



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОП

(подпись)

Романова И.М.

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор Департамента маркетинга и развития рынков

(подпись)

Текутьева Л.А.

(И.О. Фамилия)

«24» ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение потребительских товаров
Направление подготовки 38.03.01 Экономика
Торговое дело
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12 августа 2020 г. № 954.

Рабочая программа обсуждена на заседании департамента маркетинга и развития рынков протокол от «24» ноября 2022 г. № 4

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности»: канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

Владивосток
2023

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности» и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности» и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности» и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности» и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности» и утверждена на заседании Департамента маркетинга и развития рынков, протокол от «___» _____ 202 г. № _____

Аннотация дисциплины

Товароведение потребительских товаров

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц / 108 академических часов. Является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 3 курсе и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 18 часов, практических занятий в объеме 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 54 часа.

Язык реализации: русский.

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- раскрыть основные понятия по товароведению; дать представление о систематизации, классификации, ассортименте однородных групп потребительских товаров;
- дать основополагающие товароведные характеристики однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров и их идентификационных признаков;
- сформировать умение управлять ассортиментом различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, анализировать номенклатуру их потребительских свойств и показателей качества;
- способствовать развитию навыков анализа факторов, определяющих качество товаров на всех стадиях их жизненного цикла;
- способствовать освоению и владению методами и приемами классификации потребительских товаров, оценки их качества, определения

требований к товарам и установления соответствия их качества и безопасности действующей нормативной документации.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1.2 – Выбирает современные методы информационных технологий и программные средства поиска, сбора, обработки, и передачи научной информации для решения стандартных задач, УК-1.3 – Применяет методики поиска, сбора и обработки информации с помощью современных компьютерных технологий, системный подход, современные программные средства для решения поставленных задач, УК-2.3 – Оценивает решение поставленных задач на соответствие законодательным и другими нормативным правовыми актами, обеспечивающими реализацию проекта, решение профессиональных задач в рамках поставленной цели, ОПК-4.2 – Предлагает организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, ПК-1.2 – Прогнозирует изменения спроса на основе аналитических данных, предоставляемых сервисами поисковых машин, ПК-1.3 – Формирует ценностные предложения и разрабатывает рекомендации по комплексу маркетинга предприятий сферы торговли, ПК-4.1 – Разрабатывает торгово-технологические процессы предприятий сферы торговли, ПК-4.2 – Составляет планы по материально-техническому обеспечению предприятий сферы торговли и обосновывает закупки товаров, ПК-4.3 – Осуществляет процедуры закупок, ПК-4.7 – Умеет применять маркетинговые технологии и инструменты для решения профессиональных задач, ПК-5.5 – Умеет применять логистические технологии и инструменты для решения профессиональных задач, полученные в результате изучения дисциплин: «Проектная деятельность», «Логистика», «Маркетинг», «Информационные технологии в торговле», «Коммерческая деятельность»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Электронная коммерция», «Управление продажами», «Поведение потребителей», «Маркетинговые исследования и бенчмаркинг» / «Технологии анализа рынка», «Торговый маркетинг» / «Маркетинговое

управление», «Логистика складирования и запасов» / «Логистика распределения», «Брендинг» / «Мерчандайзинг», формирующих компетенции: ПК-1.1 – Исследует поведение потребителей, деловую активность конкурентов, бенчмарки отраслевых лидеров, количественные и качественные параметры спроса, в том числе в цифровой среде, ПК-2.2 – Разрабатывает стандарты мерчандайзинга предприятий сферы торговли, ПК-2.3 – Формирует и развивает бренды предприятий сферы торговли, ПК-2.4 – Формирует и реализует программы лояльности потребителей предприятиями сферы торговли, ПК-3.1 – Формирует портрет / аватар целевых потребителей товаров/услуг предприятий сферы торговли, ПК-4.4 – Управляет продажами в сфере торговли, ПК-4.8 – Организует продажи товара в электронной среде, ПК-4.9 – Реализовывает стратегии маркетинга на корпоративном, функциональном и инструментальном уровнях на предприятиях сферы торговли, ПК-5.1 – Организует работу склада предприятий сферы торговли, ПК-5.3 – Рассчитывает сроки, объемы поставок товаров (услуг), составляет схемы перемещения и хранения товаров на предприятиях сферы торговли.

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-2 – Способен управлять ассортиментом товаров, обеспечивать необходимый уровень качества торговых услуг для достижения высокого уровня	ПК-2.1 – Формирует ассортиментную политику и реализует стандарты обслуживания предприятий сферы торговли с учетом лучших бизнес-	Знает классификацию и ассортимент товаров, их потребительские свойства, факторы, определяющие качество товаров, методы определения и оценки качества товаров, градации качества товаров и их дефекты, приемку товаров и их учет

	удовлетворенности и лояльности потребителей к предприятиям сферы торговли	практик и инновационных технологий под требования целевой аудитории	<p>Умеет управлять ассортиментом и качеством товаров, оценивать их качество, обеспечивать необходимый уровень качества товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии</p> <p>Владеет способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением высокого качества товаров при их товародвижении</p>
--	---	---	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение потребительских товаров» применяются следующие дистанционные образовательные технологии и методы / активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), кроссворд.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

– раскрыть основные понятия по товароведению; дать представление о систематизации, классификации, ассортименте однородных групп потребительских товаров;

– дать основополагающие товароведные характеристики однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров и их идентификационных признаков;

– сформировать умение управлять ассортиментом различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, анализировать номенклатуру их потребительских свойств и показателей качества;

– способствовать развитию навыков анализа факторов, определяющих качество товаров на всех стадиях их жизненного цикла;

– способствовать освоению и владению методами и приемами классификации потребительских товаров, оценки их качества, определения требований к товарам и установления соответствия их качества и безопасности действующей нормативной документации.

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений. Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1.2 – Выбирает современные методы информационных технологий и программные средства поиска, сбора, обработки, и передачи научной информации для решения стандартных задач, УК-1.3 – Применяет методики поиска, сбора и

обработки информации с помощью современных компьютерных технологий, системный подход, современные программные средства для решения поставленных задач, УК-2.3 – Оценивает решение поставленных задач на соответствие законодательным и другими нормативным правовыми актами, обеспечивающими реализацию проекта, решение профессиональных задач в рамках поставленной цели, ОПК-4.2 – Предлагает организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, ПК-1.2 – Прогнозирует изменения спроса на основе аналитических данных, предоставляемых сервисами поисковых машин, ПК-1.3 – Формирует ценностные предложения и разрабатывает рекомендации по комплексу маркетинга предприятий сферы торговли, ПК-4.1 – Разрабатывает торгово-технологические процессы предприятий сферы торговли, ПК-4.2 – Составляет планы по материально-техническому обеспечению предприятий сферы торговли и обосновывает закупки товаров, ПК-4.3 – Осуществляет процедуры закупок, ПК-4.7 – Умеет применять маркетинговые технологии и инструменты для решения профессиональных задач, ПК-5.5 – Умеет применять логистические технологии и инструменты для решения профессиональных задач, полученные в результате изучения дисциплин: «Проектная деятельность», «Логистика», «Маркетинг», «Информационные технологии в торговле», «Коммерческая деятельность»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Электронная коммерция», «Управление продажами», «Поведение потребителей», «Маркетинговые исследования и бенчмаркинг» / «Технологии анализа рынка», «Торговый маркетинг» / «Маркетинговое управление», «Логистика складирования и запасов» / «Логистика распределения», «Брендинг» / «Мерчандайзинг», формирующих компетенции: ПК-1.1 – Исследует поведение потребителей, деловую активность конкурентов, бенчмарки отраслевых лидеров, количественные и качественные параметры спроса, в том числе в цифровой среде, ПК-2.2 – Разрабатывает стандарты мерчандайзинга предприятий сферы торговли, ПК-2.3 – Формирует и развивает бренды предприятий

сферы торговли, ПК-2.4 – Формирует и реализует программы лояльности потребителей предприятиями сферы торговли, ПК-3.1 – Формирует портрет / аватар целевых потребителей товаров/услуг предприятий сферы торговли, ПК-4.4 – Управляет продажами в сфере торговли, ПК-4.8 – Организует продажи товара в электронной среде, ПК-4.9 – Реализовывает стратегии маркетинга на корпоративном, функциональном и инструментальном уровнях на предприятиях сферы торговли, ПК-5.1 – Организует работу склада предприятий сферы торговли, ПК-5.3 – Рассчитывает сроки, объемы поставок товаров (услуг), составляет схемы перемещения и хранения товаров на предприятиях сферы торговли.

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-2 – Способен управлять ассортиментом товаров, обеспечивать необходимый уровень качества торговых услуг для достижения высокого уровня удовлетворенности и лояльности потребителей к предприятиям сферы торговли	ПК-2.1 – Формирует ассортиментную политику и реализует стандарты обслуживания предприятий сферы торговли с учетом лучших бизнес-практик и инновационных технологий под требования целевой аудитории	Знает классификацию и ассортимент товаров, их потребительские свойства, факторы, определяющие качество товаров, методы определения и оценки качества товаров, градации качества товаров и их дефекты, приемку товаров и их учет
			Умеет управлять ассортиментом и качеством товаров, оценивать их качество, обеспечивать необходимый уровень качества товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии
			Владеет способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением высокого качества товаров при их товародвижении

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц (108 академических часов).

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт- роль	
1.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	6	4	0	12	0	18	0	Зачет
2.	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	6	7	0	12	0	18	0	
3.	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	6	7	0	12	0	18	0	
ИТОГО:			18	0	36	0	54	0	

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Предмет и основные категории товароведения

Предмет, цели и задачи. Основные понятия, термины и определения товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Тема 2. Классификация и ассортимент товаров

Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.

Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов.

Ассортимент товаров как сложная система и объект управления. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный;

сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

Тема 3. Качество товаров

Основные понятия в области качества товаров: качество, требование к качеству, свойство, показатель качества. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Значения показателей качества: оптимальные, действительные, предельные, относительные, регламентированные.

Номенклатура потребительских свойств и показателей товаров. Свойства назначения: функциональные свойства, свойства социального назначения, свойства классификационного назначения. Свойства надежности: долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Эргономические свойства: антропометрические, физиологические, психологические, психолого-физиологические. Эстетические свойства: внешний вид, целостность, совершенство производственного исполнения, дизайн, стиль, мода. Свойства безопасности и экологические свойства.

Тема 4. Оценка качества товаров

Понятие и этапы оценки качества. Градации качества, сортамент товаров. Дефекты и их классификация.

Методы контроля качества и количества, их особенности. Выборочный контроль качества: выборка, точечные и объединенные пробы, средние образцы и навески. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, их применение.

Методы определения качества товаров: органолептические, балльная оценка, измерительные, расчетные, экспертные, регистрационные, социологический.

Тема 5. Факторы, определяющие качество товаров

Факторы, формирующие качество товаров: сырье и материалы, рецептура или конструкция, технология производства, коррекция несоответствий.

Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка, условия и сроки

хранения и транспортирования, товарная обработка, реализация, послепродажное обслуживание, потребление.

Тема 6. Товарная информация

Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Знаки соответствия или качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Экологические знаки.

Раздел II. Товароведение продовольственных товаров

Тема 1. Общие положения продовольственных товаров

Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, усвояемость. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.

Общий химический состав: неорганические (вода, минеральные вещества, химические загрязнители) и органические (белки, углеводы, липиды, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества, ферменты) вещества.

Процессы, происходящие при хранении товаров: физические, химические, биохимические, микробиологические; их влияние на качество и продолжительность хранения продовольственных товаров.

Потери товаров в процессе товародвижения. Виды потерь: количественные (нормируемые) и качественные (активируемые) потери. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Тема 2. Зерномучные и кондитерские товары

Крупа, мука, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, крахмал, сахар, мед: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Тема 3. Вкусовые товары, свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Чай, кофе, алкогольные напитки, пряности, приправы, свежие плоды и

овощи: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и болезни (для свежих плодов и овощей) и причины их возникновения.

Тема 4. Молоко и молочные товары, пищевые жиры

Молоко коровье, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, растительные масла, эмульсионные жировые продукты: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Тема 5. Мясо и мясные товары. Яйца и продукты их переработки. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла

Мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты, мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия, мясные консервы, яйца пищевые, продукты переработки яиц: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Яйца пищевые, продукты переработки яиц. Пищевая ценность. Принципы классификации. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Дефекты и причины их возникновения.

Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, товары из рыбы, икорная продукция и аналоги, продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты), консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров

Тема 1. Текстильные и швейно-трикотажные товары

Потребительские свойства текстильных материалов. Классификация и свойства текстильных волокон. Пряжа и текстильные нити, их качественная характеристика. Ткацкие переплетения и отделка тканей, их влияние на потребительские свойства и качество тканей. Классификация, ассортимент и

оценка качества тканей.

Потребительские свойства одежных товаров. Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды. Размерная типология для массового производства одежды.

Классификация, ассортимент и свойства трикотажа.

Классификация, ассортимент и оценка качества швейных и трикотажных изделий. Требования, предъявляемые к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейно-трикотажных товаров.

Тема 2. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары

Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация. Основы производства натуральной кожи. Характеристика ассортимента натуральных кож для обуви. Искусственные и синтетические обувные материалы.

Кожаная обувь: методы крепления подошвы и их влияние на свойства обуви, отделка обуви, потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Резиновая обувь: методы изготовления, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Пушно-меховое и овчинно-шубное сырье: классификация, строение, качество и свойства. Пушно-меховые полуфабрикаты: потребительские свойства, принципы сортировки.

Пушно-меховые и овчинно-шубные изделия: производство, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Тема 3. Хозяйственные товары

Силикатные бытовые товары (стеклянные и керамические), их потребительские свойства.

Материалы, применяемые для выработки стеклянных изделий, их состав и свойства. Классификация и ассортимент стеклянных бытовых товаров, требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

Методы выработки и декорирования керамических изделий. Характеристика разных видов керамики. Классификация и ассортимент

керамических бытовых товаров, требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

Общие сведения о пластмассах и их характеристика. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс, требования к качеству, маркировка и хранение.

Характеристика черных и цветных металлов и сплавов на их основе. Производство металлических изделий, виды защитных покрытий. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров, требования к качеству, маркировка и хранение.

Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: моющие, клеи, лакокрасочные товары, чистящие, полирующие и др. Маркировка и хранение товаров бытовой химии.

Характеристика материалов, используемых при производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Тема 4. Электро- и культурно-бытовые товары

Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента электротехнических бытовых товаров (проводниковые изделия, электроустановочные изделия, световые приборы, нагревательные приборы, бытовые холодильные приборы, машины и приборы для ухода за одеждой и обувью, машины для механизации кухонных работ, бытовые уборочные машины, электроприборы для поддержания микроклимата в помещениях). Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Школьно-письменные и канцелярские товары: потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству.

Классификация и характеристика ассортимента игрушек, требования к качеству.

Тема 5. Парфюмерно-косметические и ювелирные товары

Парфюмерно-косметические товары: факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, маркировка и хранение.

Материалы, применяемые для изготовления ювелирных изделий, их основные свойства. Изготовление ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных изделий, маркировка (клеймение) и упаковка.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1-2. Формирование ассортимента продовольственных / непродовольственных товаров в торговой сети

1. Сбор информации об ассортименте и ценах на продовольственные / непродовольственные товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства в двух торговых предприятиях.

2. Расчет показателей ассортимента продовольственных / непродовольственных товаров (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность для каждого торгового предприятия).

3. Расчет структуры ассортимента продовольственных / непродовольственных товаров.

4. Анализ рациональности ассортимента продовольственных / непродовольственных товаров торговых предприятий.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров

1. Изучение основных терминов по теме «Потребительские свойства продовольственных товаров»:

- полезность пищевых продуктов: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность;
- характеристика основных пищевых веществ продовольственных товаров;
- вредные вещества продуктов питания;
- физические свойства продовольственных товаров.

2. Решение ситуационных задач по теме «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4. Изучение ассортимента и оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные и кондитерские товары)

1. Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий:
 - изучение ассортимента хлебобулочных изделий;
 - определение органолептических показателей (внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах);
 - определение физико-химических показателей (пористость мякиша, кислотность мякиша, влажность мякиша).
2. Изучение ассортимента и оценка качества печенья:
 - изучение ассортимента печенья;
 - определение органолептических показателей (форма, поверхность, цвет, вид в изломе, вкус, запах);
 - определение физико-химических показателей (массовая доля влаги, щелочность, намокаемость).

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5. Изучение ассортимента и оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения (кондитерские и вкусовые товары)

1. Изучение ассортимента и оценка качества карамели:
 - изучение ассортимента карамели;
 - определение органолептических (вкус, запах, цвет, внешний вид, форма) и физико-химических (определение размеров карамели и массовой доли начинки) показателей карамели.
2. Изучение ассортимента и оценка качества конфет:
 - изучение ассортимента конфет;
 - определение органолептических (внешний вид, форма, вкус и запах) и физико-химических (массовая доля шоколадной глазури) показателей конфет.
3. Изучение ассортимента и оценка качества чая:
 - изучение ассортимента чая;

– определение органолептических показателей чая (внешний вид чая, внешний вид настоя чая, аромат и вкус настоя чая, цвет разваренного чайного листа).

4. Изучение ассортимента и оценка качества кофе:

– изучение ассортимента кофе;

– определение органолептических (внешний вид, вкус, цвет, аромат) и физико-химических (продолжительность растворения в воде кофе растворимого) показателей кофе.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6. Изучение ассортимента и оценка качества продовольственных товаров животного происхождения (молочные и мясные товары)

1. Изучение ассортимента и оценка качества молока питьевого:

– изучение ассортимента молока питьевого;

– определение органолептических показателей (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет);

– определение физико-химических показателей (плотность, кислотность, массовая доля белка, жира и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)).

2. Изучение ассортимента и оценка качества сыров сычужных:

– изучение ассортимента сыров сычужных;

– определение органолептических показателей (внешний вид, консистенция, рисунок, цвет, вкус и запах) (балльная оценка).

3. Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий:

– изучение ассортимента колбасных изделий;

– определение органолептических (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) и физико-химических (качественная реакция на крахмал) показателей.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7. Изучение ассортимента и маркировки одежно-обувных товаров

1. Изучение ассортимента швейно-трикотажных изделий и их товароведная характеристика.

2. Изучение конструктивных особенностей кожаной обуви.
3. Изучение ассортимента кожаной обуви и его характеристика по ассортиментным признакам.
4. Изучение маркировки швейно-трикотажных изделий и кожаной обуви.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 8. Изучение ассортимента и номенклатуры показателей качества стеклянных бытовых товаров

1. Изучение ассортимента стеклянных бытовых товаров.
2. Изучение номенклатуры показателей качества стеклянных бытовых товаров.
3. Изучение дефектов стеклянных бытовых товаров.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 9. Изучение ассортимента и оценка качества моющих средств

1. Изучение ассортимента и номенклатуры показателей качества синтетических моющих средств (СМС).
2. Изучение ассортимента и номенклатуры показателей качества хозяйственного и туалетного мыла.
3. Определение эмульгирующей способности моющего средства.

V. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Теоретические основы товароведения Раздел II. Товароведение продовольственных товаров Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров	ПК-2.1 Формирует ассортиментную политику и реализует стандарты обслуживания предприятий сферы торговли с учетом лучших бизнес-практик и инновационных технологий	Знает классификацию и ассортимент товаров, их потребительские свойства, факторы, определяющие качество товаров, методы определения и оценки качества товаров, градации качества товаров и их дефекты, приемку товаров и их учет	УО-1 ПР-4 ПР-7 ПР-13	—

		под требования целевой аудитории	Умеет управлять ассортиментом и качеством товаров, оценивать их качество, обеспечивать необходимый уровень качества товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии	ПР-4 ПР-7 ПР-11 ПР-13	–
			Владеет способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением высокого качества товаров при их товародвижении	ПР-4 ПР-7 ПР-11 ПР-13	–
	Зачет			–	ПР-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846708>

2. Грибанова, И.В. Товароведение : учебное пособие/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск : РИПО, 2019. - 359 с. - ISBN 978-985-503-909-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056287>

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604>

4. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>

5. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 3-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 666 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358521>

Дополнительная литература

1. Киселева, М.Ю. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Ю. Киселева. - Самара: Самарская государственная сельскохозяйственная академия, 2018. - 250 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113432>

2. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2022. - 461 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399409>

3. Николаева, М.А. Товарная информация: Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=302971>

4. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400307>

5. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь-справочник / Под общ. ред. д.т.н., проф. С.А. Вилковой. - 5-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 264 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358385>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

4. Федеральная таможенная служба: Официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.customs.ru/>

5. TKS.RU – все о таможене. Таможня для всех – российский таможенный портал. - Режим доступа: <http://www.tks.ru/>

6. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

Перечень информационных технологий

и программного обеспечения

1. ЭУК на платформе электронного обучения LMS Blackboard (<https://bb.dvfu.ru/>): [FU50013-38.03.06-TPT-02: Товароведение потребительских товаров](https://bb.dvfu.ru/webapps/blackboard/content/listContentEditable.jsp?content_id=254316_1&course_id=6295_1) (https://bb.dvfu.ru/webapps/blackboard/content/listContentEditable.jsp?content_id=254316_1&course_id=6295_1).
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: www.garant.ru
4. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
5. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнение аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям (собеседование, дискуссия), выполнение и защиту практического задания (кейс-технология) и реферата.

Освоение дисциплины «Товароведение потребительских товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» является зачет.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. 302)	34 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron	
Лаборатория товарной экспертизы (690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус L, каб. 305, 306)	Нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.); образцы продовольственных и непродовольственных товаров; наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов продовольственных и	

	<p>непродовольственных товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги изделий, альбомы, муляжи и др.); аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы АД-5, весы ВЛТЭ-500, индикатор деформации клейковины, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, прибор для определения пористости хлебобулочных изделий КВАРЦ-24, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
--	--	--