Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 19:39:35
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 ОСНОВЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ТОВАРОВЕДНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 3 курс заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы практической товароведной деятельности» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела
_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)
Дата 25 февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03.2026 № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 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 показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных

единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 часов</td><td>6 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3,9
самостоятельной работы обучающегося – 0,8</td><td rowspan="10">Программа высшего образования –
программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 часов</td><td>4 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>13 часов</td><td>86,7 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 64/13

для заочной формы обучения – 10/86,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение знаний и формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для эффективной работы в отраслях, связанных с товароведной деятельностью.

Задачи дисциплины: изучение принципов и методов товароведения; развитие умений работы с нормативно-технической документацией; получение первичных навыков классификации, количественной характеристики и оценки качества товаров; формирование понимания процессов управления ассортиментом и обеспечения сохранности товаров; подготовка к решению практических задач в области товародвижения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Основы практической товароведной деятельности относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Техническое регулирование (Основы стандартизации, метрологии и управления качеством,

Оценка соответствия)», «Технология транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции», «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции». Для дисциплин «Товароведные аспекты маркетинга сельскохозяйственной продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Конкурентоспособность сырьевых ресурсов и готовой продукции» она является основополагающей.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Владение методами анализа показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИД-1ПК-1 Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИД-2ПК-1 Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные категории и понятия товароведения, классификацию товаров, их потребительские свойства и факторы, влияющие на качество; нормативно-правовую базу, регулирующую товарный ассортимент и безопасность; методы оценки качества товаров, принципы стандартизации и сертификации;

уметь: применять теоретические знания на практике, анализировать ассортимент товаров, оценивать их качество, выявлять дефекты и причины их возникновения;

владеть: навыками работы с товарной документацией, проведения экспертизы товаров, использования современных методов контроля качества, управления ассортиментом; коммуникативными навыками для взаимодействия с поставщиками.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Товароведение как дисциплина об основополагающих характеристиках товара.

Тема 1. Исторический экскурс в товароведение. Основные определения, задачи товароведения.

Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Тема 3. Методы товароведения.

Тема 4. Нормативное обеспечение товароведной деятельности.

Тема 5. Профессиональный стандарт «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы» как инструмент формирования компетенций товароведа.

Тема 6. Должностная инструкция основополагающий локальный документ функциональных обязанностей товароведа.

Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.

Тема 7. Основные понятия: классификация, свойства и показатели ассортимента.

Тема 8. Управление ассортиментом.

Тема 9. Факторы формирования и сохранения товароведных характеристик товаров.

Тема 10. Средства товарной информации.

Смысловой модуль 3. Качество товаров

Тема 11. Дефиниции: качество, свойства, показатели качества товаров.
Тема 12. Свойства товаров.
Тема 13. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
Тема 14. Оценка качества товаров.
Тема 15. Товарные потери.
Тема 16. Контроль качества и количества товарных партий.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	ПР[5]		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Товароведение как дисциплина об основополагающих характеристиках товара.												
Тема 1. Исторический экскурс в товароведение. Основные определения, задачи товароведения.	4,5	2	2		0,5		5,5	0,5			5	
Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	4,5	2	2		0,5		5,5	0,5			5	
Тема 3. Методы товароведения.	4,5	2	2		0,5		5,5		0,5		5	
Тема 4. Нормативное обеспечение товароведной деятельности.	4,5	2	2		0,5		5,5	0,5			5	
Тема 5. Профессиональный стандарт «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы как инструмент формирования компетенций товароведа.	5	2	2		1		7	0,5	0,5		6	
Тема 6. Должностная инструкция основополагающий локальный документ функциональных	5	2	2		1		6				6	

обязанностей товароведа.												
Всего по смысловому модулю 1	**28**	**12**	**12**		**4**		**35**	**2**	**1**		**32**	
Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.												
Тема 7. Основные понятия: классификация, свойства и показатели ассортимента.	5	2	2		1		7	0,5	0,5		6	
Тема 8. Управление ассортиментом.	5	2	2		1		7	0,5	0,5		6	
Тема 9. Факторы формирования и сохранения товароведных характеристик товаров.	5	2	2		1		6	0,5	0,5		5	
Тема 10. Средства товарной информации.	5	2	2		1		6,7	0,5	0,5		5,7	
Всего по смысловому модулю 2	**20**	**8**	**8**		**4**		**26,7**	**2**	**2**		**22,7**	
Смысловой модуль 3. Качество товаров												
Тема 11. Дефиниции: качество, свойства, показатели качества товаров.	4,5	2	2		0,5		5,5	0,5			5	
Тема 12. Свойства товаров.	4,5	2	2		0,5		6,5	0,5			6	
Тема 13. Номенклатура потребительских свойств и показателей.	5	2	2		1		6,5	0,5			6	
Тема 14. Оценка качества товаров.	5	2	2		1		5,5		0,5		5	
Тема 15. Товарные потери.	5	2	2		1		5,5	0,5			5	
Тема 16. Контроль качества и количества товарных партий.	5	2	2		1		5,5		0,5		5	
Всего по смысловому модулю 3	**29**	**12**	**12**		**5**		**35**	**2**	**1**		**32**	
Всего часов	***77***	***32***	***32***		***13***		***96,7***	***6***	***4***		***86,7***	
Катт	***1,6***					***1,6***	***0,9***					***0,9***
СРэк												
ИК												
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Итого	***108***	***32***	***32***		***13***	***31***	***108***	***6***	***4***		***86,7***	***11,3***

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 форма
1.	Тема 1. Исторический экскурс в товароведение. Основные определения, задачи товароведения.	2	
2.	Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	2	
3.	Тема 3. Методы товароведения.	2	0,5
4.	Тема 4. Нормативное обеспечение товароведной деятельности.	2	
5.	Тема 5. Профессиональный стандарт «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы как инструмент формирования компетенций товароведа.	2	0,5
6.	Тема 6. Должностная инструкция основополагающий локальный документ функциональных обязанностей товароведа.	2	
7.	Тема 7. Основные понятия: классификация, свойства и показатели ассортимента.	2	0,5
8.	Тема 8. Управление ассортиментом.	2	0,5
9.	Тема 9. Факторы формирования и сохранения товароведных характеристик товаров.	2	0,5
10.	Тема 10. Средства товарной информации.	2	0,5
11.	Тема 11. Дефиниции: качество, свойства, показатели качества товаров.	2	
12.	Тема 12. Свойства товаров.	2	
13.	Тема 13. Номенклатура потребительских свойств и показателей.	2	
14.	Тема 14. Оценка качества товаров.	2	0,5
15.	Тема 15. Товарные потери.	2	
16.	Тема 16. Контроль качества и количества товарных партий.	2	0,5
Всего:		32	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрено

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			
2			
…			
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Исторический экскурс в товароведение. Основные определения, задачи товароведения.	0,5	5
2	Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	0,5	5
3	Тема 3. Методы товароведения.	0,5	5
4	Тема 4. Нормативное обеспечение товароведной деятельности.	0,5	5
5	Тема 5. Профессиональный стандарт «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы как инструмент формирования компетенций товароведа.	1	6
6	Тема 6. Должностная инструкция основополагающий локальный документ функциональных обязанностей товароведа.	1	6
7	Тема 7. Основные понятия: классификация, свойства и показатели ассортимента.	1	6
8	Тема 8. Управление ассортиментом.	1	6
9	Тема 9. Факторы формирования и сохранения товароведных характеристик товаров.	1	5
10	Тема 10. Средства товарной информации.	1	5,7
11	Тема 11. Дефиниции: качество, свойства, показатели качества товаров.	0,5	5
12	Тема 12. Свойства товаров.	0,5	6
13	Тема 13. Номенклатура потребительских свойств и показателей.	1	6
14	Тема 14. Оценка качества товаров.	1	5
15	Тема 15. Товарные потери.	1	5
16	Тема 16. Контроль качества и количества товарных партий.	1	5
Всего:		13	86,7

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		
– дискуссия, собеседование (темы №1 - 15)	2	30
– дискуссия, собеседование (тема №16)	1	1
– текущий модульный контроль (3ТМК), тесты	3	9
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		
– дискуссия, собеседование (темы №1 - 15)	2	30
– дискуссия, собеседование (тема №16)	1	1

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
– текущий модульный контроль (3ТМК), тесты	3	9
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Тестовые задания для текущего модульного контроля (ТМК)

ТМК 1

1. Что является предметом изучения товароведения?
А) Производство продукции
Б) Свойства и качество товаров
В) Реклама товаров
Г) Финансовое состояние предприятий
2. Какие задачи решает товароведение?
А) Оценка потребительских свойств товара
Б) Управление производством
В) Анализ рынка труда
Г) Организация сбыта продукции
3. Кто относится к субъектам товароведной деятельности?
А) Потребители
Б) Продукция предприятия
В) Организационно-правовая форма бизнеса
Г) Регулирование налогов
4. Объектами товароведной деятельности являются…
А) Только продовольственные товары
Б) Товары народного потребления и производственно-технического назначения
В) Услуги и работа персонала
Г) Информационные технологии
5. Какой метод используется для оценки качества товаров?
А) Метод проб и ошибок
Б) Экспериментальные исследования
В) Мониторинг общественного мнения
Г) Психологический опрос
6. Методом классификации товаров называется...
А) Описание структуры ассортимента
Б) Определение качественных характеристик товара
В) Изучение химического состава продукта
- Г) Разделение товаров на группы по определенным признакам
7. Документ, устанавливающий требования к качеству товаров, называется...
А) Инструкция по эксплуатации
Б) Стандарт качества
В) Устав организации
Г) Лицензия производителя
8. Основой правового регулирования товароведной деятельности является…
А) Гражданский кодекс РФ
Б) Налоговый кодекс РФ
В) Трудовой кодекс РФ
Г) Закон о защите прав потребителей
9. Профессиональный стандарт определяет компетенции специалиста в области товароведения, включая…
А) Составление бухгалтерской отчетности
Б) Проведение испытаний и контроль качества товаров

В) Формирование кадровой политики компании
Г) Планирование маркетинговых мероприятий
10. Должностные обязанности товароведа включают…
А) Участие в разработке новых технологий производства
Б) Консультации покупателей по вопросам выбора товаров
В) Подбор кадров и управление персоналом
Г) Инвестиции в развитие инфраструктуры предприятия

ТМК 2

1. Что такое ассортимент?
A) Количество единиц определенного вида товара
B) Совокупность видов товаров одной категории
C) Качество товаров
D) Способ хранения товаров
2. Какой показатель характеризует широту ассортимента?
A) Коэффициент обновления
B) Число групп товаров
C) Средний срок годности
D) Стоимость единицы товара
3. Какая цель управления ассортиментом?
A) Максимизация прибыли путем оптимизации запасов
B) Минимизация затрат на хранение
C) Повышение узнаваемости бренда
D) Увеличение количества сотрудников
4. Чем отличается активный ассортимент от пассивного?
A) Активный имеет высокую рентабельность, пассивный — низкую
B) Активный обновляется чаще, пассивный реже
C) Активный занимает больше места на складе, пассивный меньше
D) Нет разницы
5. Для чего проводится анализ ассортимента?
A) Чтобы оценить привлекательность торгового зала
B) Чтобы определить востребованность товаров и скорректировать закупки
C) Чтобы повысить квалификацию сотрудников
D) Чтобы уменьшить расходы на рекламу
6. К внешним факторам, влияющим на сохранение качеств товаров, относятся...
A) Климатические условия
B) Технология производства
C) Конструктивные особенности упаковки
D) Срок годности товара
7. Какова роль маркировки товаров?
A) Предоставляет покупателю полную информацию о товаре
B) Улучшает эстетическое восприятие товара
C) Упрощает процесс транспортировки
D) Повышает стоимость товара
8. Что влияет на изменение качества товаров при хранении?
A) Уровень влажности воздуха
B) Внешняя реклама
C) Цена товара
D) Логотип компании-производителя
9. Что такое штрих-код?
A) Графическое обозначение информации о продукте
B) Форма представления названия товара
C) Цветовая гамма этикетки

D) Тип шрифта текста на упаковке
10. Зачем необходима сертификация товаров?
A) Для повышения цены товара
B) Для подтверждения соответствия стандартам качества
C) Для упрощения процесса продаж
D) Для рекламы нового продукта

ТМК 3

1. Что понимается под качеством товара?
A) Соответствие требованиям потребителя
B) Низкая цена товара
C) Широкий ассортимент
D) Длительный срок службы
2. Показатели качества товаров подразделяются на…
A) Физико-химические и биологические
B) Функциональные и эргономические
C) Количественные и качественные
D) Социальные и экономические
3. Какой показатель отражает безопасность товара?
A) Надежность
B) Эргономичность
C) Экологическая чистота
D) Безопасность эксплуатации
4. Что включает в себя гигиеническое свойство товара?
A) Степень токсичности материалов
B) Стильность дизайна
C) Общее впечатление покупателя
D) Доступность сервиса
5. Какими показателями характеризуется экологичность товара?
A) Безопасностью переработки отходов
B) Экономичностью расходования энергии
C) Атмосферой доверия покупателя
D) Видимостью логотипа производителя
6. Кто проводит оценку качества товаров?
A) Покупатель самостоятельно
B) Экспертная комиссия
C) Производственный отдел
D) Отдел маркетинга
7. Когда проводят выборочную проверку качества товаров?
A) При поступлении крупной партии товара
B) После длительного хранения
C) Перед началом продажи
D) Во всех перечисленных случаях
. Что означает термин "естественная убыль"?
A) Потери при транспортировке
B) Повреждение упаковок
C) Изменение массы товара вследствие естественных процессов
D) Недостаточная рекламная поддержка
9. Что проверяют при контроле качества товаров?
A) Соответствие установленным нормам и стандартам
B) Привлекательность рекламных кампаний
C) Скорость доставки товара потребителю
D) Объем вложений в упаковку

10. Какие методы применяют для контроля качества товаров?
A) Лабораторные испытания
B) Фотографирование образцов
C) Опрашивание продавцов
D) Демонстрация преимуществ перед конкурентами

Типовые вопросы к экзамену

1. Основные определения и задачи современного товароведения.

2. Методы товароведения: характеристика органолептического, измерительного и расчетного методов.

3. Практическое задание: выбрать метод оценки качества для определения свежести мясных полуфабрикатов.

4. Основные определения и задачи современного товароведения.

5. Методы товароведения: характеристика органолептического, измерительного и расчетного методов.

6. Практическое задание: выбрать метод оценки качества для определения свежести мясных полуфабрикатов.

7. Нормативное обеспечение товароведной деятельности: виды и иерархия документов.

8. Технические регламенты Таможенного союза как основа оценки безопасности продовольственных товаров.

9. Практическое задание: найти нормативный документ, регламентирующий показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.

10. Профессиональный стандарт «Специалист в области товароведения и товарной экспертизы»: структура и содержание.

11. Компетенции товароведа-эксперта продовольственных товаров согласно профстандарту.

12. Практическое задание: соотнести трудовые функции из профстандарта с конкретными операциями при экспертизе плодоовощной продукции.

13. Должностная инструкция товароведа: назначение, структура, обязательные разделы.

14. Функциональные обязанности товароведа при приемке, хранении и отпуске продовольственных товаров.

15. Практическое задание: составить фрагмент должностной инструкции для товароведа отдела свежей рыбы.

16. Классификация продовольственных товаров: цели, признаки, виды.

17. Ассортимент товаров: определение, показатели и свойства ассортиментной матрицы.

18. Практическое задание: провести классификацию группы безалкогольных напитков по установленным признакам.

19. Управление ассортиментом: принципы, методы, инструменты.

20. Факторы, влияющие на формирование ассортимента продовольственных товаров в розничной торговой сети.

21. Практическое задание: предложить мероприятия по оптимизации ассортимента кондитерских изделий в магазине.

22. Факторы формирования товароведных характеристик продовольственных товаров на этапе производства.

23. Факторы сохранения качества товаров при транспортировании и хранении.

24. Практическое задание: проанализировать влияние температурного режима на сохранение качества сливочного масла.

25. Средства товарной информации: классификация и функциональное назначение.

26. Маркировка продовольственных товаров: обязательные элементы, требования технических регламентов.

27. Практическое задание: проверить соответствие маркировки упаковки йогурта требованиям ТР ТС 022/2011.

28. Дефиниции «качество», «свойства», «показатели качества»: соотношение понятий.

29. Номенклатура показателей качества продовольственных товаров: группировка и применение.

30. Практическое задание: составить номенклатуру показателей для оценки качества пшеничного хлеба.

31. Классификация свойств товаров: функциональные, эргономические, эстетические, показатели безопасности.

32. Органолептические свойства продовольственных товаров и методы их оценки.

33. Практическое задание: провести органолептическую оценку образца фруктового сока по установленным показателям.

34. Номенклатура потребительских свойств: назначение и структура.

35. Показатели пищевой ценности продовольственных товаров и их значение для потребителя.

36. Практическое задание: рассчитать энергетическую ценность порции готового блюда на основе данных этикетки.

37. Методы оценки качества товаров: экспертный, социологический, статистический.

38. Балльная система оценки качества продовольственных товаров.

39. Практическое задание: провести экспертную оценку качества сыра твердого по 100-балльной шкале.

40. Товарные потери: классификация, причины возникновения, нормирование.

41. Мероприятия по снижению потерь продовольственных товаров в торговой организации.

42. Практическое задание: рассчитать естественную убыль при хранении партии картофеля в течение месяца.

43. Контроль качества и количества товарных партий: порядок проведения, документальное оформление.

44. Отбор проб и образцов продовольственных товаров для лабораторных испытаний.

45. Экспертиза качества продовольственных товаров: цели, задачи, этапы проведения.

46. Идентификация товаров и выявление фальсификации продовольственной продукции.

47. Стандартизация в товароведении: виды стандартов, их применение в практике.

48. Сертификация продовольственных товаров: обязательная и добровольная формы.

49. Практическое задание: определить необходимость наличия сертификата соответствия на партию импортных орехов.

50. Упаковка продовольственных товаров: функции, материалы, требования безопасности.

51. Товарные знаки и знаки соответствия на продовольственных товарах.

52. Практическое задание: оценить соответствие упаковки для замороженных полуфабрикатов требованиям сохранности качества.

53. Управление качеством продовольственных товаров в цепях поставок.

54. Системы менеджмента качества (ISO 22000, ХАССП) в деятельности товароведа.

55. Практическое задание: разработать контрольные точки критических параметров для приемки

56. Информационное обеспечение товароведной деятельности: базы данных, реестры, цифровые платформы.

57. Профессиональная этика и ответственность товароведа-эксперта продовольственных товаров.

58. Практическое задание: подготовить заключение товароведной экспертизы по образцу некачественной продукции.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 1						Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3						Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т0	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	40	60	100
2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	2	2	2	4			

Примечание. Т1, Т2, ... Т16 – 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. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-019543-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2126822.

2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084815.

Дополнительная литература:

1. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 886 с. - ISBN 978-5-394-05428-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2128260.

2. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840472.

3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 320 с. : ил. — (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2195012.

Учебно-методические издания:

1. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://distant.donnuet.ru/

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 библиотек / 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 -. - URL: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 университет имени В.Г. Плеханова. - Москва: KnowledgeTree Inc., 2008-. - URL:http://]iber.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://elibrary.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 ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров»	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лабораторных работ и зачета 24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200;выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200

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
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	1. Удостоверение ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки»

				692417488802 от 04.03.2025 2. Диплом ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» о профессиональной переподготовке по программе дополнительного профессионального образования «Технология изделий легкой промышленности» квалификация инженер-технолог 813400144988 от 01.07.2024. 3. Удостоверение ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» о повышении квалификации по программе «Экономика и управление: организационно-методические аспекты сопровождения образовательного процесса программ высшего образования» 612400038823 от 20.10.2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 ОСНОВЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ТОВАРОВЕДНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:
(код и наименование)
Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)
Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:
В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные категории и понятия товароведения, классификацию товаров, их потребительские свойства и факторы, влияющие на качество; нормативно-правовую базу, регулирующую товарный ассортимент и безопасность; методы оценки качества товаров, принципы стандартизации и сертификации;

уметь: применять теоретические знания на практике, анализировать ассортимент товаров, оценивать их качество, выявлять дефекты и причины их возникновения;

владеть: навыками работы с товарной документацией, проведения экспертизы товаров, использования современных методов контроля качества, управления ассортиментом; коммуникативными навыками для взаимодействия с поставщиками.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Владение методами анализа показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИД-1ПК-1 Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИД-2ПК-1 Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Товароведение как дисциплина об основополагающих характеристиках товара.

Тема 1. Исторический экскурс в товароведение. Основные определения, задачи товароведения.
Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
Тема 3. Методы товароведения.
Тема 4. Нормативное обеспечение товароведной деятельности.
Тема 5. Профессиональный стандарт «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы как инструмент формирования компетенций товароведа.
Тема 6. Должностная инструкция основополагающий локальный документ функциональных обязанностей товароведа.

Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.

Тема 7. Основные понятия: классификация, свойства и показатели ассортимента.
Тема 8. Управление ассортиментом.
Тема 9. Факторы формирования и сохранения товароведных характеристик товаров.
Тема 10. Средства товарной информации.

Смысловой модуль 3. Качество товаров

Тема 11. Дефиниции: качество, свойства, показатели качества товаров.
Тема 12. Свойства товаров.
Тема 13. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
Тема 14. Оценка качества товаров.
Тема 15. Товарные потери.
Тема 16. Контроль качества и количества товарных партий.

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____.
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Корчига Л.И.
к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д., д.э.н., проф.