационных заданий по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь : ТвГТУ, 2017. - (УМК-ДМ). - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/124194> . - (ID=124194-0)

4. Оценочные средства промежуточной аттестации в форме курсовой работы по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь : ТвГТУ, 2017. - (УМК-Э). - Текст : электронный. - Режим доступа: с разрешения преподавателя. - (ID=124199-0)

5. Оценочные средства промежуточной аттестации в форме зачета по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь : ТвГТУ, 2017. - (УМК-Э). - Текст : электронный. - Режим доступа: с разрешения преподавателя. - (ID=124200-0)

6. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь :

ТвГТУ, 2017. - (УМК-П). - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/124192> . - (ID=124192-0)

7. Тезисы лекций по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь : ТвГТУ, 2016. - (УМК-Л). - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/124191> . - (ID=124191-0)

8. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине "Товароведение" направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. Профиль: Коммерция : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; разработ. Г.А. Здобникова. - Тверь : ТвГТУ, 2016. - (УМК-КП). - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/124197> . - (ID=124197-0)

9. Рейтинг-план на курсовую работу по дисциплине «Товароведение» подготовки бакалавра по направлению 100700 Торговое дело, Курс 3, Семестр 1 : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; сост. О.П. Разинькова. - Тверь : ТвГТУ, 2013. - (УМК-ПЛ). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107787> . - (ID=107787-1)

10. Рейтинг-план дисциплины «Товароведение» подготовки бакалавра по направлению 100700 Торговое дело, Курс 2, Семестр 2; Курс 3, Семестр 1 : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; сост. О.П. Разинькова. - Тверь : ТвГТУ, 2013. - (УМК-ПЛ). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107782> . - (ID=107782-1)

11. Разинькова, О.П. Товароведение : тезисы лекций для студентов, обучающихся по направлению 100700.62 Торговое дело : в составе учебно-методического комплекса / О.П. Разинькова; Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН. - Тверь : ТвГТУ, 2012. - (УМК-ПЛ). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107783> . - (ID=107783-1)

12. Разинькова, О.П. Товароведение : методические указания по выполнению лабораторных и практических работ (направление 100700.62 Торговое дело) : в составе учебно-методического комплекса / О.П. Разинькова; Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН. - Тверь : ТвГТУ, 2012. - (УМК-П). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107784> . - (ID=107784-1)

13. Разинькова, О.П. Товароведение : методические указания по выполнению курсовой работы (направление 100700.62 Торговое дело) : в составе учебно-методического комплекса / О.П. Разинькова; Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН. - Тверь : ТвГТУ, 2012. - (УМК-КП). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107786> . - (ID=107786-1)

14. Разинькова, О.П. Товароведение : вопросы для подготовки к зачету для студентов, обучающихся по направлению 100700.62 Торговое дело : в составе учебно-методического комплекса / О.П. Разинькова; Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН. - Тверь : ТвГТУ, 2012. - (УМК-В). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107788> . - (ID=107788-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, процессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭКТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ" : сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНиПы и др.]. Диск 1,2,3,4. - М. : Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст : электронный. - 119600 р. – (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/107352>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Товароведение» используются современные средства обучения: наглядные пособия, диаграммы, схемы.

Возможна демонстрация лекционного материала с помощью оверхед-проектора (кодоскопа) и мультипроектора.

9.Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1.Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена — «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.Критерии оценки и ее значения для категории «знать» (количественный критерий):

Ниже базового - 0 баллов.

Базовый уровень (репродуктивные знания) - 1 балл.

Повышенный уровень (продуктивные знания) - 2 балла.

Критерии оценки и ее значение для категории «уметь» (бинарный критерий):

Отсутствие умения - 0 баллов.

Наличие умения - 1 балл.

«отлично» — при сумме баллов 5-6;

«хорошо» — при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» — при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» — при сумме баллов 0 или 1 или 2.

3. Вид экзамена - устный.

4. Экзаменационный билет соответствует утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих ФГОС ВО, форме. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов - 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете - 4.

Продолжительность экзамена - 60 минут.

5. База заданий, предназначенных для обучающихся на экзамене.

Вопросы к экзамену

1. Содержание и задачи товароведения непродовольственных товаров.
2. Понятие сущность и цели классификации непродовольственных товаров.
3. Факторы, формирующие ассортимент товаров.
4. Понятие о промышленном и торговом ассортименте.
5. Принципы и факторы формирования промышленного ассортимента. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина.
6. Современная структура ассортимента товаров.
7. Понятие «качество».

8. Факторы, влияющие на качество товаров.
9. Потребительские свойства товаров и их показатели.
10. Социальные, функциональные, эргономические, эстетические и экономические свойства.
11. Стандартизация товаров.
12. Методы определения показателей качества непродовольственных товаров
13. Контроль и оценка качества продукции
14. Методы контроля.
15. Основные виды экспертизы товаров.
16. Сертификация товаров.
17. Товары из пластических масс: Общие сведения о полимерах и пластических массах. Состав и общие свойства пластмасс. Классификация пластических масс. Факторы, формирующие потребительские свойства. Ассортимент изделий из пластмасс.
18. Бытовые химические товары: Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие и другие средства. Направления в развитии ассортимента бытовых химических товаров. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых химических товаров.
19. Стекланные товары. Материалы, применяемые для выработки стекланных изделий, их состав и свойства. Методы выработки стекланных изделий, их термическая обработка, декорирование. Новые способы декорирования изделий из стекла. Ассортимент и оценка качества стекланных изделий. Факторы, формирующие ассортимент стекланных изделий, оценка их качества.
20. Керамические товары. Строение, состав и свойства керамики. Методы выработки и декорирования керамических изделий, их термическая обработка. Характеристика разных видов керамики. Ассортимент изделий из фарфора, фаянса, полуфарфора. Факторы, влияющие на расширение ассортимента фарфоровых изделий.
21. Потребительские свойства керамических товаров. Эстетические требования к керамическим изделиям. Оптические, термические, механические и химические свойства керамики.
22. Сертификация и экспертиза качества изделий из керамики.

23. Металлохозяйственные товары. Состав, строение, свойства металлов и их сплавов. Характеристика черных и цветных металлов и сплавов на их основе, их свойства.
24. Производство металлических изделий. Виды защитных покрытий, применяемых для металлических изделий.
25. Ассортимент и оценка качества металлической посуды.
26. Особенности изготовления и декорирования посуды. Ассортимент посуды стальной из алюминиевых и медных сплавов. Антипригарные покрытия.
27. Ассортимент и оценка качества ножевых товаров и кухонных принадлежностей.
28. Ассортимент и оценка качества инструментальных товаров.
29. Материалы, применяемые в производстве мебели.
30. Факторы, определяющие спрос населения на мебель.
31. Классификация, ассортимент и оценка качества мебели.
32. Характеристика мебели комплектной, секционной, универсально-сборной, комбинированной.
33. Особенности ассортимента импортной мебели.
34. Классификация строительных товаров по назначению, исходному сырью.
35. Ассортимент строительных товаров на основе стекла и керамики.
36. Ассортимент и показатели качества отделочных и кровельных строительных материалов.
37. Вяжущие строительные материалы и их основа.
38. Ассортимент и показатели качества бытовых светильников и осветительной арматуры.
39. Бытовые электрические машины.
40. Холодильники, их классификация, устройство, принцип действия, характеристика ассортимента и оценка качества.
41. Классификация, устройство, принцип действия, технико-экономические показатели стиральных машин.
42. Конкурентоспособность бытовых электрических машин.
43. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.
44. Требования, предъявляемые к качеству парфюмерно-косметических товаров.

45. Сертификация парфюмерно-косметических товаров.
46. Информация для потребителя парфюмерно-косметических товаров.
47. Потребительские свойства телевизоров. Классификация и ассортимент телевизоров.
48. Новые способы записи и воспроизведения звука и изображения.
49. Классификация фототоваров. Ассортимент фотоаппаратов, светочувствительных материалов. Показатели их качества.
50. Классификация музыкальных инструментов. Характеристика струнных, язычковых, духовых и ударных инструментов. Ассортимент электромузыкальных инструментов.
51. Материалы, применяемые для изготовления ювелирных изделий, Основные свойства и классификация ассортимента ювелирных изделий.
52. Классификация и потребительские свойства механических, электромеханических и электронных часов.
53. Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона. Принадлежности для письма и рисования.
54. Классификация и свойства текстильных волокон.
55. Текстильные нити. Их качественная характеристика.
56. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества.
57. Отделка тканей, ее влияние на потребительские свойства и качество тканей.
58. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.
59. Потребительские свойства и показатели качества тканей.
60. Нетканые, дублирующие материалы. Искусственный мех, Ковры и ковровые изделия.
61. Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды. Потребительские свойства и показатели качества одежды. Классификация ассортимента швейных изделий.
62. Особенности производства, виды переплетений трикотажных полотен и их влияние на свойства изделий. Классификация и ассортимент трикотажных изделий.
63. Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация Отделка кож и ее влияние на свойства и эстетические показатели. Оценка качества кож.
64. Искусственные и синтетические обувные материалы.

65. Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе производства.
66. Методы крепления подошвы и их влияние на свойства обуви. Отделка обуви.
67. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Экспертиза качества.
68. Резиновая обувь. Методы производства резиновой обуви. Классификация и ассортимент.
69. Валяная обувь. Сырье для производства валяной обуви. Основы производства. Ассортимент и оценка качества валяной обуви.
70. Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката. Основные свойства и показатели качества.
71. Сертификация мехового полуфабриката.
72. Классификация и ассортимент готовых меховых изделий, качество меховых изделий.
73. Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров.
74. Ассортимент товаров: понятие, виды, их краткая характеристика.
75. Свойства и показатели ассортимента.
76. Управление ассортиментом.
77. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.
78. Пищевая ценность. Понятия. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.
79. Физиологические нормы потребления. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека.
80. Классификация веществ химического состава по природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые и неусвояемые).
81. Основные группы веществ продовольственных товаров: вода, углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, ферменты, органические кислоты, пектиновые и красящие вещества.
82. Химическая природа отдельных групп продовольственных товаров.
83. Качество: Понятие. Потребительские и технологические свойства пищевых продуктов. Органолептические, физиологические и микробиологические свойства и показатели.

84. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработкой сырья.
85. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные и нестандартные продукты, брак и отходы.
86. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным принципам, причины возникновения и способы устранения.
87. Контроль качества: понятие. Правила отбора проб от товарных партий. Классификация проб.
88. Обеспечение качества и количества товаров: понятие, назначение. Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.
89. Условия и режимы хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
90. Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения.
91. Сроки годности и хранения: виды, разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания.
92. Консервирование: понятие, его значение. Классификация методов консервирования группы: физические, химические, физико-химические и биохимические. Изменение качества сырья при разных методах консервирования.
93. Классификация: понятие, объекты, классификационные признаки. Методы классификации.
94. Классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью. Отличительные признаки каждой группы.
95. Торговая классификация.
96. Технологическая классификация продовольственных товаров.
97. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.
98. Основные виды зерновых культур, используемые для производства круп и муки.
99. Строение зерна пшеницы, химический состав отдельных частей. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество круп и муки.
100. Крупы. Способы получения. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов круп. Требования к качеству и условиям хранения. Новое в ассортименте круп.

101. Мука. Классификация. Основы производства, помолы. Краткая характеристика отдельных видов пшеничной и ржаной муки. Требования к качеству муки.

102. Хлеб и хлебобулочные изделия. Особенности производства пшеничного и ржаного хлеба. Классификация и ассортимент хлеба. Хлеб и хлебобулочные изделия диетического назначения. Требования к качеству хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Сущность процесса черствения. Упаковка хлеба.

103. Макароны изделия. Общая характеристика макаронных изделий. Классификация.

104. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья и процессов производства и их влияние на качество готовой продукции. Экспертиза качества.

105. Концентраты из зернового сырья. Классификация: концентраты обеденных блюд, взорванные зерна, продукты экструзионной технологии, хлопья, "мюсли". Пути расширения ассортимента. Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества.

106. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов.

107. Свежие овощи. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, основные хозяйственно-ботанические сорта, степени зрелости, болезни и повреждения, условия и сроки хранения, требования к качеству, экспертиза и сертификация.

108. Свежие плоды. Классификация. Товароведная характеристика основных групп плодов. Основные сорта плодов, ягод, классификация их по срокам выращивания и использования. Болезни и повреждения, оптимальные условия и сроки хранения, экспертиза качества и сертификация.

109. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервирования. Классификация и ассортимент плодоовощных консервов, требования к качеству, экспертиза и сертификация. Условия хранения, дефекты консервирования, причины их возникновения.

110. Сушеные плоды и овощи. Процессы, происходящие при сушке. Способы сушки и их влияние на качество готовой продукции. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения. Экспертиза и сертификация сушеных плодов и овощей. Квашеные, соленые овощи и моченые плоды. Процессы, происходящие при квашении. Ассортимент и требования к качеству.

111. Условия и сроки хранения квашеных и соленых овощей, моченых плодов. Замороженные плоды и овощи. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.

112. Отличие пищевой ценности замороженных овощей и плодов от свежих. Ассортимент, требования к качеству, экспертиза, условия хранения.

113. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности производства, ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

114. Мучные кондитерские изделия. Их отличие от сахаристых. Классификация. Пищевая ценность. Показатели качества. Условия хранения. Жевательная резинка. Назначение.

115. Сырье, сущность технологии производства. Ассортимент. Показатели качества. Хранение.

116. Крахмал. Виды. Экспертиза качества. Саго искусственное: особенности производства, виды, товарные сорта, использование. Патока: виды, назначение, показатели качества, дефекты, хранение.

117. Сахар, классификация, экспертиза качества. Дефекты, их причины и пути предупреждения. Хранение.

118. Заменители сахара: сорбит, ксилит и др. Особенности их химического состава и пищевой ценности.

119. Мед. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность. Классификация меда. Экспертиза качества, дефекты, условия и сроки хранения меда.

120. Вкусовые товары. Классификация по группам. Значение в питании.

121. Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика, использование в кулинарии, значение в питании.

122. Пищевые кислоты. Вкусовые и физиологические значения пищевых кислот.

123. Алкогольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликеро-водочные изделия. Классификация. Ассортимент. Оценка качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Ром и виски. Характеристика и отличительные особенности. Виноградные вина. Классификация. Факторы, формирующие качество. Дефекты, пороки, болезни вин, возникающие при производстве и хранении. Игристые вина. Товароведная оценка качества. Коньяк. Схема производства и оценка качества.

124. Пиво. Классификация, отличительные особенности основных сортов. Ассортимент.

125. Оценка качества. Дефекты пива. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

126. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, упаковка и хранение. Минеральная вода. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.

127. Чай. Химический состав чая. Технология производства байхового чая. Товарные сорта чая. Требования к качеству. Ароматизированные чаи. Маркировка, транспортирование и хранение чая. Изменение качества при хранении.

128. Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта. Оценка качества и хранение. Кофе растворимый. Технологическая схема производства. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

129. Пищевая ценность молока. Ассортимент молока и сливок. Характеристика основных видов молока и сливок, контроль качества. Роль упаковочных материалов и асептического разлива на стойкость при хранении молока пастеризованного и стерилизованного.

130. Кисломолочные продукты. Характеристика термостойкого и резервуарного способа производства, их преимущества и недостатки. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

131. Пути повышения стойкости кисломолочных продуктов при хранении в зависимости от термической и химической обработки готового продукта, способов упаковки.

132. Сыры. Химический состав, пищевая и биологическая ценность. Биотехнология и формирование качества сыров. Товароведная классификация и ассортимент сыров. Видовые особенности твердых сычужных сыров, полутвердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения. Экспертиза качества и условия хранения.

133. Масло коровье. Состав и потребительская ценность сливочного масла. Факторы, формирующие качество сливочного масла. Методы производства. Современный ассортимент и классификация сливочного масла. Экспертиза качества, дефекты сливочного масла. Упаковка, маркировка и условия хранения.

134. Молочные консервы. Классификация, методы консервирования. Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость. Оценка качества, условия хранения. Роль упаковки и условия хранения в сохранении качества.

135. Сухие молочные продукты, способы сушки молочных продуктов, ассортимент.

136. Особенности расфасовки и упаковки, хранение. Ассортимент. Детские сухие молочные продукты, особенности технологии. Требования к качеству и экспертиза сухих молочных продуктов. Условия хранения.

137. Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров.

138. Химические изменения и порча пищевых жиров в процессе производства,

139. Реализация и хранение.

140. Растительное масло. Товароведная характеристика основных видов растительных масел и требования к качеству. Ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, условия хранения.

141. Животные топленые жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность.

142. Требования к качеству, условия хранения.

143. Маргариновая продукция. Классификация. Сырье в маргариновом производстве, схема производства. Низкокалорийные наливные маргарины.

144. Характеристика маргаринов отечественного и импортного производства. Требования к качеству, дефекты. Изменения качества при хранении. Условия и сроки хранения маргаринов. Экспертиза качества маргаринов.

145. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность, назначение. Ассортимент и характеристика основных видов.

146. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

147. Майонез. Классификация, состав и пищевая ценность. Характеристика майонезов отечественного и импортного производства. Требования к качеству, стойкость майонезных эмульсий и факторы, влияющие на нее. Дефекты. Условия и сроки хранения.

148. Виды и основные породы убойного скота. Химический состав, пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.

149. Охлажденное и замороженное мясо. Влияние способов и условий размораживания мяса на качество мясных изделий. Субпродукты, виды и категории, пищевая ценность и кулинарное использование. Требования к качеству и условия хранения.

150. Мясо птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, качеству обработки и упитанности. Требования к качеству, упаковка и условия хранения.

151. Колбасные изделия. Классификация. Пищевая и биологическая ценность. Ассортимент и требования к качеству. Дефекты допустимые и недопустимые, упаковка, условия хранения и сроки реализации колбасных изделий.

152. Мясные консервы. Пищевая ценность. Значение мясных консервов для питания и их кулинарное использование. Классификация консервов в зависимости от основного сырья и по назначению. Ассортимент, технология производства и оценка качества мясных консервов. Условия и сроки хранения.

153. Мясные копчености. Классификация мясных копченостей в зависимости от вида мяса и термической обработки. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

154. Строение куриного яйца. Химический состав, пищевая ценность. Изменения, происходящие при хранении яиц. Требования к качеству. Пищевые дефекты. Технический брак, виды и причины возникновения. Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты, сухие яичные порошки. Требования к качеству, условия хранения.

155. Классификация промысловых рыб. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность рыбы. Живая товарная рыба, биотехнические основы ее сохранения, способы транспортирования. Оценка качества. Охлажденная и мороженая рыба, влияние способов охлаждения и замораживания на качество. Экспертиза качества и условия хранения охлажденной и мороженой рыбы.

156. Соленые рыбные продукты. Консервирующее действие соли. Созревание рыбы при посоле. Способы посола и их влияние на качество. Ассортимент, оценка качества и хранения соленых рыбных продуктов.

157. Вяленые и сушеные рыбные продукты. Созревание рыбы при вялении. Технология производства провесных рыбных балыков. Оценка качества и условия хранения балыков и вяленой рыбы. Дефекты балыков и вяленой рыбы.

При ответе на вопросы экзамена допускается использование справочными данными, ГОСТами, методическими указаниями по выполнению лабораторных работ в рамках данной дисциплины.

Пользование различными техническими устройствами не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Учебным планом зачет по дисциплине не предусмотрен.

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсовой работы

1. Шкала оценивания курсовой работы - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2. Примерная тематика курсовой работы:

1. Пути совершенствования информационного обеспечения экспертизы товаров.

2. Экологическая безопасность товаров.

3. Современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции.

4. Проблемы безопасности регионального продовольственного рынка.

5. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов товаров хозяйственного назначения.

6. Анализ качества товаров хозяйственного назначения.

7. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов парфюмерно-косметических товаров.

8. Анализ качества парфюмерно-косметических товаров.

9. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов товаров культурно-бытового назначения.

10. Анализ качества товаров культурно-бытового назначения.

11. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов текстильных, швейных и трикотажных товаров.

12. Анализ качества текстильных, швейных и трикотажных товаров.

13. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов кожевенно-обувных товаров.

14. Анализ качества кожевенно-обувных товаров.

15. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов пушно-меховых товаров.
16. Анализ качества пушно-меховых товаров.
17. Исследование факторов, влияющих на свойства сохраняемости _____ товаров.
группа товаров
18. Оценка уровня безопасности _____ товаров.
группа товаров
19. Исследование факторов, влияющих на формирование гигиенических свойств _____ товаров.
группа товаров
20. Значение отдельных пищевых веществ для организма человека.
21. Сравнительная характеристика пищевой ценности конкретных групп продовольственных продуктов (например, свежих и сушеных плодов, животных жиров и растительных масел).
22. Химический состав и потребительские свойства _____ товаров.
группа товаров
23. Роль товарной экспертизы в обеспечении качества товаров.
24. Влияние химического состава на потребительские свойства продовольственных товаров.
25. Современные методы товарной экспертизы.
26. Экспертиза «новых» товаров.
27. Идентификация продовольственных товаров.
28. Фальсификация продовольственных товаров.
29. Роль идентификационной экспертизы в коммерческой деятельности.
30. Измерительные методы оценки показателей качества товаров.
31. Анализ факторов, влияющих на формирование качества продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
32. Анализ факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
33. Качественные и количественные потери пищевых продуктов.
34. Характеристика дефектов продовольственных товаров.
35. Основные способы и значение консервирования пищевых продуктов.
36. Современные способы консервирования.

37. Зольные элементы пищевых продуктов: классификация, значение для организма человека.

38. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.

39. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.

40. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов зерна и продуктов его переработки.

41. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов плодов, овощей и продуктов их переработки.

42. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов кондитерских товаров.

43. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов крахмала, сахара, меда.

44. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов вкусовых товаров.

45. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов молока и молочных продуктов.

46. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов пищевых жиров.

47. Жиры и их влияние на пищевую ценность и сохранность товаров.

48. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов мяса и мясных продуктов.

49. Сравнительная биологическая ценность мяса говядины и свинины.

50. Сравнительная характеристика состава и свойств белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов и др.).

51. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов яиц и яичных продуктов.

52. Сравнительная характеристика состава и свойств различных видов рыбы и рыбных продуктов.

53. Сравнительная характеристика состава и свойств белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов).

Вариант задания выдается студенту преподавателем в соответствии со списком группы.

3. Критерии итоговой оценки за курсовую работу:

Таблица 5. Оцениваемые показатели для проведения промежуточной аттестации в форме курсовой работы

№ раздела	Наименование раздела	Баллы по шкале уровня
-	Введение	Выше базового — 4 Базовый — 2 Ниже базового — 0
1	Теоретическая часть	Выше базового — 8 Базовый — 4 Ниже базового — 0
2	Практическая часть	Выше базового — 8 Базовый — 4 Ниже базового — 0
-	Заключение	Выше базового — 6 Базовый — 3 Ниже базового — 0
-	Библиографический список	Выше базового — 2 Базовый — 1 Ниже базового — 0

Критерии итоговой оценки по разделам курсовой работы, представляемым на устную защиту:

«отлично» — при сумме баллов от 23 до 28;

«хорошо» — при сумме баллов от 18 до 22;

«удовлетворительно» — при сумме баллов от 14 до 17;

«неудовлетворительно» — при сумме баллов 0 баллов, а также при любой сумме, если по какому-либо из приведенных в таблице 5 разделу работа имеет 0 баллов.

Суммарная оценка заносится в рейтинг-план дисциплины.

Требования и методические указания по структуре, содержанию и выполнению работы, а также критерии оценки, оформлены в качестве отдельного выпущенного документа на кафедре Менеджмент.

Защита курсовой работы проводится в течение двух последних недель семестра и выполняется в форме устной защиты в виде доклада на 5-7 минут с последующим ответом на поставленные вопросы, в ходе которых выясняется глубина знаний студента и самостоятельность выполнения работы.

В процессе выполнения обучающимся курсовой работы руководитель осуществляет систематическое консультирование.

Курсовая работа не подлежит обязательному внешнему рецензированию. Рецензия руководителя обязательна и оформляется в виде отдельного документа.

Курсовые работы хранятся на кафедре в течение трех лет.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

Студенты очной формы обучения перед началом изучения дисциплины должны быть ознакомлены с возможностью получения экзаменационной

оценки по результатам текущей успеваемости, а также планом выполнения курсовой работы.

Задание студентам очной и очно-заочной форм обучения на курсовую работу выдается на 5...6 неделе семестра.

В учебном процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закреплённому за ним модулю дисциплины.

Рекомендуется обеспечить студентов, изучающих дисциплину, электронными учебниками, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению лабораторных работ, к выполнению курсовой работы, а также всех видов самостоятельной работы.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Кафедра ежегодно обновляет содержание рабочих программ дисциплин, которые оформляются протоколами заседаний дисциплин, форма которых утверждена Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих ФГОС ВО.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

Направление подготовки бакалавров – 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) – Маркетинг и логистика

Кафедра «Менеджмент»

Дисциплина «Товароведение»

Семестр 4

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Вопрос для проверки уровня «знать» — 0 или 1 или 2 балла:

Понятие о промышленном и торговом ассортименте.

2. Вопрос для проверки уровня «уметь» — 0 или 1 балл:

Потребительские свойства товаров и их показатели.

3. Вопрос для проверки уровня «уметь» — 0 или 1 балл:

Бытовые химические товары: Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие и другие средства. Направления в развитии ассортимента бытовых химических товаров. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых химических товаров.

4. Вопрос для проверки уровня «уметь» — 0 или 2 балла:

Дайте характеристику товара:

Холодильники, их классификация, устройство, принцип действия, характеристика ассортимента и оценка качества.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: к.э.н., доцент _____ О.П.Разинькова

Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент _____ О.П. Разинькова