Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательноеучреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики иторговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л. В.
(подпись)
«25» 03. 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.29 ТОВАРОВЕДЕНИЕ. НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм»
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: очная форма обучения 2 курс
Очно-заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины Б1.В.09 Товароведение. Непродовольственные товары для обучающихся
по направлению подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм»,
профилю: Гостинично-ресторанное дело,
разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Золотарёва, доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, кандидат технических наук.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии
Протокол от "18" 02. 2026 года № 24

Зав. кафедрой
_____ Ольмезова Н.А.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись)
Дата « » 02. 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03. 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись)

© Золотарёва В.В. 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характер учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5"></td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 2</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 72</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>Количество часов в неделю для очной формы обучения

аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td>Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 часов</td><td>6 часов</td></tr>
<tr><td rowspan="11"></td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 часов</td><td>6 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>56,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Дифференцированный зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 30/40,95
для заочной формы обучения – 12/56,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование целостной системы знаний о принципах и методах теоретического товароведения, закономерностях формирования потребительских свойств, качества и ассортимента товаров, методах их анализа, контроля и оценки.

Задачи дисциплины: изучение сущности основных категорий товароведения; изучение свойств товаров, их показателей и характеристик и требований к ним; овладение навыками классификации и кодирования товаров; изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента, свойств и качества товаров; приобретение знаний и умений, связанных с анализом ассортимента товаров, контролем и оценкой качества товаров, подтверждением их соответствия требованиям нормативных правовых документов, стандартов и других документов по стандартизации.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.29 «Товароведение. Непродовольственные товары» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению.

Обеспечивает необходимый комплекс знаний для прохождения Практики по получению профессионального опыта и знаний работы (Производственной практики). Производственной преддипломной практики.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать характеристику ассортимента товаров, особенности маркировки, упаковки и транспортировки товаров, хранение и уход.

Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индика ора достижения компетенции*
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-3}$ Оценивает качество товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ИДК-2$_{ОПК-3}$ Обеспечивает качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

термины и определения, категории, которые используются в производстве товаров;

- факторы формирования ассортимента, свойства и качество товаров;
- нормативно-техническую документацию, в которой определены требования к ассортименту и качеству материалов, методы контроля, маркировка, упаковка и хранение изделий.

уметь:

- определить виды, разновидности товаров, их назначение;
- идентифицировать сырье, способ производства;
- пользоваться нормативными документами по ассортименту и качеству товаров;
- различать товары по особенностям формы, цвета, орнамента, сырья и тому подобное.

владеть:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов, сокращения товарных потерь;
- методами формирования ассортимента товаров и оценки потребительских свойств товаров.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ:

Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.
Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.
Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.
Тема 4. Руды и металлы.
Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.
Тема 6. Пластические массы.
Тема 7. Изделия из пластических масс.
Тема 8. Красящие вещества.
Тема 9. Лакокрасочные материалы.
Тема 10. Моющие средства.
Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.
Тема 12. Клеи.
Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.
Тема 14. Трикотажные и швейные товары.
Тема 15. Кожевенные товары.
Тема 16. Обувные товары.
Тема 17. Меховое сырье и полуфабрикаты. Меховые изделия.
Тема 18. Стеклянные товары. Керамические товары.
Тема 19. Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.
Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.
Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.
Тема 22. Ювелирные товары и часы.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	л	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Товароведение												
Смысловой модуль 1. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, одежно-обувные товары.												
Тема 1.Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.	2,5	0,5			2		3	1			2	
Тема 2. Качество и конкурентоспособность	2,5	0,5			2		3		1		2	

товаров.												
Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	2,5		0,5		2		3	1			2	
Тема 4. Руды и металлы.	2				2		2				2	
Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	3,5	1	0,5		2		3	1			2	
Тема 6. Пластические массы.	4	1	1		2		2				2	
Тема 7. Изделия из пластических масс.	3	1			2		3	1			2	
Тема 8. Красящие вещества.	2				2		2				2	
Тема 9. Лакокрасочные материалы.	4	1	1		2		3		1		2	
Тема 10. Моющие средства.	2				2		2				2	
Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.	2				2		2				2	
Тема 12. Клеи	4	1	1		2		3		1		2	
Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	4	1	1		2		2				2	
Тема 14. Трикотажные и швейные товары.	4	1	1		2		2				2	
Тема 15. Кожевенные товары.	4	1	1		2		2				2	
Тема 16.Обувные товары	4	1	1		2		2				2	
Тема 17. Меховое сырье и полуфабрикаты. Меховые изделия.	4	1	1		2		4				4	
Тема 18. Стеклянные товары. Керамические товары.	4	1	1		2		6	1	1		4	
Тема 19. Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.	4	1	1		2		5		1		4	
Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	3	1	1		1		4				4	
Тема 21.Фотографичес-кие, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	3	1	1		1		4				4	
Тема 22.Ювелирные товары и часы.	2,95	1	1		0,95		6,85	1	1		4,85	
Итого по смысловому модулю 1	**70,95**	**16**	**14**		**40,95**			**6**	**6**		**56,85**	
Катт						**0,8**						**0,9**
СРэк												2

ИК	-				-							
КЭ												
Каттэк						**0,25**						**0,25**
Всего часов	**72**	**16**	**14**		**40,95**	**1,05**	**72**	**6**	**6**		**56,85**	**3,15**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа.
5.ПР – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	**Тема 1.** Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.		
2	**Тема 2.** Качество и конкурентоспособность товаров.		1
3	**Тема 3.** Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	0,5	
4	**Тема 4.** Руды и металлы.		
5	**Тема 5.** Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	0,5	
6	**Тема 6.** Пластические массы.	1	
7	**Тема 7.** Изделия из пластических масс.		
8	**Тема 8.** Красящие вещества.		
9	**Тема 9.** Лакокрасочные материалы.	1	1
10	**Тема 10.** Моющие средства.		
11	**Тема 11.** Парфюмерно-косметические товары.		
12	**Тема 12.** Клеи.	1	1
13	**Тема 13.** Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	1	
14	**Тема 14.** Трикотажные и швейные товары.	1	
15	**Тема 15.** Кожевенные товары.	1	
16	**Тема 16.** Обувные товары.	1	
17	**Тема 17.** Меховое сырье и полуфабрикаты. Меховые изделия.	1	
18	**Тема 18.** Стеклянные товары. Керамические товары.	1	1
19	**Тема 19.** Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.	1	1
20	**Тема 20.** Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	1	
21	**Тема 21.** Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	1	
22	**Тема 22.** Ювелирные товары и часы.	1	1
Всего:		14	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Курсом не предусмотрены		
2			

….			
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	**Тема 1.** Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.	2	2
2	**Тема 2.** Качество и конкурентоспособность товаров.	2	2
3	**Тема 3.** Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	2	2
4	**Тема 4.** Руды и металлы.	2	2
5	**Тема 5.** Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	2	2
6	**Тема 6.** Пластические массы.	2	2
7	**Тема 7.** Изделия из пластических масс.	2	2
8	**Тема 8.** Красящие вещества.	2	2
9	**Тема 9.** Лакокрасочные материалы.	2	2
10	**Тема 10.** Моющие средства.	2	2
11	**Тема 11.** Парфюмерно-косметические товары.	2	2
12	**Тема 12.** Клеи.	2	2
13	**Тема 13.** Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	2	2
14	**Тема 14.** Трикотажные и швейные товары.	2	2
15	**Тема 15.** Кожевенные товары.	2	2
16	**Тема 16.** Обувные товары.	2	2
17	**Тема 17.** Меховое сырье и полуфабрикаты. Меховые изделия.	2	4
18	**Тема 18.** Стеклянные товары. Керамические товары.	2	4
19	**Тема 19.** Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.	2	4
20	**Тема 20.** Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	1	4
21	**Тема 21.** Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	1	4
22	**Тема 22.** Ювелирные товары и часы.	0,95	4,85
Всего:		**40,95**	**56,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1)для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1)для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2)для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3)для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1-22)	2	44
- тестирование (темы 1-22)	2	44
- реферат, доклад, эссе		12
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Типовые вопросы для промежуточной аттестации (дифференцированному зачету)

1. Состояние производства хозяйственных товаров в ДНР (на примере отдельной группы).
2. Новое в технологии производства хозяйственных товаров (на примере отдельной группы).

3. Характеристика ассортимента хозяйственных товаров на рынке м. Донецьк и торгового предприятия (на примере отдельной группы).
4. Требования к маркировке, упаковке, транспортировке и хранению хозяйственных товаров (на примере отдельной группы).
5. Анализ нормативной документации на отдельную товарную группу хозяйственных товаров.
6. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств изделий из различных видов пластических масс.
7. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств изделий из стекла, хрусталя, ситаллов.
8. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств по различным видам керамики.
9. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств мебели из древесины и металлов.
10. Характеристика современного ассортимента мебельных товаров.
11. Направления в развитии ассортимента хозяйственных товаров отдельных групп

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																					**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1																					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	Т19	Т20	Т21	Т22	100
3	2	3	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

Примечание: Т1, Т2... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	**5** «отлично» / «зачтено»
75-89	**4** «хорошо» / «зачтено»
60-74	**3** «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	**2** «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1.Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93399.html (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2.Технологические процессы и оборудование в производстве изделий народных художественных промыслов и сувениров [Текст] : обзор. информ. : вып. 2 / Ред. Ю. С. Певунов . — М. : ЦБНТИ Минместпрома РСФСР, 1977 . — 20 с. — (Народные художественные промыслы и призводство сувениров) .

3.Безопасность непродовольственных товаров. Учебное пособие [Текст]/ ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Под редакцией проф. Лойко Д.П. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. - 296 с.

Дополнительная литература:

1. Технологические процессы и оборудование в производстве изделий народных художественных промыслов и сувениров [Текст] : обзор. информ. : вып. 2 / Ред. Ю. С. Певунов.

— М. : ЦБНТИ Минместпрома РСФСР, 1977 . — 20 с. — (Народные художественные промыслы и призводство сувениров)

2. Федеральный закон: О народных художественных промыслах (№7 ФЗ 6. 01. 1999) // Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 № 2; Официальное издание. М.: Юридическая литература, Администрация президента РФ, - с. 270 - 274.

3. Федеральная целевая программа «Культура России (2006 2011 годы) на 2010 год» // Сборник законодательств РФ, 2005 г. Т. 51, с. 5528; 2007 г. т. 25, с.-3041; 2008 г. т. 2, с. 96.

4. Бардина Р.А.. Изднлия народных художественных промыслов и сувениры / Р.А.Бардина. – М.: Высш.Шк., 1990.

5. Быстрова, Е. Холмогорская резьба по кости. / Е. Быстрова // Народное творчество, 2007, № 3, с. - 60 - 63.Гуржий Л. Бег узора золотистый. / Л. Гуржий // Народное творчество. 2009. № 1. е. 18.

6. Пенкина, Р. Ветка дымковского древа. / Р. Пенкина // Русская галерея. № 3. 2008. с.53.

7. Лященко, А. Тайна соломенной шляпки./А. Лященко//Народное творчество,2009, № 4.

8. Мелентьев, Ю. С. О некоторых теоретических проблемах развития художественных промыслов // Творческие проблемы современных народных художественных промыслов / М.: Форум, 2011. - с. 261.

Учебно-методические издания:

1. Золотарева В.В., Товароведение сувениров и художественных промыслов Moodl / http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1141. 2019 г.

2. Золотарева В.В, Стрижак Т.А., Товароведение и экспертиза силикатных товаров: Учебное пособие. – Донецк, ДонНУЭТ, 2019. – 202 с.

3. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трыкова Т.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 212 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/734.html.— ЭБС «IPRbooks».

4. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Ш. Дзахмишева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 345 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10990.html.— ЭБС «IPRbooks».

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.

2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст: электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань: электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.

6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва: Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. RL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. *Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом* «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- URL:http://Jiber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016 - URL:https:// librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrarv.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 - URL:http:// cvberleninka.ru. — Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лаборатория химических исследований материалов и готовых изделий (ауд. 4314): полярископ-поляриметр для определения качества отжига изделий из стекла, прибор для определения прочности окраски к сухому и мокрому трению, приборы для определения твердости лакокрасочных покрытий, прочности к удару, изгибу лакокрасочных покрытий, вязкозиметры, термостаты для определения термической устойчивости, термостаты и водяная баня для определения водопоглощения керамических изделий, весы электронные, химические реактивы, стеклянные и металлические пластины.

Мультимедийные средства: проекторы, ноутбуки, проекционный экран, компьютеры, доска. Компьютерные рабочие места (ауд.4238, 4413, 4415) для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся, программное обеспечение тестовых заданий; наборы слайдов, видеофильмов; образцы товаров различных групп для экспертизы количества и качества.

Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Золотарёва Виктория Владимировн	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, кандидат технических наук, ученое звание – нет	Высшее, товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата наук ДК № 019153	1. Удостоверение о повышении квалификации 23011552 от 17.02.2025 г по дополнительной профессиональной программе «Оказание первой помощи», 28 часов, «Центр дополнительного образование» Просвещение», г. Сочи. 2. Удостоверение о повышении квалификации 800400005429 от 18.11.2024 г. по программе «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ», г. Донецк 3. Справка о прохождении стажировки № 001 от 12.12.2025 г. по программе «Современные методы преподавания в образовательных организациях высшего образования»,72 часа, «Донбасская национальная академия строительства и архитектуры» - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Национальный исследовательский Московский государственный строительный университет, г. Макеевка.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение. Непродовольственные товары

Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
Трудоемкость дисциплины: 2 з.е
Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

термины и определения, категории, которые используются в производстве товаров;

- факторы формирования ассортимента, свойства и качество товаров;
- нормативно-техническую документацию, в которой определены требования к ассортименту и качеству материалов, методы контроля, маркировка, упаковка и хранение изделий.

уметь:

- определить виды, разновидности товаров, их назначение;
- идентифицировать сырье, способ производства;
- пользоваться нормативными документами по ассортименту и качеству товаров;
- различать товары по особенностям формы, цвета, орнамента, сырья и тому подобное.

владеть:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов, сокращения товарных потерь;
- методами формирования ассортимента товаров и оценки потребительских свойств товаров.

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-3}$ Оценивает качество товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ИДК-2$_{ОПК-3}$ Обеспечивает качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, канд. техн. наук, доцент Золотарёва В.В.

Заведующий кафедрой товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии д.э.н. проф. Ольмезова Н.А.