

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 18:28:23
Уникальный программный ключ:
b066544b7e2493d9a5e1951149176a270c

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ
МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ



Проректор по учебно-
методической работе

(подпись)

Л. В. Крылова
(инициалы, фамилия)

« 28 » 02. 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.22 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направления подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения:


очная форма обучения 4 курс

Очно-заочная форма обучения 4 курс

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. для очной формы обучения;
- в 2024 г. для очно-заочной формы обучения.

Разработчики: Золотарева В.В. доцент, кандидат технических наук, 
Медведкова И.И. доцент, кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения
Протокол от 19.02.2024 года № 11
Зав. кафедрой


(подпись) В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

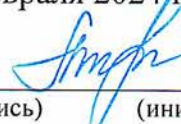
Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись) Д. В. Махносов


Дата «27» 02. 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель 
(подпись) Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Золотарёва В. В., Медведкова И.И. 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело		
Модулей – 1		Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		4-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		7-й	7-й
	Лекции		
		18 час.	16 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 4	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		____ час.	____ час.
		Лабораторные занятия	
		16 час.	14 час.
		Самостоятельная работа	
		72,85 час.	76,15 час.
		Индивидуальные задания*:	
		2 ТМК	2 ВПР
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
	зачет	зачет	

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (2ТМК)

для заочной формы обучения указывается внеаудиторная контрольная работа (ВПР),

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34/72,85

для заочной формы обучения – 30/76,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.22 «Товароведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений профессионального цикла 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 обучающиеся 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-3 _{ук-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1. Способен применять знания (на промежуточном уровне) экономической теории при решении прикладных задач	ИДК-1 _{опк-1} Выявляет сущность и особенности современных экономических процессов.

В результате изучения учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловый 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.

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. Стекланные товары. Керамические товары.

Тема 19. Металло-хозяйственные 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.

Смысловый модуль 2. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения).

Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.

Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.

Тема 25. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.

Тема 26. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.

Тема 27. Кофе, чай и пряности.

Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки.

Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.

Тема 30. Готовые продукты из мяса.

Тема 31. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.

Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.

Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ 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	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
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	2,5	0,5				2
Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.	2,5	0,5				2	2,5					2,5
Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	2,5			0,5		2	2,5					2,5
Тема 4. Руды и металлы.	2,5	0,5				2	2,5					2,5
Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	2,5			0,5		2	2,5	0,5				2
Тема 6. Пластические массы.	3	0,5		0,5		2	2,5					2,5
Тема 7. Изделия из пластических масс.	2,5	0,5				2	2,5	0,5				2
Тема 8. Красящие вещества.	2,5			0,5		2	2,5		0,5			2
Тема 9. Лакокрасочные материалы.	2,5			0,5		2	2					2
Тема 10. Моющие средства.	3	0,5		0,5		2	2,5	0,5				2
Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.	3	0,5		0,5		2	2,5		0,5			2
Тема 12. Клеи	3	0,5		0,5		2	3,5	1	0,5			2
Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	3	0,5		0,5		2	2,5		0,5			2
Тема 14. Трикотажные и швейные товары.	3	0,5		0,5		2	2,5		0,5			2
Тема 15. Кожевенные товары.	2	0,5		0,5		1	2,5		0,5			2
Тема 16. Обувные товары	2	0,5		0,5		1	2,5		0,5			2
Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.	2	0,5		0,5		1	2,5		0,5			2

Тема 18. Стекланные товары. Керамические товары.	2	0,5	0,5		1	3,5	1	1			1,5
Тема 19. Металло-хозяйственные товары. Мебельные товары.	2	0,5	0,5		1	3	1	1			1
Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	2	0,5	0,5		1	2,5	1				1,5
Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	1,5	0,5			1	2,5	1				1,5
Тема 22. Ювелирные товары и часы.	1,5	0,5			1	4,5	1	1			2,5
Итого по смысловому модулю 1	53	9	8		36	59	8	7			44
Смысловой модуль 2. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения).											
Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	5	1	1		3	5	1	1			4
Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.	5	1	1		3	5	1	1			4
Тема 25. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	5	1	1		3	5	1	1			4
Тема 26. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	5	1	1		3	5	1	1			4
Тема 27. Кофе, чай и пряности.	5	1	1		3	4,5	1				4
Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки	5	1	1		3	5		1			2
Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.	5	1	1		3	5	1	1			2
Тема 30. Готовые продукты из мяса.	4	0,5	0,5		3	4,5					2
Тема 31. Рыба и ракообразные, моллюски и	5	0,5	0,5		4	5	1				2

прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.													
Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.	2,5	0,5			2	5	1					2	
Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.	7,35	0,5			6,85	5	1	1				2,15	
Итого по смысловому модулю 2	54	9		8		47,15	8	7				32,15	
Катт				0,9		1,2						1,6	
СРэк													
ИК													
КЭ													
Каттэк				0,25		4						0,25	
Всего часов:	108	18		16	1,25	72,85	108	16	14			1,85	76,15

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	не предусмотрены рабочим планов		
2			
....			
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ 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.		
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.	0,5	
7	Тема 7. Изделия из пластических масс.		
8	Тема 8. Красящие вещества.	0,5	0,5
9	Тема 9. Лакокрасочные материалы.	0,5	
10	Тема 10. Моющие средства.	0,5	
11	Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.	0,5	0,5

12	Тема 12. Клеи	0,5	0,5
13	Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	0,5	0,5
14	Тема 14. Трикотажные и швейные товары.	0,5	0,5
15	Тема 15. Кожевенные товары.	0,5	0,5
16	Тема 16.Обувные товары	0,5	0,5
17	Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.	0,5	0,5
18	Тема 18. Стекланные товары. Керамические товары.	0,5	1
19	Тема 19. Метало-хозяйственные товары. Мебельные товары.	0,5	1
20	Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	0,5	
21	Тема 21.Фотографичес-кие, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.		
22	Тема 22.Ювелирные товары и часы.		1
23	Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	1	1
24	Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.	1	1
25	Тема 25. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	1	1
26	Тема 26. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	1	1
27	Тема 27. Кофе, чай и пряности.	1	
28	Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки.	1	1
29	Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.	1	1
30	Тема 30. Готовые продукты из мяса.	0,5	
31	Тема 31. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.	0,5	
32	Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.		
33	Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.		1
Всего:		16	14

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.	2	2
2	Качество и конкурентоспособность товаров.	2	2,5
3	Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	2	2,5
4	Руды и металлы.	2	2,5
5	Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	2	2
6	Пластические массы.	2	2,5
7	Изделия из пластических масс.	2	2
8	Красящие вещества.	2	2
9	Лакокрасочные материалы.	2	2
10	Моющие средства.	2	2
11	Парфюмерно-косметические товары.	2	2
12	Клеи	2	2
13	Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	2	2

14	Трикотажные и швейные товары.	2	2
15	Кожевенные товары.	1	2
16	Обувные товары	1	2
17	Меховое сырье и полуфабрикаты. Меховые изделия.	1	2
18	Стеклянные товары. Керамические товары.	1	1,5
19	Металло-хозяйственные товары. Мебельные товары.	1	1
20	Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	1	1,5
21	Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	1	1,5
22	Ювелирные товары и часы.	1	2,5
23	Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	3	4
24	Готовые продукты из зерна злаков, муки.	3	4
25	Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	3	4
26	Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	3	4
27	Кофе, чай и пряности.	3	4
28	Алкогольные и безалкогольные напитки.	3	2
29	Мясо и пищевые мясные субпродукты.	3	2
30	Готовые продукты из мяса.	3	2
31	Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.	4	2
32	Молочная продукция. Яйца птиц.	2	2
33	Жиры и масла животного и растительного происхождения.	6,85	2,15
Всего:		72,85	76,15

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

Рабочая программа не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

11.1 Перечень вопросов для подготовки обучающихся к собеседованию (устному опросу) по темам

Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.

1. Сущность понятия «товароведение».
2. Дефиниция категории «товар». Интенсикальное определение категории «товар» в разных областях общественной практики (таможенный контроль, торговля, транспорт и др.).
3. Предмет товароведения, потребительная ценность товара.
4. Содержание товароведения.
5. Основные категории товароведения.

Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.

1. Понятие качества товаров.
2. Определение (дефиниция) понятия «качество».
3. Значение качества товаров в современных условиях.
4. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров.
5. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.
6. Понятие конкурентоспособности.

7. Значение конкурентоспособности во внутренней и международной торговле.

Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.

1. Общие понятия и роль классификации в научных исследованиях.
2. Категории классификации и систематика товаров. Элементы научной классификации товаров: объект классификации, цель классификации, классификационная единица, классификационный признак.
3. Система классификации и классификаторы, их использование в сфере обращения.
4. Понятие ассортимента и его виды.
5. Показатели и характеристики ассортимента товаров.
6. Ассортиментная политика и ассортиментные концепции. Факторы формирования ассортимента товаров.
7. Сущность, цели и значение кодирования товаров в торговой практике.
8. Методы кодирования. Международные системы кодирования.

Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.

1. Дайте определение термину «пластические массы».
2. Назовите состав пластмасс.
3. Назначение связующих веществ, которые используются при производстве пластических масс.
4. Цель введения в состав наполнителей, пластификаторов, стабилизаторов.
5. Признаки классификации пластмасс.
6. Группировка пластмасс по отношению к нагреванию.
7. Подразделение пластмасс по физико-механическому состоянию.
8. Перечислите характерные признаки аминопластов, фенопластов, амидоластов, полиметилметакрилата, полистирола, поливинилхлорида, полиолефинов, целлулоида, поликарбоната.
9. Признаки построения ассортимента изделий из пластических масс.
10. Классификация изделий по назначению.
11. Классификация изделий галантерейного назначения.
12. Классификация изделий культурно-бытового назначения.
13. Ассортимент изделий из пластмасс по характеру декора.
14. Группировка изделий по комплектности.

Тема 9. Лакокрасочные материалы.

1. Определение понятия «лакокрасочный материал».
2. Компонентный состав красок.
3. Классификация ЛКМ.
4. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств масляных, эмалевых, водно-дисперсионных, лакокрасочных материалов отечественного и зарубежного производства.
5. Значение введение пигментов в красочные составы
6. Назначение 3 группы знаков в маркировке.
7. Назначение водно-дисперсионных красок.
8. Ассортимент ЛКМ.

Тема 10. Моющие средства.

1. Определение понятия "синтетическое моющее средство".
2. Определение понятия "мыло".
3. Потребительские свойства моющих средств.
4. Технологический процесс производства СМС.
5. Сырье для производства СМС.
6. Процесс производства мыла.
7. Сырье для производства мыла.
8. Виды моющих средств по назначению.
9. Классификация СМС по различным признакам.

10. Классификация мыла.
11. Определение понятия "чистящее средство".
12. Что содержит в своем составе пятновыводители.
13. Что входит в состав абразивных чистящих средств?
14. Классификация ЧС по назначению.
15. Современный ассортимент чистящих средств.

Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.

1. Современное состояние и развитие рынка парфюмерно-косметических товаров.
2. Ведущие европейские производители функциональной косметики (с различными биологически активными добавками).
3. Оценка соответствия парфюмерно-косметических товаров (ПКТ).
4. Современный ассортимент парфюмерных товаров (на примере зарубежных фирм)
5. Современный ассортимент детской парфюмерии.
6. Продажа и реклама парфюмерно-косметических товаров.
7. Рекламные эффекты – истина и недобросовестность фирм-изготовителей.
8. Современная тара и упаковка для парфюмерно-косметических товаров.
9. Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров.
10. Версии, имитации и вариации – разновидности продукции в современном ассортименте парфюмерно-косметических товаров.
11. Показатели токсикологической и микробиологической безопасности парфюмерно-косметических товаров.

Тема 12. Клей

1. Определение понятия "клей".
2. Состав клея и роль каждого из компонент в составе.
3. Основные показатели качества клея, их сущность.
4. Признаки классификации клея.
5. Классификация клея по природе основы.
6. Клей животного происхождения, его назначение и свойства.
7. Клей растительного происхождения, его назначение и свойства.
8. Клей минерального происхождения, его назначение и свойства.
9. Характеристика термопластичных клеев, их свойства и назначение.

Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.

1. Классификация волокон по природе происхождения.
2. Особенности идентификации готовых изделий.
3. Идентификация хлопкового волокна при горении.
4. Идентификация шерстяного волокна при горении.
5. Идентификация полиамидного волокна при горении.
6. Классификация стежков, строчек, швов.
7. Современные направления в развитии ассортимента тканей разного волокнистого состава.

Тема 15. Кожевенные товары.

1. Особенности строения кож для производства обуви.
2. Характеристика кожевенного сырья для получения юфти.
3. Характеристика искусственных кож, используемых для производства обуви специального назначения.
4. Характеристика хромовых кож, используемых для пошива обуви.
5. Характеристика материалов для внутренних и промежуточных деталей обуви.
6. Характеристика сырья для производства юфтевой обуви.
7. Характеристика сырья для производства хромовой обуви.
8. Современные направления в развитии ассортимента натуральных кож.
9. Влияние основных технологических процессов на свойства обуви.

Тема 16. Обувные товары.

1. Классификация обуви для различных категорий потребителей.

2. Сравнительная характеристика ассортимента юфтевой и хромовой обуви.
3. Охарактеризуйте категории заготовок и сложности моделей обуви..
4. Показатели качества обуви.
5. Ассортимент обуви.

Тема 17. Меховое сырье и полуфабрикаты. Меховые изделия.

1. Классификация и краткая характеристика пороков овчинно-шубного полуфабриката.
2. Классификация и краткая характеристика пороков серого каракуля.
3. Свойства и качество пушно-меховых полуфабрикатов.
4. Влияние группы дефектности овчинно-шубных полуфабрикатов на сорт изделия.
5. Влияние процесса производства изделий на их качество.
6. Операции скорняжного производства овчинно-шубных изделий.

Тема 18. Стекланные товары. Керамические товары.

1. Классификация изделий из стекла по назначению.
2. Способы формования изделий.
3. Способы декорирования.
4. Особенности сенсорной оценки изделий из стекла.
5. Различие изделий из стекла по размерным характеристикам
6. Особенности сенсорной оценки изделий из фарфора.
7. Особенности сенсорной оценки изделий из фаянса.
8. Особенности сенсорной оценки изделий из майолики.
9. Способы формования изделий.
10. Способы декорирования керамических изделий.

Тема 22. Ювелирные товары и часы.

1. Классификация ювелирных изделий.
2. Характеристика ассортимента ювелирных изделий каждой группы (личных украшений, предметов туалета, сувениров и др.).
3. Виды отделки ювелирных изделий.
4. Подразделение ювелирных изделий по характеру производства.
5. Виды замков и подвижных соединений.
6. Способы соединения деталей ювелирного изделия.
7. Нормируемые показатели ювелирных изделий.
8. Охарактеризуйте методы контроля внешнего вида ювелирных изделий.
9. Понятие обустройства часов. Принципы измерения времени.
10. Основные элементы балансовой конструкции механизма часов.
11. Основные элементы маятниковой конструкции механизма часов.
12. Конструктивные особенности механизма часов.
13. Конструктивные особенности электронных часов.
14. Перечислите дополнительные функции электронных часов.
15. Сравнительная характеристика потребительских свойств часов разных принципов действия.
16. Критерии оценки качества бытовых часов.

Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.

1. По каким признакам классифицируются зерномучные товары?
2. Пищевая ценность и потребительские свойства крупы, муки и макаронных изделий.
3. Классификация зернопродуктов.
4. Формирование ассортимента и оценка качества крупы.
5. Оценка качества зерна.

Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.

1. Виды и товарные сорта круп, муки и макаронных изделий.
2. Условия и сроки хранения зерномучных товаров.
3. Влияние отдельных технологических операций на формирование качества хлебобулочных изделий.

4. Пищевая ценность хлеба, его значение в питании.
5. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.

Тема 25. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи.

Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.

1. Составляющие пищевой ценности плодоовощных товаров.
2. Классификация плодов и овощей.
3. По каким показателям определяют качество плодов и овощей.
4. Характеристика основных способов переработки.
5. Классификация и ассортимент продуктов переработки плодов и овощей.

Тема 26. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.

1. Пищевая ценность и потребительские свойства крахмала и сахара.
2. По каким признакам классифицируют сахар.
3. Пищевая ценность и классификация меда.
4. Классификация, ассортимент и потребительские свойства карамели и конфет.
5. Требования к качеству, классификация мучных кондитерских изделий.

Тема 27. Кофе, чай и пряности.

1. Технологические операции при производстве чая.
2. Типы и разновидности чая.
3. Процесс производства, классификация и дефекты кофе.
4. Классификация, ассортимент и оценка качества пряностей.
5. Классификация, ассортимент и оценка качества приправ.

Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Характеристика, процесс производства и оценка качества алкогольных напитков.
2. Производство, ассортимент и требования к качеству виноградных вин.
3. Классификация и производство коньяка.
4. Ассортимент, классификация и требования к качеству слабоалкогольных напитков.
5. Ассортимент, классификация и требования к качеству безалкогольных напитков.

Тема 31. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.

1. Потребительские свойства, ассортимент, способы перевозки и хранения живой товарной рыбы.
2. Цель и способы холодной обработки рыбы.
3. Сущность консервирования рыбы копчением.
4. Производство и потребительские свойства рыбных консервов.
5. Отличие рыбных пресервов от рыбных консервов.

Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.

1. Роль молочной продукции в питании человека.
2. Ассортимент молока и кисломолочных продуктов.
3. Товарный ассортимент масла коровьего и показатели его качества.
4. Ассортимент и производство твердых сычужных сыров, требования к качеству.
5. Дефекты, сроки хранения молочной и кисломолочной продукции.

Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.

1. Значение жиров в питании человека.
2. Способы производства растительных масел.
3. Классификация животных топленых жиров.
4. Маргарин, его пищевая ценность, ассортимент.
5. Классификация и ассортимент майонеза. Требования к качеству.

11.2 Примерная тематика рефератов для текущего контроля

Тема 19. Металло-хозяйственные товары. Мебельные товары.

1. Классификация ассортимента металлической посуды.
2. Марки металлов и сплавов, применяемые для производства

металлической посуды.

3. Металлическая посуда с антипригарным покрытием.
4. Основные свойства и виды антипригарных покрытий.
5. Преимущества и недостатки каждого вида металлической посуды.
6. Классификация, ассортимент и методы контроля столовых приборов и кухонных принадлежностей.
7. Правила маркировки металло-хозяйственных товаров.
8. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств мебели из древесины и металлов отечественного и зарубежного производства.
9. Характеристика современного ассортимента мебельных товаров.

Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.

6. Значение фотографии в жизни человека и общества.
 7. Состояние и перспективы развития рынка фототоваров и видеокамер.
- Классификация фототоваров.
8. Общие принципы получения изображения. Особенности строения, назначения основных узлов фото-, видеокамер.
 9. Стандарты записи информации на носители цифровых фото-, видеокамер.
- Особенности формирования аналоговых и цифровых форматов записи изображения.
10. Классификация, показатели свойств, ассортимент фото- и видеокамер.
 11. Видеопроекторы: классификация, строение, принцип формирования изображения, показатели свойств, ассортимент.
 12. Приборы для наблюдения: классификация, отличия строения, показатели свойств, ассортимент.
 13. Светочувствительные материалы: классификация, показатели свойств, ассортимент.
 14. Упаковка, маркировка и условия хранения фотохимических веществ.
 15. Фотопринадлежности: назначение, классификация, ассортимент.
 16. Требования к качеству, упаковке, маркировке и условиям хранения фототоваров и видеокамер. Контроль качества фото- и кинотоваров в торговле.

Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.

1. Значение мясных товаров.
2. Чем обусловлена пищевая ценность основных тканей мяса.
3. Особенности классификации маркирования мяса.
4. Потребительские свойства и использование субпродуктов.
5. Характеристика мясных полуфабрикатов.

Тема 30. Готовые продукты из мяса.

1. Особенности классификации и формирование ассортимента вареных колбас, сосисок и сарделек.
2. Особенности классификации и формирование ассортимента ливерных, кровяных, полукопченых и копченых колбас.
3. Какие требования предъявляются к качеству мясных копченостей.
4. Качество и потребительские свойства колбасных изделий.
5. По каким признакам классифицируется и формируется ассортимент мясных консервов.

11.3 Перечень тестов

Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.

1. В зависимости от происхождения душистые вещества, которые используют для производства парфюмерных товаров разделяют на:
 - а) натуральные, синтетические
 - б) жидкие, сухие
 - в) искусственные и химические
 - г) смолы, бальзамы, сухое растительное сырье.
2. Назовите душистые вещества животного происхождения:
 - а) стиракс

- б) мускус
- в) бальзам
- г) кумарин

3. Какие из нижеприведенных изделий Вы, как эксперт, отнесли бы к парфюмерии:

- а) духи, лосьоны, туалетная вода
- б) духи, одеколон, туалетная вода
- в) туалетная вода, духи, дезодорант
- г) одеколон, лосьон, дезодорант

4. Смесь порошкообразной массы с добавлением натуральных или синтетических душистых веществ это:

- а) сухие духи
- б) духи-крем
- в) зубной порошок
- г) твердые духи

5. Основное функциональное свойство парфюмерных товаров:

- а) запах
- б) цвет
- в) размер и форма флакона
- г) вид и дизайн упаковки

Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.

1. Укажите волокнистый состав бумаги для письма № 1:

- а) 75 % сульфитной целлюлозы и 25 % хлопковой беленой полумассы;
- б) 100 % беленой целлюлозы;
- в) 50 % целлюлозы и 50 % древесной массы;
- г) производится из макулатуры.

2. Идентифицировать бумагу: изготавливают из хвойной сульфитной целлюлозы двух марок

А и Б:

- а) ватман;
- б) для чертежей;
- в) копировальная;
- г) для переписки.

3. К какой группе товаров относят тетради, папки, альбомы, записные книжки:

- а) к школьно-письменным;
- б) к канцелярским;
- в) к средствам оргтехники;
- г) к беловым.

4. На сколько групп подразделяются карандаши по мягкости :

- а) на тридцать две: от 15 М до 15 Т, МТ, ММ;
- б) на десять: от 0 до 10;
- в) на тридцать : от 15 М до 15 Т;
- г) на пятнадцать от 6 М до 7 Т.

5. Книжное издание объемов свыше 4 страниц - это

- а) книга;
- б) брошюра;
- в) листовка;
- г) сборник.

11.4. Перечень вопросов для выполнения внеаудиторных контрольных работ для обучающихся заочной формы обучения

1 модуль: Товароведение непродовольственных товаров

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. Донецк 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

2 модуль: Товароведение. Пищевые продукты

1. Способы консервирования продовольственных товаров.
2. Характеристика отдельных групп плодов и овощей (строение, состав, назначение)
3. Хлеб: сырье, технология, оценка качества, хранение
4. Крепкие алкогольные напитки, пиво, специи и приправы
5. Кисломолочные продукты, молочные консервы. Коровье масло
6. Обоснование современных требований к безопасности мясных продуктов
7. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)
8. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки
Ассортимент соленой рыбы, поступающей на продовольственный рынок г.Донецка
9. Ассортимент маринованных рыбных товаров, поступающих на продовольственный рынок г.Донецка
10. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка
11. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка
12. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (устный опрос) (темы №1, 2, 3, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 32, 33)	3	72
- реферат (тема № 19, 29) - реферат (тема № 21,30)	5	20
- текущий модульный контроль (тестирование): (Темы № 11, 20)	4	8

Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр		100

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (устный опрос) (темы №1, 2, 3, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 32, 33)	3	72
- контрольная работа	18	18
- текущий модульный контроль (тестирование): (Темы № 11, 20)	5	10
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр		100

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ очная форма

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл																	Итоговый контроль (зачет), балл					
Смысловой модуль 1										Смысловой модуль 2												
T 1,2	T 3,4	T 5,6	T 7,8	T 9,10	T 11,12	T 13,14	15,16	T 17,18	T 19,20	T 21,22	T 23	T 24	T 23	T 24	T 25	T 26	T 27	T 28	T 29	T 30,31	T 32,33	100
6	3	3		6	10	6	6	6	9	8	3	3	3	3	3	3	3	3	5	8	6	

T1, T2... T22 – темы смыслового модуля №1;

T23, T24... T33 – темы смыслового модуля №2.

заочная форма

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл																	Контроль ная работа, балл	Итоговый контроль (зачет), балл					
Смысловой модуль 1										Смысловой модуль 2													
T 1,2	T 3,4	T 5,6	T 7,8	T 9,10	T 11,12	T 13,14	15,16	T 17,18	T 19,20	T 21,22	T 23	T 24	T 23	T 24	T 25	T 26	T 27	T 28	T 29	T 30,31	T 32,33	18	100
6	3	3		6	11	6	6	6	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	6		

T1, T2... T22 – темы смыслового модуля №1;

T23, T24... T33 – темы смыслового модуля №2.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Товароведение продовольственных товаров/ Л.А. Боровикова, В.А. Герасимова, А.М. Евдокимов [и др.].-М.: Экономика, 1988. -352 с.
2. Барченкова В.И. Основы товароведения непродовольственных товаров.-М: Экономика, 1991-319с.
3. Товароведение. Непродовольственные товары. Учебник [Текст] ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского» каф. товароведения / Под редакцией проф. Д. П. Лойко. — Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 404 с.

Дополнительная:

1. Коробкина З.В.Товароведение и экспертиза вкусовых товаров/ З.В. Коробкина, С.А. Страхова. – М.: КолосС, 2003.-352с.
 2. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 200 с.
 3. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров, 3-е изд. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.. - М : Дашков и К, 2016. -374 с.
 4. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.
 5. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2017. - 320 с.
 6. Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие / В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с.
 7. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2019. - 288 с.
 8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2016. - 232 с.Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие. – М.: ИД. Форум: ИНФРА – М, 2008 – 384с.31. Стрижак Т.А., Золотарева В.В. Товароведение силикатных товаров. Задания для лабораторно-практических занятий для студентов спец. 7.050301 и 7.050302. - Донецк, 2005
- Сероштан М.В., Михеева Е.Н. Качество непродовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Дашков и К^о», 2000. – 164с

Учебно-методические издания:

1. Товароведение. Непродовольственные товары. Учебник [Текст] ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского» каф. товароведения / Под редакцией проф. Д. П. Лойко. — Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. — 404 с.
2. Нагорная, Н. П. Товароведение. Непродовольственные товары. Строительные товары [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для студ. очной и заочной форм обучения укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление», направление подготовки 38.03.07 «Товароведение», профили «Товаровед. и коммерч. деятельность», «Товаровед. и экспертиза в таможен. деле» / Н. П. Нагорная ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. товаровед. и экспертизы непрод. товаров . — Донецк :ДонНУЭТ, 2017.
3. Бровко, О.Г.Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаборатор. работ для студ. фак. питания днев. и заоч. формы обучения по спец. 7091711 / О.Г. Бровко; ДонГУЭТ им. М. Туган-Барановского, каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк, 2003

Электронные ресурсы:

1. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. 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»
3. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куликова Н.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Заславский М.Л. Товароведение, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Заславский М.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Евразийский открытый институт, 2008.— 157 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10872.html>.— ЭБС «IPRbooks»

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«Ай Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО

«Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование, учебный класс для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно – правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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*
------------------------	---	--	--	---

<p>Золотарева Виктория Владимировна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность - доцент, кандидат технических наук</p>	<p>Высшее, Товароведение и организация торговли непродовольствен ными товарами», товаровед, Маркетинг, магистр, диплом кандидата наук ДК № 019153</p>	<p>1. Справка о прохождении стажировки № 82 от 30.06.2021 г. по программе «Повышение педагогического мастерства при чтении общеинженерных дисциплин», 72 часа, ГОУ ВПО «Донбасская национальная академия строительства и архитектуры», г. Макеевка.</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации 612400025716 № I-13205 от 14.09.2022г. по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого- педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный технический университет», г. Ростов- на-Дону.</p>
<p>Медведкова Инна Игоревна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент</p>	<p>Высшее, маркетинг, маркетолог- экономист, диплом кандидата наук ДК №044293</p>	<p>Обучение в докторантуре на базе ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», Приказ о зачислении №1316с от 28.11.2012г. период 01.12.2012г. – 30.11.2016г. Приказ о отчислении</p>

				<p>№1257с от 23.11.2016 г. по кафедре товароведения по специальности Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания</p> <p>Сертификат о повышении квалификации № 0020 от 08.11.2019 г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», Донецк</p>
--	--	--	--	---

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.22 «Товароведение»

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело
(код и наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной 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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижений

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1. Способен применять знания (на промежуточном уровне) экономической теории при решении прикладных задач	ИДК-1 _{ОПК-1} Выявляет сущность и особенности современных экономических процессов.

Форма промежуточной аттестации: _____ зачет _____
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Золотарева В.В, доцент кафедры товароведения,
канд. техн. наук, доцент

Медведкова И.И. доцент кафедры товароведения,
канд. техн. наук, доцент

Заведующий кафедрой товароведения:

Малыгина В.Д., к.э.н., профессор