

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:12:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a8746a271b2

**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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

«28» февраля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.12 Товароведение

(название учебной дисциплины)

Угруппированная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код, наименование)

Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая
деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность

(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения:

очно-заочная форма обучения 2, 3, 4 курс

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профилям: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. для очной формы обучения;

Разработчики:

И.И. Васильева, к.т.н., доцент,

В.В. Золотарева, к.т.н., доцент,

Т.В. Гончарова, к.э.н., доцент,

А.А. Ткаченко, к.э.н., доцент,

Н.П. Нагорная к.т.н., доцент,

В.Н. Кибзун, к.т.н., доцент,

Т.В. Гончарова, к.э.н., доцент,

И.И. Медведкова, к.т.н., доцент,

Н.А. Попова, к.т.н., доцент

Ю.А. Палушенко, ст. преп.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Протокол от «19» августа 2024 года № 11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В. Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

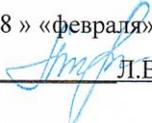
Д. В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата «27» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 28 » «февраля» 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова

© А.А. Ткаченко, 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»,
2024 год

МИНИСТЕРСТВО

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профилям: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. для очной формы обучения;

Разработчики:

И.И. Васильева, к.т.н., доцент,
В.В. Золотарева, к.т.н., доцент,
Т.В. Гончарова, к.э.н., доцент,
А.А. Ткаченко, к.э.н., доцент,
Н.П. Нагорная к.т.н., доцент,
В.Н. Кибзун, к.т.н., доцент,
Т.В. Гончарова, к.э.н., доцент,
И.И. Медведкова, к.т.н., доцент,
Н.А. Попова, к.т.н., доцент
Ю.А. Палушенко, ст. преп.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Протокол от «29» августа 2024 года № 1

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы сельского хозяйства

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

Зав. кафедрой товароведения непродовольственных товаров
и креативной индустрии

_____ Н. А. Ольмезова
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д. В. Махноносков
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «29» августа 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «___» «_____» 2024 года № _____

Председатель _____ Л.В. Крылова

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц –34	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	вариативная (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 5	Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей – 5		2, 3, 4-й	
Общее количество часов –1224		Семестр	
		3, 4, 5, 6, 7-й	
	Лекции		
	288 час.		
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 5	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		288 час.	
		Самостоятельная работа	
		501,8 час.	
		Индивидуальные задания*:	
		5 ТМК	
Форма промежуточной аттестации: зачет			
зачет – 3,5 семестр; экзамен – 4-7 семестр; курсовая работа – 6,7 семестр			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 576:501,8

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: предоставление обучающимся системы знаний относительно научных основ формирования системного подхода к познанию товара, предоставления знаний относительно принципов и методов теоретического товароведения товаров широкого потребления, закономерностей формирования потребительных свойств, качества и ассортимента непродовольственных и продовольственных товаров, факторов их формирования, контроля и хранения в сферах производства, обращения и потребления, конкурентоспособности товаров, кодирования и маркировки.

Задачи учебной дисциплины: изучение сущности основных категорий товароведения непродовольственных и продовольственных товаров, обретение знаний и умений относительно анализа их ассортимента, контроля и оценки качества и конкурентоспособности, кодирования и маркировки. Изучение свойств наиболее важных веществ, которые входят в состав пищевых продуктов, а также их влияние на формирование качества и потребительных свойств пищевых продуктов; изучение процессов, которые происходят в пищевых продуктах при транспортировке и хранении и как влияют эти процессы на смену качества и пищевую ценность продовольственных товаров.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.О.12 «Товароведение» относится к базовой части профессионального цикла.

Учебная дисциплина «Товароведение» изучает полезные свойства товара, которые характеризуют его потребительную стоимость. Изучение полезных свойств товаров позволяет разработать научные основы их классификации и стандартизации, формирования ассортимента, способы определения уровня качества товаров, поступающих в торговую сеть, виды их упаковки, оптимальные режимы и сроки хранения, рациональные условия и способы транспортирования, реализации и использования.

Товароведение тесно связано с общественными и естественными науками, а так же со многими техническими дисциплинами.

Обеспечивающие дисциплины: «Физика», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Высшая и прикладная математика».

Учебная дисциплина «Товароведение» служит основой изучения таких дисциплин, как «Экспертиза товаров», «Идентификация и кодирование», «Безопасность товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» и др., а также для прохождения технологической, товароведной, коммерческой практик и практике по подготовке выпускной квалификационной работы.

В результате освоения предшествующих дисциплин обучающиеся должны:

- знать: технологии производства товаров; стандартные требования, предъявляемые к качеству и безопасности товаров; основные методы научных исследований.

- уметь: работать в лаборатории; проводить лабораторные методы исследования качества товаров.

В результате освоения дисциплины «Товароведение» обучающийся должен приобрести профессиональные навыки по выявлению новых полезных свойств товаров, расширению на этой основе их ассортимента, совершенствованию и разработке новых методов исследования и контроля качества, по оптимальным способам и режимам упаковки, транспортирования, хранения, консервирования и реализации товаров.

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>
ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИДК-1 _{ОПК-2} . Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИДК-2 _{ОПК-2} . Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИДК-3 _{ОПК-2} . Проводит исследования, оценку и экспертизу товаров
ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИДК-1 _{ОПК-3} . Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-2 _{ОПК-3} . Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-3 _{ОПК-3} . Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации
ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИДК-1 _{ОПК-4} . Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-2 _{ОПК-4} . Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-3 _{ОПК-4} . Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы
ПК-2. Способен анализировать закономерности и тенденции формирования потребностей и спроса населения на товары	ИДК-1 _{ПК-2} . Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса ИДК-2 _{ПК-2} . Применяет методы и методики определения потребностей и спроса населения в товарах ИДК-3 _{ПК-2} . Организует и проводит изучение потребительского спроса, анализирует его результаты
ПК-6. Способен реализовать целевые критерии товарной ассортиментной структуры	ИДК-1 _{ПК-6} . Формирует ассортимент с учетом товарной группы, предприятия и целевого рынка ИДК-2 _{ПК-6} . Определяет и оценивает структуру, широту, полноту, глубину, степень обновления, устойчивость ассортимента товаров ИДК-3 _{ПК-6} . Формирует базу данных потребительских свойств товаров разных производителей ИДК-4 _{ПК-6} . Определяет потребительские предпочтения

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	различных ассортиментных групп товаров ИДК-5ПК-6. Проводит работу с поставщиками по обновлению и расширению ассортимента товаров
ПК-9. Способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками, контролировать выполнение договорных обязательств	ИДК-1ПК-9. Знает основы осуществления торгово-закупочной деятельности и повышения ее эффективности ИДК-2ПК-9. Составляет планы и организует процедуру закупки и поставки товаров ИДК-3ПК-9. Осуществляет связи с поставщиками, организует логистические потоки и операции ИДК-4ПК-9. Контролирует соблюдение обязательств согласно заключенным договорам, соглашениям, контрактам
ПК-14. Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ИДК-1ПК-14. Знает физико-химические и органолептические методы идентификации, подтверждения качества и безопасности товаров. ИДК-2ПК-14. Умеет работать с нормативными документами, диагностировать дефекты, выявлять некачественную продукцию ИДК-3ПК-14. Владеет навыками проведения исследования для определения физико-химических и органолептических показателей товаров.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные категории и термины товароведения; принципы, правила виды и методы, признаки классификации и кодирования товаров; факторы, влияющие на качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру показателей и характеристик свойств и качества товаров и методы их определения; основные процедуры при контроле и оценке качества товаров; ассортимент товаров, его показатели и признаки классификации; требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров.

уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной правовой и технической документацией в области товароведения; определять и анализировать показатели ассортимента товаров и разрабатывать рекомендации по их совершенствованию; идентифицировать, классифицировать и кодировать товары; определять показатели и характеристики свойств и качества товаров; контролировать и оценивать качество товаров; определять соответствие содержания маркировки установленным требованиям; обеспечивать сохранение качества на всех стадиях товародвижения.

владеть: принципами и правилами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента товаров; методами определения показателей и характеристики свойств и качества товаров; методами контроля и оценивания качества товаров.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле. Объект и предмет товароведения

Тема 1. Товароведение как наука о товарах.

Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.

Тема 3. Методология товароведения.

Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.

Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 1. Потребительные свойства товаров.

Тема 2. Качество товаров, значение и требования.

Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.

Тема 4. Контроль качества товаров.

Тема 5. Оценка качества товаров.

Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 1. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.

Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов.

Тема 3. Химические свойства пищевых продуктов.

Тема 4. Показатели безопасности пищевых продуктов.

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.

Тема 1. Конкурентоспособность товаров.

Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.

Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.

Тема 1. Классификация товаров.

Тема 2. Кодирование товаров.

Тема 3. Ассортимент товаров.

Тема 4. Информация о товарах.

Тема 5. Управление ассортиментом и качеством товаров.

Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.

Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов.

Тема 2. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.

Тема 3. Консервирование пищевых продуктов

Тема 4. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов

Модуль 3. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары.

Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

Смысловой модуль 1. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.

Тема 1. Пластические массы.

Тема 2. Изделия из пластических масс.

Тема 3. Красящие вещества.

Тема 4. Лакокрасочные материалы.

Тема 5. Моющие средства.

Тема 6. Клеи.

Смысловой модуль 2. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары.

Тема 1. Стекланные бытовые товары

Тема 2. Керамические бытовые товары.

Тема 3. Металлохозяйственные товары.

Тема 4. Классификация и ассортимент мебельных товаров.

Тема 5. Строительные товары и их назначение.

Смысловой модуль 3. Зерно. Фрукты. Овощи.

Тема 1. Пищевая ценность и классификация свежих фруктов и овощей, краткая характеристика отдельных групп.

Тема 2. Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество.

Тема 3. Способы переработки фруктов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования.

Тема 4. Классификация, основной ассортимент и нормы качества переработанных овощей, фруктов и грибов.

Смысловой модуль 4. Кондитерские товары.

Тема 1. Крахмал, сахар, мед.

Тема 2. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.

Тема 3. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Шоколад и шоколадные изделия.

Тема 5. Восточные сладости. Товары специального назначения.

Тема 6. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.

Модуль 4. Товароведение. Электробытовые товары. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)

Смысловой модуль 1. Электробытовые товары.

Тема 1. Современное состояние и пути развития рынка электробытовых товаров.

Тема 2. Сырье и производство электробытовых товаров.

Тема 3. Общая классификация ассортимента электробытовых товаров.

Тема 4. Классификация ассортимента электронагревательных приборов.

Тема 5. Классификация ассортимента приборов для домохозяйства

Смысловой модуль 2. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары.

Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.

Тема 2. Трикотажные и швейные товары.

Тема 3. Кожевенные товары.

Тема 4. Обувные товары.

Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты.

Тема 6. Меховые изделия.

Смысловой модуль 3. Молоко. Жиры.

Тема 1. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.

Тема 2. Классификация и характеристика ассортимента молока.

Тема 3. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.

Тема 4. Характеристика потребительских свойств мороженого.

Тема 5. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.

Тема 6. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.

Смысловой модуль 4. Вкусовые товары.

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров

Тема 2. Пряности, приправы

Тема 3. Чай, кофе

Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)

Смысловой модуль 1. Культурно-бытовые товары.

Тема 1. Бумага, картон и изделия из них.

Тема 2. Школьно-письменные и канцелярские товары.

Тема 3. Музыкальные товары.

Тема 4. Игрушки и елочные украшения.

Тема 5. Радиоэлектронные средства записи и воспроизведения звука и изображения.

Тема 6. Фототовары и видеокамеры.

Тема 7. Товары для спорта и туризма

Тема 8. Товары для рыбной ловли.

Тема 9. Товары для охоты.

Смысловой модуль 2. Ювелирные товары и бытовые часы.

Тема 1. Ювелирные товары.

Тема 2. Часы.

Смысловой модуль 3. Мясные товары.

Тема 1. Химический и морфологический состав мяса.

Тема 2. Классификация мяса и переработка убойных животных.

Тема 3. Холодильная обработка мяса и хранение.

Тема 4. Послеубойные изменения в мясе.

Тема 5. Характеристика мяса птицы.

Тема 6. Фасованное мясо.

Тема 7. Товароведная характеристика субпродуктов.

Смысловой модуль 4. Яичные товары.

Тема 1. Товароведная характеристика пищевых яиц.

Тема 2. Яичные продукты.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3 семестр												
Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения												
Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле.												
Объект и предмет товароведения												
Тема 1. Товароведение как наука о товарах.	13,65	2		2		9,65						
Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.	13,65	2		2		9,65						
Тема 3. Методология товароведения.	13,65	2		2		9,65						
Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.	13,65	2		2		9,65						
Итого по смысловому модулю 1	44,6	8		8		38,6						
Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания												
Тема 1. Потребительные	11,72	2		2		7,72						

свойства товаров.														
Тема 2. Качество товаров, значение и требования.	11,72	2		2		7,72								
Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.	11,72	2		2		7,72								
Тема 4. Контроль качества товаров.	11,72	2		2		7,72								
Тема 5. Оценка качества товаров.	11,72	2		2		7,72								
Итого по смысловому модулю 2	58,6	10		10		38,6								
Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.														
Тема 1. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.	13,65	2		2		9,65								
Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов.	13,65	2		2		9,65								
Тема 3. Химические свойства пищевых продуктов.	13,65	2		2		9,65								
Тема 4. Показатели безопасности пищевых продуктов.	13,65	2		2		9,65								
Итого по смысловому модулю 3	44,6	8		8		38,6								
Итого по модулю 1	216	36		36		115,8								
4 семестр														
Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения														
Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.														
Тема 1. Конкурентоспособность товаров.	33	9		9		15								
Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.	33	9		9		15								
Итого по смысловому модулю 1	66	18		18		30								
Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.														
Тема 1. Классификация товаров.	14	4		4		6								
Тема 2. Кодирование товаров.	14	4		4		6								
Тема 3. Ассортимент товаров.	14	4		4		6								
Тема 4. Информация о товарах.	14	4		4		6								
Тема 5. Управление ассортиментом и качеством товаров.	10	2		2		6								
Итого по смысловому модулю 2	66	18		18		30								
Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.														
Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов.	16,5	4,5		4,5		7,5								
Тема 2. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при	16,5	4,5		4,5		7,5								

хранении.													
Тема 3. Консервирование пищевых продуктов	16,5	4,5		4,5		7,5							
Тема 4. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов	16,5	4,5		4,5		7,5							
Итого по смысловому модулю 3	66	18		18		30							
Итого по модулю 2	216	54		54		80,9							
5 семестр													
Модуль 3. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Зерно. Фрукты. Овощи. Кондитерские товары.													
Смысловой модуль 1. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.													
Тема 1. Пластические массы.	7	2		2		3							
Тема 2. Изделия из пластических масс.	7	2		2		3							
Тема 3. Красящие вещества.	7	2		2		3							
Тема 4. Лакокрасочные материалы.	7	2		2		3							
Тема 5. Моющие средства.	7	2		2		3							
Тема 6. Клеи.	10,4	3,5		3,6		3,3							
Итого по смысловому модулю 1	54	13,5		13,6		18,3							
Смысловой модуль 2. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары.													
Тема 1. Стекланые бытовые товары	10	3		3		4							
Тема 2. Керамические бытовые товары	10	3		3		4							
Тема 3. Металлохозяйственные товары	10	3		3		4							
Тема 4. Классификация и ассортимент мебельных товаров	10	3		3		4							
Тема 5. Строительные товары и их назначение.	9	2,5		2,6		4							
Итого по смысловому модулю 2	54	13,5		13,6		20							
Смысловой модуль 3. Зерно. Фрукты. Овощи.													
Тема 1. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая характеристика отдельных групп	11,9	3,5		3,4		5							
Тема 2. Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество	11,9	3,5		3,4		5							
Тема 3. Способы переработки плодов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования	11,9	3,5		3,4		5							

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Товароведение как наука о товарах.	3	
2	Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.	3	
3	Методология товароведения.	3	
4	Научные основы формирования потребностей в товарах.	3	
5	Потребительные свойства товаров.	3	
6	Качество товаров, значение и требования.	3	
7	Факторы, влияющие на качество товаров.	3	
8	Контроль качества товаров.	3	
9	Оценка качества товаров.	3	
10	Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.	3	
11	Физические свойства пищевых продуктов.	3	
12	Химические свойства пищевых продуктов.	3	
13	Показатели безопасности пищевых продуктов.	3	
	Итого	36	

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Конкурентоспособность товаров.	5	
2	Методы определения конкурентоспособности товаров	5	
3	Классификация товаров.	5	
4	Кодирование товаров.	5	
5	Ассортимент товаров.	5	
6	Информация о товарах.	5	
7	Управление ассортиментом и качеством товаров.	5	
8	Ассортимент пищевых продуктов.	5	
9	Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.	5	
10	Консервирование пищевых продуктов	5	
11	Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов	4	
Всего:		54	

Модуль 3. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Зерно. Фрукты. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Пластические массы.	2	
2	Изделия из пластических масс.	2	
3	Красящие вещества.	2	
4	Лакокрасочные материалы.	2	
5	Моющие средства.	2	
6	Клеи.	2	
7	Стеклянные бытовые товары	2	
8	Керамические бытовые товары.	2	
9	Металлохозяйственные товары.	2	
10	Классификация и ассортимент мебельных товаров.	2	
11	Строительные товары и их назначение.	2	
12	Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая характеристика отдельных групп.	3	
13	Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество.	3	
14	Способы переработки плодов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования.	3	
15	Классификация, основной ассортимент и нормы качества переработанных овощей, плодов и грибов.	3	
16	Крахмал, сахар, мед.	3	
17	Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.	3	
18	Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.	3	
19	Шоколад и шоколадные изделия.	3	
20	Восточные сладости. Товары специального назначения.	3	
21	Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.	3	
	Всего	54	

Модуль 4. Товароведение. Электробытовые товары. Текстильные, кожаные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Современное состояние и пути развития рынка электробытовых товаров.	3,5	
2	Сырье и производство электробытовых товаров.	3,5	

3	Общая классификация ассортимента электробытовых товаров.	3,5	
4	Классификация ассортимента электронагревательных приборов.	3,5	
5	Классификация ассортимента приборов для дом	3,5	
6	Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	3,5	
7	Трикотажные и швейные товары.	3,5	
8	Кожевенные товары.	3,5	
9	Обувные товары.	3,5	
10	Меховое сырье и полуфабрикаты.	3,5	
11	Меховые изделия	3,5	
12	Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.	3,5	
13	Классификация и характеристика ассортимента молока.	3,5	
14	Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.	3,5	
15	Характеристика потребительских свойств мороженого.	3,5	
16	Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.	3,5	
17	Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.	3,5	
18	Общая характеристика вкусовых товаров	3,5	
19	Пряности, приправы	3,5	
20	Чай, кофе	5,5	
	Всего часов:	72	

Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Бумага, картон и изделия из них.	3	
2	Школьно-письменные и канцелярские товары.	3	
3.	Музыкальные товары.	3	
4	Игрушки и елочные украшения.	3	
5	Радиоэлектронные средства записи и воспроизведения звука и изображения.	3	
6	Фототовары и видеокамеры.	3	
7	Товары для спорта и туризма	3	
8	Товары для рыбной ловли.	3	
9	Товары для охоты.	4	
10	Ювелирные товары.	4	
11	Часы.	4	
12	Химический и морфологический состав мяса.	4	
13	Классификация мяса и переработка убойных животных.	4	

14	Холодильная обработка мяса и хранение.	4	
15	Послеубойные изменения в мясе.	4	
16	Характеристика мяса птицы.	4	
17	Фасованное мясо.	4	
18	Товароведная характеристика субпродуктов	4	
19	Товароведная характеристика пищевых яиц.	4	
20	Яичные продукты	4	
	Всего часов:	72	

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Товароведение как наука о товарах.	9	
2	Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.	9	
3	Методология товароведения.	9	
4	Научные основы формирования потребностей в товарах.	9	
5	Потребительные свойства товаров.	9	
6	Качество товаров, значение и требования.	9	
7	Факторы, влияющие на качество товаров.	9	
8	Контроль качества товаров.	9	
9	Оценка качества товаров.	9	
10	Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.	9	
11	Физические свойства пищевых продуктов.	9	
12	Химические свойства пищевых продуктов.	9	
13	Показатели безопасности пищевых продуктов.	7,8	
	Итого	115,8	

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Конкурентоспособность товаров.	7,5	
2	Методы определения конкурентоспособности товаров	7,5	
3	Классификация товаров.	7,5	
4	Кодирование товаров.	7,5	
5	Ассортимент товаров.	7,5	
6	Информация о товарах.	7,5	

7	Управление ассортиментом и качеством товаров.	7,5	
8	Ассортимент пищевых продуктов.	7,5	
9	Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.	7,5	
10	Консервирование пищевых продуктов	7,5	
11	Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов	10,4	
Всего:		80,9	

Модуль 3. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Зерно. Фрукты. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Пластические массы.	4	
2	Изделия из пластических масс.	4	
3	Красящие вещества.	4	
4	Лакокрасочные материалы.	4	
5	Моющие средства.	4	
6	Клеи.	4	
7	Стекланные бытовые товары	4	
8	Керамические бытовые товары.	4	
9	Металлохозяйственные товары.	4	
10	Классификация и ассортимент мебельных товаров.	4	
11	Строительные товары и их назначение.	4	
12	Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая характеристика отдельных групп.	4	
13	Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество.	4	
14	Способы переработки плодов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования.	4	
15	Классификация, основной ассортимент и нормы качества переработанных овощей, плодов и грибов.	4	
16	Крахмал, сахар, мед.	4	
17	Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.	4	
18	Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.	4	
19	Шоколад и шоколадные изделия.	3	
20	Восточные сладости. Товары специального назначения.	3	
21	Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.	0,3	
Всего		78,3	

Модуль 4. Товароведение. Электробытовые товары. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры (6 семестр)

№	Название темы	Количество часов
---	---------------	------------------

п/п		Очная форма	Заочная форма
1	Современное состояние и пути развития рынка электробытовых товаров.	6	
2	Сырье и производство электробытовых товаров.	6	
3	Общая классификация ассортимента электробытовых товаров.	6	
4	Классификация ассортимента электронагревательных приборов.	6	
5	Классификация ассортимента приборов для дом	6	
6	Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	6	
7	Трикотажные и швейные товары.	6	
8	Кожевенные товары.	6	
9	Обувные товары.	6	
10	Меховое сырье и полуфабрикаты.	6	
11	Меховые изделия	6	
12	Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.	6	
13	Классификация и характеристика ассортимента молока.	6	
14	Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.	6	
15	Характеристика потребительских свойств мороженого.	6	
16	Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.	6	
17	Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.	6	
18	Общая характеристика вкусовых товаров	6	
19	Пряности, приправы	6	
20	Чай, кофе	1,4	
	Всего часов:	115,4	

Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Бумага, картон и изделия из них.	5,5	
2	Школьно-письменные и канцелярские товары.	5,5	
3.	Музыкальные товары.	5,5	
4	Игрушки и елочные украшения.	5,5	
5	Радиоэлектронные средства записи и воспроизведения звука и изображения.	5,5	
6	Фототовары и видеокамеры.	5,5	
7	Товары для спорта и туризма	5,5	
8	Товары для рыбной ловли.	5,5	
9	Товары для охоты.	5,5	
10	Ювелирные товары.	5,5	
11	Часы.	5,5	
12	Химический и морфологический состав мяса.	5,5	

13	Классификация мяса и переработка убойных животных.	5,5	
14	Холодильная обработка мяса и хранение.	5,5	
15	Послеубойные изменения в мясе.	5,5	
16	Характеристика мяса птицы.	5,5	
17	Фасованное мясо.	5,5	
18	Товароведная характеристика субпродуктов	5,5	
19	Товароведная характеристика пищевых яиц.	5,5	
20	Яичные продукты	16,4	
	Всего часов:	111,4	

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

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

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Рекомендованная тематика курсовых работ учебной по дисциплине «Товароведение»

(Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность»

1. Товароведная характеристика ассортимента изделий лакокрасочных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Структурированный анализ ассортимента керамических товаров.
3. Анализ ассортимента источников света отечественных и зарубежных производителей, который представлен на местном рынке.
4. Структурно-кластерный анализ ассортимента телефонов на рынке г.Донецка.
5. Сравнительная оценка ассортимента и качества мебели на местном рынке.
6. Санитарно-гигиеническая оценка изделий из пластических масс.
7. Оценка потребительных свойств моющих средств, которые реализуются в торговом предприятии.
8. Состояние товарного предложения и анализ потребительских предпочтений на рынке телевизоров.
9. Товароведные аспекты оценки ассортимента косметических кремов и основные направления его развития.
10. Потребительская оценка и ассортимент изделий из стекла, которые реализуются на отечественном рынке.
11. Конкурентоспособность автоматических стиральных машин.
12. Оценка потребительных свойств и безопасности мобильных телефонов.
13. Комплексная оценка качества бытовых часов, которые реализуются на местном рынке.
14. Формирование ассортимента изделий из бумаги и картона, тенденции его развития.
15. Оценка качества и ассортимента металлической посуды на региональном рынке.
16. Сравнительная характеристика ассортимента и качества зубных паст.
17. Товароведно-коммерческая оценка ассортимента синтетических моющих средств, представленных на местном рынке.
18. Квалиметрическая оценка ассортимента и качества кухонной посуды в предприятии торговли.
19. Товароведная оценка ассортимента и качества туалетного мыла в розничном предприятии.
20. Нормативно-правовое обеспечение контроля парфюмерно-косметических товаров.

21. Социологическая оценка ассортимента игрушек для детей дошкольного возраста.
22. Характеристика современных методов оценки качества изделий из пластических масс.
23. Товароведные аспекты оценки конкурентоспособности компьютеров на рынке г.Донецка.

Рекомендованная тематика курсовых работ учебной по дисциплине «Товароведение»

(Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность)»

Зерномучные товары

1. Сравнительная характеристика потребительских свойств крупы, вырабатываемой из зерна пшеницы, гречихи и бобовых (из ячменя, риса, кукурузы или из проса, овса и пшеницы).
2. Характеристика потребительских свойств, ассортимента, качества и конкурентоспособности круп, реализуемых торговой сетью.
3. Характеристика потребительских свойств, ассортимента, качества и конкурентоспособности обеденных концентратов первых блюд (вторых блюд).
4. Потребительские свойства, ассортимент и качество сухих завтраков, получаемых методом экструзии.
5. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам, использованию и стойкости при хранении.
6. Товароведная характеристика пшеничной муки, реализуемой торговой сетью, ее конкурентоспособность на продовольственном рынке.
7. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной и макаронной отраслях пищевой промышленности.
8. Характеристика качества, ассортимента и конкурентоспособности пшеничного хлеба, выпекаемого местными предприятиями.
9. Товароведная характеристика сухарных изделий, вырабатываемых по новым технологиям.
10. Сравнительная характеристика бараночных изделий, которые изготавливаются хлебозаводами Донецкого региона.
11. Ассортимент, качество и конкурентоспособность ржаного и ржано-пшеничного хлеба (на примере..... хлебозавода).
12. Сравнительная характеристика макаронных изделий, выработанных из разного сырья.
13. Ассортимент, качество и конкурентоспособность макаронных изделий, поступающих на продовольственный рынок г. Донецк от разных предприятий.
14. Ассортимент, качество и конкурентоспособность рисовой крупы, реализуемой под разными торговыми марками.

Кондитерские товары

1. Характеристика состава, свойств и назначения крахмалопродуктов, вырабатываемых отечественными предприятиями.
2. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сахара, поставляемого разными фирмами.
3. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности мучных кондитерских изделий, поступающих на рынок г. Донецк.
4. Ассортимент, качество и конкурентоспособность печенья, вырабатываемого ПТП «Конти» г. Донецк.
5. Исследование ассортимента и качества тортовых изделий, реализуемых на рынке г. Донецк.
6. Потребительские свойства, ассортимент и уровень качества печенья, вырабатываемого Харьковской кондитерской фабрикой «Октябрь».
7. Потребительские свойства, ассортимент и уровень качества карамели, реализуемой на продовольственном рынке г. Донецк.

8. Сравнительная характеристика ассортимента, качества и стойкости при хранении конфет разных производителей (по выбору).
9. Сравнительная характеристика пищевой ценности, ассортимента, качества и конкурентоспособности продукции, вырабатываемой компанией «АВК» и ПТП «Конти».
10. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий.
11. Использование нетрадиционного сырья при производстве мучных кондитерских изделий.
12. Шоколад: потребительские свойства, ассортимент, качество, стойкость при хранении (на примере разных фабрик).
13. Халва: потребительские свойства, ассортимент, качество, стойкость при хранении в разных упаковочных материалах.
14. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств халвы, вырабатываемой разными предприятиями.
15. Товароведная характеристика пастильных изделий отечественного и заграничного производства.
16. Сравнительная характеристика мармелада, вырабатываемого предприятиями Донецкого региона.
17. Товароведная характеристика и конкурентоспособность меда, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.

Фрукты и овощи свежие и переработанные

1. Питательные свойства, ассортимент, уровень качества и стойкость при хранении яблок, выращиваемых в Донецком регионе.
2. Сравнительная характеристика яблок разных сортов по пищевой ценности, строению и способности к хранению.
3. Сравнительная характеристика картофеля, поступающего на продовольственный рынок г. Донецка по ассортименту, качеству и конкурентоспособности.
4. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности овощных консервов из субтропических и тропических плодов.
5. Исследование огурцов по стойкости к хранению в разных условиях.
6. Изучение факторов, обеспечивающих сохранность качества лука репчатого.
7. Изучение питательных свойств и сохранности консервов из томатов, выращенных в различных условиях.
8. Изучение факторов, влияющих на сохранность овощей.
9. Сравнительная характеристика качества свежих овощей при хранении в различных условиях.
10. Товароведная характеристика овощных консервов нового ассортимента.
11. Сравнительная товароведная характеристика овощных консервов для детского питания, выработанных разными предприятиями.
12. Изучение влияния вида тары на потребительские свойства и сохранность консервов.
13. Изучение факторов, влияющих на качество и сохранность квашеной капусты.
14. Характеристика прогрессивных методов квашения капусты и их влияния на качество готового продукта.
15. Исследование качества и сохранности быстрозамороженных плодов и овощей, поступающих в торговую сеть.
16. Изучение видов и причин потерь свежих овощей при хранении и путей их снижения.
17. Характеристика способов хранения фруктов и направлений их усовершенствования.
18. Исследование ассортимента, качества и стойкости при хранении сушеных плодов и ягод, реализуемых фирмами Донецка.
19. Исследование ассортимента и качества плодовых соков, поступающих в торговую сеть от разных предприятий.

Вкусовые товары

1. Сравнительная характеристика ассортимента и качества виноградных вин разных торговых марок
2. Исследование ассортимента и качества пива, которое производит ПАТ «Сармат».
3. Сравнительная товароведная характеристика пива, поступающего на продовольственный рынок от разных предприятий.
4. Изучение современных методов пивоварения и характеристика нового ассортимента пива.
5. Изучение ассортимента, качества и конкурентоспособности водочных напитков разных торговых марок.
6. Исследование ассортимента и качества безалкогольных напитков, вырабатываемых предприятиями г. Донецка.
7. Анализ рынка и качества черного байхового чая, реализуемого на продовольственном рынке г. Донецка.
8. Изучение факторов, формирующих качество и ассортимент игристых вин.
9. Сравнительная характеристика растворимого кофе разных производителей.
10. Характеристика ассортимента, качества и питательных свойств зеленого байхового чая, реализуемого в торговой сети.
11. Изучение ассортимента, качества и потребительского спроса на пряности.
12. Способы использования нетрадиционного сырья при производстве пива и безалкогольных напитков.
13. Состояние мирового рынка чая и направления его развития.
14. Изучение состояния мирового производства и потребления табачных изделий.
15. Исследование состояния регионального производства и потребления минеральной воды.

Молоко и молочные товары

1. Формирование потребительских свойств мороженого.
2. Сравнительная товароведная оценка сыровых изделий разных производителей.
3. Товароведная характеристика твердых сычужных сыров отечественного производства.
4. Исследование ассортимента и товароведная оценка кисломолочных продуктов.
5. Формирование потребительских свойств, характеристика ассортимента и оценка качества молочных продуктов для детского питания.
6. Сравнительная товароведная характеристика мороженого разных производителей.
7. Характеристика потребительских свойств продуктов для детского питания на молочной основе.
8. Формирование потребительских свойств и оценка качества молочных продуктов с функциональными свойствами.
9. Товароведная характеристика качества и конкурентоспособности питьевых йогуртов разных предприятий.
10. Потребительские свойства молочных консервов и оценка их качества.
11. Исследование ассортимента, качества и безопасности молока.
12. Анализ ассортимента и качества биокисломолочных продуктов, реализуемых на продовольственном рынке.

Пищевые жиры

1. Исследование потребительских свойств майонеза разных производителей.
2. Характеристика потребительских свойств и оценка качества спредов, реализуемых розничной сетью.
3. Товароведная характеристика майонезов, реализуемых розничной торговой сетью.
4. Исследование ассортимента и качества сливочного масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
5. Товароведная характеристика столового маргарина.

6. Сравнительная характеристика потребительских свойств и пищевой ценности разных видов сливочного масла.
7. Исследование ассортимента и качества животных топленых жиров.
8. Товароведная характеристика купажированных растительных масел.
9. Исследование ассортимента и качества кукурузного масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
10. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности оливкового масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
11. Сравнительная товароведная характеристика качества масла сливочного разных предприятий.

Рыбные товары

1. Изучение ассортимента и качества соленых рыбных товаров, реализуемых на потребительском рынке г. Донецк.
2. Изучение ассортимента и качества живой товарной рыбы, которая реализуется на потребительском рынке г. Донецк.
3. Исследование ассортимента и качества рыбы холодильной обработки, которая поступает на продовольственный рынок г. Донецк.
4. Анализ ассортимента и качества рыбы холодного копчения, реализуемой ТД «Молоко» г. Донецк.
5. Исследование ассортимента и качества морепродуктов, реализуемых торговой сетью г. Донецк.
6. Товароведная характеристика потребительских свойств икры частиковых рыб.
7. Характеристика потребительских свойств лососевой икры.
8. Исследование качества и безопасности копченых рыбных товаров.
9. Исследование сохранности копченых колбас ТМ «Феникс».
10. Влияние вида оболочки на сохранность сосисок (сарделек).
11. Исследование ассортимента и качества консервов из морепродуктов, реализуемых на продовольственном рынке Донецка.

Мясные товары

1. Анализ ассортимента и качества охлажденного мяса птицы, реализуемой на продовольственном рынке г. Донецк.
2. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, реализуемых торговой сетью г. Донецк.
3. Товароведческая характеристика посеченных мясных полуфабрикатов, которые поступают на рынок г. Донецк.
4. Сравнительный анализ ассортимента и качества вареных колбас, реализуемых под разными торговыми марками.
5. Сравнительная характеристика сырокопченых колбас разных производителей.
6. Изучение ассортимента и конкурентоспособности колбас полукопченых импортного происхождения.
7. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сосисок и сарделек разных производителей.
8. Сравнительная характеристика сырокопченых колбас ТМ «Луганские деликатесы» и ТМ «Барская».
9. Исследование ассортимента и качества ливерных колбас отечественных производителей.
10. Товароведная оценка ассортимента и качества и определение конкурентоспособности мясных консервов разных производителей.
11. Товароведная оценка свежих куриных яиц региональных птицефабрик.
12. Использование нетрадиционного сырья при изготовлении вареных колбасных изделий.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
Реферат	5	5
Устный опрос	2	34
Тестовые задания	3,5	61
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
Реферат (Тема 1)	2	2
Устный опрос	1	17
Тестовые задания	2,5	41
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* 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:		
Реферат	5	5
Устный опрос	2	34
Тестовые задания	3,5	61
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
Реферат	2	2
Устный опрос	1	17
Тестовые задания	2,5	41
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Модуль 1 (3 семестр)

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
2. Понятие о потребительских свойствах товаров, их классификация и определение.
3. Задачи товароведения в условиях перехода экономики страны к рынку.
4. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
5. Товар как объект товароведения. Определение товара, его характеристики.
6. Связь товароведения с разными науками и научными дисциплинами.
7. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
8. Методология определения потребностей населения региона.
9. Возникновение и развитие товароведения.
10. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
11. Предмет и метод товароведения.
12. Основные черты потребительской стоимости товаров.
13. Функциональные свойства товаров, их показатели.
14. Методы определения показателей: их сущность, использование.

Модуль 2 (4 семестр)

1. Показатели качества товаров, определения, группировка, характеристика.
2. Признаки классификации товаров.
3. Классификация и характеристика свойств безопасности товаров.
4. Определение терминологии в области ассортимента товаров - ассортимент товаров, рациональный ассортимент, оптимизация ассортимента, формирования ассортимента.
5. Принципы и методы классификации.
6. Качество товаров: понятие, значение качества на современном этапе рыночных отношений.
7. Методы определения показателей качества товаров, их группирования и сущность
8. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
9. Инструментальные и расчетные методы определения качества, достоинства, недостатки и области применения.
10. Факторы, которые определяют качество товара.
11. Методы оценки уровня качества товаров
12. Управление качеством товаров на уровне торговых предприятий.
13. Конкурентоспособность товара, методы конкурентоспособности.
14. Кодирование товара: сущность, виды
15. Понятие о промышленном и торговом ассортименте товаров.
16. Определение терминов - развитие ассортимента, управления ассортиментом.
17. Сущность понятия "конкурентоспособность товаров". Факторы, определяющие конкурентоспособность.
18. Методика оценки уровня конкурентоспособности товаров.
19. Система определения сортности непродовольственных товаров. Суть каждой системы.
20. Классификация, как основа формирования товарного и промышленного ассортимента.
21. Сущность понятия «классификация», методы, классификации;
22. Принципы и правила, виды классификации.

23. Признаки классификации товаров.
24. Выяснить понятие «ассортимент товаров», ознакомиться с видами ассортимента, изучить показатели, его характеризующие (структура, широта, полнота, обновляемость, экономичность).
25. Маркировка товаров
26. Упаковка товаров
27. Средства товарной информации

Модуль 3 (5 семестр)

1. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств изделий из различных видов пластических масс отечественного производства.
2. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств изделий из различных видов пластических масс зарубежного производства.
3. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств масляных отечественного и зарубежного производства.
4. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств эмалевых материалов отечественного и зарубежного производства.
5. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств воднодисперсионных материалов отечественного и зарубежного производства.
6. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств лакокрасочных материалов отечественного и зарубежного производства.
1. Производство и потребление плодов и овощей в регионе. Направления развития рынка плодоовощной продукции.
2. Пищевая ценность плодов и овощей, их роль в питании человека, классификация свежих овощей и плодов.
3. Картофель: химический состав и полезность, использование, классификация по составу, срокам выращивания, качеству. Требования к качеству, хранению.
4. Общая характеристика корнеплодов и луковых овощей.
5. Общая характеристика капустных и листовых овощей.
6. Общая характеристика плодовых и пряных овощей.
7. Общая характеристика томатных и тыквенных овощей.
8. Правила, способы и сроки хранения свежих овощей. Процессы, которые происходят в овощах при хранении и их влияние на качество товарных партий. Дефекты и болезни овощей.
9. Стандартизация свежих овощей, сравнительная характеристика требований к качеству продукции при заготовке и прямой реализации в розничной сети.
10. Классификация свежих плодов, сжатая характеристика отдельных групп.
11. Общая характеристика семечковых и косточковых плодов.
12. Общая характеристика ягод и орехов.
13. Цитрусовые, субтропические и тропические плоды: классификация, потребительская ценность, требований к качеству, правила и сроки хранения.
14. Способы переработки плодов и овощей : сущность, влияние на качество продукта и стойкость при хранении.
15. Квашеные и маринованные плоды и овощи.
16. Общая схема производства плодоовощных консервов, влияние отдельных операций на качество и ассортимент консервов. Дефекты консервов.
17. Овощные консервы: классификация, характеристика отдельных групп, требования к качеству, сроки хранения.
18. Плодовые консервы: классификация, отличные признаки отдельных групп, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
19. Плодовые и овощные соки: питательность, классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.
20. Классификация сахарных кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.

21. Характеристика карамели: сырье, основы изготовления, потребительские свойства, классификация и основной ассортимент, показатели качества.
22. Характеристика конфет.
23. Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
24. Характеристика шоколада.
25. Классификация мучнистых кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
26. Правила, режимы и сроки хранения сахарных кондитерских изделий.
27. Правила, режимы и сроки хранения мучных кондитерских изделий.
28. Сахар: потребительская ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, правила хранения.
29. Значение зерна для экономики государства и жизни человека.
30. Классификация зерна по химическому составу, назначению, ботаническим признакам. Характеристика зерна отдельных ботанических семейств.
31. Химический состав и пищевая ценность зерна, усвояемость и полезность отдельных веществ, зависимость химического состава от разных факторов.
32. Пшеница: химический состав и пищевая ценность, строение зерна, классификация пшеницы по разным признакам, стандартизация зерна, использование
33. Показатели качества зерна, методы их определения. Стандартизация качества зерна. Дефекты и вредители зерна.
34. Хранение зерна : условия, сроки, процессы, которые происходят в зерне при хранении.
35. Питательная ценность круп, основы производства, классификация.
36. Формирование качества круп в процессе производства.
37. Сравнительная характеристика круп по питательной ценности, кулинарным свойствам, стойкости к хранению.
38. Производство и потребление муки в регионе. Пищевая ценность муки, влияние на нее разных факторов.
39. Основы технологии производства муки, влияние методов формирования сортов муки на их потребительские свойства.
40. Классификация муки, характеристика муки отдельных видов, типов и товарных сортов.
41. Требования к качеству муки по стандартным показателям и хлебопекарным свойствам.
42. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам и использованию.
43. Правила, условия и сроки хранения муки. Изменение качества муки при хранении и способы торможения снижения качества.
6. Пищевая ценность хлебных изделий и способы ее повышения.

Модуль 4 (6 семестр)

1. Состояние и перспективы развития обувной (меховой, текстильной, швейной или трикотажной) промышленности в мире и Донецком регионе.
2. Новые искусственные и синтетические обувные материалы.
3. Современные направления в развитии ассортимента натуральных кож.
4. Влияние основных технологических процессов на свойства обуви.
5. мода. Влияние моды на обувь и одежду.
6. Методы оценки качества одной из групп товаров (обуви, ткани, швейных или трикотажных товаров).
7. Показатели художественного оформления одежды.
8. Оценка уровня качества и характеристика ассортимента одной из групп товаров (тканей, мехов, обуви, швейных или трикотажных товаров).
9. Новые способы художественно-колористического оформления и облагораживающие отделки тканей.

10. Факторы, влияющие на качество какой-либо товарной группы (тканей, меха, обуви, одежды, трикотажных товаров).
11. Современные направления в развитии ассортимента тканей разного волокнистого состава.
12. Влияние процессов производства на качество швейных и трикотажных товаров.
13. Оценка качества товаров (меха, обувь, ткани, трикотаж, швейные изделия).
14. Конкурентоспособность товара и её значение в повышении их качества.
15. Современное состояние рынка электробытовых товаров
16. Формирование ассортимента проводниковых материалов
17. Обновление ассортимента бытовых приборов для освещения
18. Основные тенденции в развитии ассортимента электроустановочных изделий
19. Проблемы и перспективы развития рынка компрессионных холодильников
20. Использование новых технологий в производстве автоматических стиральных машин
21. Особенности формирования рынка бытовых кондиционеров
22. Современный ассортимент холодильников с системой принудительного охлаждения воздуха "NO FROST".
23. Основные тенденции производства уборочной техники.
24. Современный ассортимент приборов для нагрева воды.
25. Основные тенденции формирования рынка приборов для отопления помещений.
26. Состояние и перспективы развития рынка ламп накаливания.
27. Потребительские свойства бельеобрабатывающих машин.
28. Тенденции развития современного ассортимента бытовых вентиляторов.
29. Характеристика производителей крупной бытовой техники
30. Основные тенденции производства термоэлектрических холодильников.
31. Маркировка бытовых электроприборов
32. Основные потребительские свойства и требования к качеству холодильных приборов
33. Использование новых технологий в производстве приборов для глажки.
34. Анализ ассортимента светлых сортов пива в розничной сети.
35. Плодово-овощные соки для питания детей раннего возраста: качество, ассортимент.
36. Ассортиментная структура черных байховых чаев в розничной торговле
37. Структура ассортимента ароматизированных чаев
38. Динамика и структура потребления натуральных виноградных вин
39. Ассортиментная структура газированных безалкогольных напитков.
40. Потребления и структура ассортимента энергетических напитков
41. Потребительские свойства и ассортимент натуральных плодовых соков
42. Ассортиментная структура зеленых байховых чаев
43. Потребительские свойства и ассортимент темных сортов пива
44. Анализ ассортимента приправ-самостоятельных блюд
45. Ассортиментная структура приправ со сложным составом в розничной торговле.
46. Структура ассортимента пряностей
47. Ассортимента нектаров ТМ Сандора
48. Потребительские свойства и ассортимент слабоалкогольных напитков отечественного производства
49. Ассортиментная структура уксуса в розничной сети
50. Структура ассортимента и качество растворимого кофе
51. Потребительские свойства и ассортимент этническими чаев в розничной торговле
52. Ассортиментная структура безалкогольных газированных напитков на зерновом сырье разных производителей
53. Анализ ассортимента молока питьевого в розничной сети.
54. Сухие молочные консервы: качество, ассортимент.
55. Ассортиментная структура сгущенных молочных консервов в розничной торговле.
56. Структура ассортимента мороженого на молочной основе.
57. Динамика и структура потребления мороженого с комбинированным составом.

58. Ассортиментная структура мороженого на плодово-ягодной и овощной основе.
59. Особенности потребления и структура ассортимента кисломолочных напитков простого брожения.
60. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных напитков смешанного брожения.
61. Ассортиментная структура кисломолочных напитков с наполнителями.
62. Потребительские свойства и ассортимент десертов на основе творога.
63. Анализ ассортимента творога в розничной торговой сети.
64. Ассортиментная структура сметаны и сметанных продуктов в розничной торговле.
65. Структура ассортимента смесей для питания детей на молочной основе.
66. Анализ ассортимента смесей для детей ТМ Нестле.
67. Потребительские свойства и ассортимент молочных смесей для питания детей отечественного производства.
68. Ассортиментная структура каш с молоком для питания детей в розничной сети.
69. Потребительские свойства и структура ассортимента плавленых сыров.
70. Структура ассортимента и качество твердых сыров ТМ Шостка.
71. Потребительские свойства и ассортимент мягких сыров в розничной торговле.
72. Ассортиментная структура рассольных сыров разных производителей.
73. Потребительские свойства пищевых жиров, их роль и значение в питании человека.
74. Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров в ДНР.
75. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного масла различных видов очистки.
76. Исследование качества оливкового масел, реализуется в розничной торговой сети.
77. Исследование ассортимента купажированных масел и их потребления.
78. Характеристика ассортимента и качества масла с нетрадиционного сырья.
79. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного и кукурузного масла.
80. Использование биологически-активных веществ в производстве пищевых жиров.
81. Характеристика ассортимента и качества животных топленых жиров.
82. Исследование факторов, влияющих на формирование качества пищевых жиров.
83. Влияние упаковки и условий хранения на качество пищевых жиров.
84. Теории образования сливочного масла при производстве его различными способами. .

Модуль 5 (7 семестр)

1. Состояние и перспективы развития производства товаров культурно-бытового назначения (на примере одной группы).
2. Состояние рынка товаров культурно-бытового назначения (на примере одной группы).
3. Новое в технологии производства товаров культурно-бытового назначения (на примере одной группы).
4. Анализ структуры ассортимента исследуемого товара на примере торгового предприятия за период 2 года и более.
5. Современные направления художественного оформления культтоваров.
6. Требования к упаковке, транспортировке исследуемого товара
7. Анализ опыта относительно повышения качества, расширения ассортимента, улучшения потребительских свойств (на примере одной группы товаров или одной фирмы).
8. Анализ нормативно-технической документации одной из групп культтоваров.
9. Сущность цифровой обработки сигналов и направления ее использования у радиоэлектронной аппаратуре.
10. Основные направления улучшения ассортимента и качества радиоэлектронной аппаратуры.
11. Характеристика современного ассортимента фотоаппаратов.
12. Характеристика современного ассортимента игрушек.
13. Анализ ассортимента офисной техники.
14. Новое в производстве школьно-письменных товаров.

15. Новые направления развития производства велосипедов.
16. Новые направления развития производства легковых автомобилей.
17. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясopодуктов. Мяcная продуктивность.
18. Характеристика убойных животных.
19. Морфология и химический состав мяcного сырья.
20. Предубойное содержание скота.
21. Процесс обработки скота.
22. Послеубойные изменения в мясе.
23. Идентификация мяcа убойных животных.
24. Экспертиза качества мяcа по показателям безопасности.
25. Экспертиза качества мяcа по показателям свежести.
26. Фальсификация натурального мяcа.
27. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяcа и мяcных субпродуктов.
28. Классификация по виду, возрасту, полу, упитанности убойных животных, тепловому состоянию мяcа.
29. Товароведная маркировка мяcа.
30. Разделка мяcа для розничной торговли.
31. Экспертиза качества мяcа при приемке.
32. Наружный осмотр и отбор образцов.
33. Методы и показатели качества мяcа.
34. Замораживание мяcа. Изменения замороженного мяcа при хранении. Размораживание мяcа.
35. Хранение и транспортирование охлажденного мяcа убойных животных, птицы и субпродуктов.
36. Хранение и транспортирование замороженного мяcа убойных животных, птицы и субпродуктов.
37. Сырье и материалы для колбасного производства.
38. Технология изготовления вареных колбас.
39. Технология изготовления полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.
40. Экспертиза качества колбасных изделий.
41. Классификация колбасных изделий.
42. Фальсификация колбасных изделий.
43. Дефекты колбас, возникающие при хранении.
44. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование колбасных изделий.
45. Идентификация мяcных консервов.
Фальсификация мяcных консервов.
46. Упаковывание, маркирование, хранение мяcных консервов.
47. Экспертиза качества мяcных консервов.
48. Факторы, влияющие на формирование качества мяcных консервов.
49. Классификация мяcных полуфабрикатов.
50. Фальсификация мяcных полуфабрикатов.
51. Упаковка, маркировка, хранение мяcных полуфабрикатов.
52. Ассортимент солено-копченых изделий.
53. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование солено-копченых изделий.
54. Классификация мяcных субпродуктов. Характеристика субпродуктов убойных животных и требования к их качеству.
14. Обработка субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов убойных животных. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов птичьих.
15. Виды и породы домашней птицы. Особенности анатомии и химического состава мяcа птицы. Первичная переработка птицы. Классификация мяcа птицы. Продукты разделки потрошенных тушек.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

3 семестр - зачет

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												Максимальная сумма баллов	
Смысловой модуль №1				Смысловой модуль №2					Смысловой модуль №3				
T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	100
7	7	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

4 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности	
Смысловой модуль №1				Смысловой модуль №2					Смысловой модуль №3						
T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4			

Модуль 3. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

5 семестр – зачет

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																		Максимальная сумма баллов			
Смысловой модуль №1						Смысловой модуль №2					Смысловой модуль №3				Смысловой модуль №4						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T5	T6	100
4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	

5 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности					
Смысловой модуль №1						Смысловой модуль №2					Смысловой модуль №3				Смысловой модуль №4								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	60	100
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1			

Модуль 4. Товароведение. Электробытовые товары. Текстильные, кожаные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)

6 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности		
Смысловой модуль №1					Смысловой модуль №2					Смысловой модуль №3					Смысловой модуль №4							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т1				Т2	Т3
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	60	100

Модуль 4 (6 семестр – курсовая работа)

Пояснительная записка, балл	Иллюстративная часть, балл	Защита работы, балл	Максимальная сумма, баллов
до 35 баллов	до 50 баллов	до 15 баллов	100 баллов

Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)

7 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																			Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности		
Смысловой модуль №1									Смысловой модуль №2		Смысловой модуль №3						Смысловой модуль №4						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т1	Т1	Т1	Т1	Т1	Т1	Т1	Т1				Т19	Т20
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	60	100

Модуль 5 (7 семестр – курсовая работа)

Пояснительная записка, балл	Иллюстративная часть, балл	Защита работы, балл	Максимальная сумма, баллов
до 35 баллов	до 50 баллов	до 15 баллов	100 баллов

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

		работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Грибанова И.В., Первойкина Л.И.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 360 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 540 с.

Дополнительная литература:

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65295.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров : учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>
7. Кучинская, Л. В. Товароведение и экспертиза пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в таможенном деле : учебное пособие / Л. В. Кучинская, Е. В. Красильникова. — Москва : Российская таможенная академия, 2016. — 92 с. — ISBN 978-5-9590-0896-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69821.html> (дата обращения: 20.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
8. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырьё для производства продовольственных товаров : учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток :

Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. — 188 с. — ISBN 978-5-9590-0564-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/25789.html> (дата обращения: 25.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9. Товароведение однородных групп товаров. Ювелирные товары : учебное пособие / Е. Г. Кашенко, О. М. Калиева, Т. Ф. Мельникова, И. С. Янё. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 152 с. — ISBN 978-5-7410-1587-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69960.html> (дата обращения: 29.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

10. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html> (дата обращения: 20.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

11. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html> (дата обращения: 20.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Учебно-методические издания:

1. Товароведение. Непродовольственные товары. Строительные товары. Лабораторный практикум для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Нагорная Н.П. – Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – 66 с.

2. Товароведение. Непродовольственных товары. Хозяйственные, строительные и товары культурно-бытового назначения. Методические рекомендации по самостоятельному изучению и выполнению контрольных работ для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Васильева И.И., Золотарева В.В. – Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – 63 с.

3. Товароведение. Непродовольственные товары. Хозяйственные, строительные товары и товары культурно-бытового назначения. Электронный ресурс для дистанционного курса Moodle для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / Васильева И.И., Золотарева В.В.

4. Управление качеством и безопасность непродовольственных товаров. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Катрич В.Н. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 35 с.

5. Товароведение и экспертиза силикатных товаров. Учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Стрижак Т.А., Золотарева В.В. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 190 с.

6. Товароведение. Непродовольственные товары. Учебник для экономистов. Для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.01 Экономика / ГО ВПО

«Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Лойко Д.П., Васильева И.И., Золотарева В.В., Катрич В.Н., Кибзун В.Н., Нагорная Н.П., Павлушенко Ю.А., Попова О.С., Стрижак Т.А., Ткаченко А.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 350 с.

7. Товароведение (Непродовольственные товары). Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Лойко Д.П., Ткаченко А.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 26 с.

8. Товароведение. Непродовольственные товары. Раздел "Товароведение изделий из пластических масс и товары бытовой химии". Лабораторный практикум для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Лойко Д.П., Павлушенко Ю.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 80

9. Спецкурс по товароведению. Парфюмерно-косметические товары. Методические рекомендации по самостоятельному изучению и выполнению контрольных работ для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Попова О.С. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 30 с.

10. Управление качеством и безопасностью непродовольственных товаров. Методические указания по самостоятельному изучению дисциплины для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Катрич В.Н. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 40 с.

11. Товароведение. Непродовольственные товары. Хозяйственные товары. Электронный ресурс для дистанционного курса Moodle для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Золотарева В.В., Нагорная Н.П.

12. Товароведение. Парфюмерно-косметические товары. Электронное учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Васильева И.И., Попова О.С.

13. Товароведение одежно-обувных товаров. Задания для лабораторных работ и методические рекомендации по их выполнению для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Кибзун В.Н., Павлушенко Ю.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 23 с.

14. Электробытовые товары. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т

экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Ткаченко А.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 28 с.

15. Мебельные товары. Задания для лабораторных работ и методические рекомендации по их выполнению для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Нагорная Н.П. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 54 с.

16. Товароведение (Теоретические основы товароведения). Задания для лабораторно-практических занятий и методические указания по их выполнению для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Кириченко О.Е., Лойко Д.П., Стрижак Т.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 80 с.

17. Товароведение (Теоретические основы товароведения). Тестовые задания для контроля знаний для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Кириченко О.Е., Лойко Д.П., Стрижак Т.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 85 с.

18. Товароведение. Товары культурно-бытового назначения и часы. Тестовые задания для контроля знаний для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) [Электронный ресурс] / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Васильева И.И., Золотарева В.В. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 25 с.

19. Товароведение. Культурно-бытовые и ювелирные товары, часы. Учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Васильева И.И., Золотарева В.В. – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 236 с.

20. Товароведение. Химические товары. Учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) [Электронный ресурс] / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.М. Туган-Барановского», каф. товароведения / Золотарева В.В., Павлушенко Ю.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 121 с.

15. 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 титул. 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. Доступ: с 12.11.2013
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. В режиме свободного доступа
5. «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. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019
6. «Руконт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011-]. – Режим доступа : <https://rucont.ru> – Загл. с экрана.
7. e.Lanbook : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.
8. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа : <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана.
9. «Проспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Проспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана.
10. «Проспект Науки» [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Проспект Науки", 2005-2018]. – Режим доступа : <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана.
11. Znanium.com : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа : <http://znanium.com> – Загл. с экрана.
12. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ», 2000 -]. – Режим доступа : www.studentlibrary.ru – Загл. с экрана.
13. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библио. консорциумами (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербург : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул. экрана.
14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режи доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения практических 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 работ.

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1	2	3
1.	Учебная аудитория 4231 для проведения лекций	16 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
2.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Фруктовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натурности зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200
3.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лабораторных занятий и зачета	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200
4.	Учебная лаборатория 4314а «Учебная лаборатория полимерных материалов» для проведения лабораторных занятий и зачета	20 посадочных мест, весы торсионные ВТ250; весы торсионные; микроскоп ХСП-128В; микроскоп МВП; частотометр.ЧЗ-34; гигрограф М-21А; крутмометр; муфельная печь; печь Молибден; прибор для отгонки спиртовых жидкостей; электроплита с закрытой спиралью; доска меловая стационарная; стул; стол преподавательский; шкаф лабораторный; весы торсионные ВТ250; муфельная печь; микроскоп МВП; печь Молибден; частотометр.ЧЗ-34; весы торсионные; стол ученический лабораторный; раковина; лабораторный шкаф; вытяжной шкаф; шкаф лабораторный
5.	Учебная лаборатория 4314 «Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамена	20 посадочных мест, РН-метр лабораторный; аппарат стряхивания жидкости; аппарат Сокслета 250мл; Ариометр; водяная баня; баня для колб без э/п (огневая); магнитная мешалка; муфельная печь; печь молибден; сушильный шкаф; эксикатор б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осциллограф; стерилизатор воздушный; фотоколориметр; шкаф лабораторный; стул; стол преподавательский; доска меловая стационарная; шкаф с образцами; сушильный шкаф; муфельная печь; печь молибден; весы; прибор Росс-Майлса; стол ученический лабораторный; шкаф; раковина; вытяжной шкаф
6.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Фруктовоовощные консервы»; лабораторная тумба;

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1	2	3
	консультаций и экзамена	выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения природы зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200
7.	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.)

17. 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*
Васильева Ирина Ивановна	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 № 011949	1.Справка о прохождении стажировки № 39-73 от 26.12.2018г. по программе «Современные технологии и методика преподавания дисциплин товароведной направленности», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкий национальный технический университет» 2. Сертификат о повышении квалификации № 0313 от 15.02.2019г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»,

				<p>16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p> <p>3. Сертификат о повышении квалификации № 0013 от 18.11.2019г. по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования» 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p>
<p>Золотарёва Виктория Владимировна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – доцент кафедры товароведения непродовольствен ных товаров и креативной индустрии, кандидат технических наук, ученое звание – нет</p>	<p>Высшее, товароведение и организация торговли непродовольственным и товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата наук ДК № 019153</p>	<p>1. Сертификат о повышении квалификации № 0029 от 08.11.2019г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», школа педагогического мастерства.</p> <p>2. Сертификат о повышении квалификации № 0029 от 18.11.2019г. по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования» 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий</p>

				<p>национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p> <p>3. Диплом о профессиональной переподготовке №110400006084 от 25.02.2020г. по программе «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе», 72 часа, Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск.</p>
<p>Ткаченко Анна Анатольевна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии,, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент</p>	<p>Высшее, маркетинг, экономист – маркетолог, диплом кандидата экономических наук ДК № 034975</p>	<p>1. Сертификат о повышении квалификации № 0413, от 30.09.2020 по учебной программе по 4-ем направлениям, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации БАА/208 от 12.12.2021 оп программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного профессионального образования «Просвещение»</p> <p>3. Справка о прохождении стажировки №265/12.0-23 от 19.12.2022 г. по программе «Организация научных исследований», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего</p>

				профессионального образования «Донецкий национальный университет»
Нагорная Нина Павловна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения непродовольстве нных товаров и креативной индустрии,, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, экономист – маркетолог диплом кандидата наук ДК № 030212	1. Сертификат о повышении квалификации № 0074/18 от 16.05.2018г. по программе обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, 12 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», школа педагогического мастерства. 2 Свидетельство о прохождении стажировки № 0012 от 19.05.2018г., 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донбасская национальная академия строительства и архитектуры» 3. Сертификат о повышении квалификации № 0314 от 15.02.2019г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», школа педагогического мастерства. 4. Сертификат о повышении квалификации № 0411 от 30.09.2020г. по учебной программе по 4-ем направлениям, 20 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», школа

				педагогического мастерства.
Кибзун Валентина Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения непродовольстве нных товаров и креативной индустрии, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, товароведение и организация торговли промышленными товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата наук ТН № 102176	1. Сертификат о прохождении программы обучения № 0075/18 от 16.05.2018г. в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, 12 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», школа педагогического мастерства. 2. Сертификат о повышении квалификации № 0032 от 08.11.2019г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», школа педагогического мастерства. 3. Сертификат о повышении квалификации № 0032 от 18.11.2019г. по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования» 36 часов, Государственная организация высшего профессионального

				образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства. 4. Диплом о профессиональной переподготовке №110400005378 от 25.02.2020г. по программе «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе», 72 часа, Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск.
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы сельскохозяйственной продукции, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, маркетолог – экономист. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 044293	1. Сертификат о повышении квалификации № 0324 от 15.02.2019 г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства. 2. Сертификат о повышении квалификации № 0052 от 08.11.2019 г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства. 3. Сертификат о повышении квалификации № 0053 от 18.11.2019 г. по программе «Особенности организации охраны труда и

				<p>безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования» 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p> <p>4. Сертификат о повышении квалификации № 0376, от 10.10.2019 по учебной программе по 4-ем направлениям, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p>
<p>Попова Наталья Александровна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность- доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы сельскохозяйственной продукции, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент</p>	<p>Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215</p>	<p>1. Сертификат о повышении квалификации № 140/19 от 14.06.2019г. по программе «Деловой русский язык и культура речи», 70 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства.</p> <p>2. Сертификат о повышении квалификации. № 0030 от 28.11.2019 в объеме 36ч «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» ГО ВПО "ДонНУЭТ" Школа педагогического мастерства.</p> <p>3. Сертификат о повышении квалификации № 0065 рт 18.11.2019. «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности образовательных организаций высшего профессионального образования» 36 ч ГО ВПО "ДонНУЭТ"Школа педагогического мастерства.</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Б.1.О.12 Товароведение

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

знать: основные категории и термины товароведения; принципы, правила виды и методы, признаки классификации и кодирования товаров; факторы, влияющие на качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру показателей и характеристик свойств и качества товаров и методы их определения; основные процедуры при контроле и оценке качества товаров; ассортимент товаров, его показатели и признаки классификации; требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров.

уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной правовой и технической документацией в области товароведения; определять и анализировать показатели ассортимента товаров и разрабатывать рекомендации по их совершенствованию; идентифицировать, классифицировать и кодировать товары; определять показатели и характеристики свойств и качества товаров; контролировать и оценивать качество товаров; определять соответствие содержания маркировки установленным требованиям; обеспечивать сохранение качества на всех стадиях товародвижения.

владеть: принципами и правилами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента товаров; методами определения показателей и характеристики свойств и качества товаров; методами контроля и оценивания качества товаров.

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле. Объект и предмет товароведения

Тема 1. Товароведение как наука о товарах.

Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.

Тема 3. Методология товароведения.

Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.

Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 5. Потребительные свойства товаров.

Тема 6. Качество товаров, значение и требования.

Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров.

Тема 8. Контроль качества товаров.

Тема 9. Оценка качества товаров.

Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 10. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.

Тема 11. Физические свойства пищевых продуктов.

Тема 12. Химические свойства пищевых продуктов.

Тема 13. Показатели безопасности пищевых продуктов.

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.

Тема 1. Конкурентоспособность товаров.

Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.

Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.

- Тема 1. Классификация товаров.
- Тема 2. Кодирование товаров.
- Тема 3. Ассортимент товаров.
- Тема 4. Информация о товарах.
- Тема 5. Управление ассортиментом и качеством товаров.

Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.

- Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов.
- Тема 2. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.
- Тема 3. Консервирование пищевых продуктов
- Тема 4. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов

Модуль 3. Товароведение. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары.

Зерно. Фрукты. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

Смысловой модуль 1. Силикатные товары.

- Тема 1. Стекланные бытовые товары
- Тема 2. Керамические бытовые товары.

Смысловой модуль 2. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары.

- Тема 3. Металлохозяйственные товары.
- Тема 4. Классификация и ассортимент мебельных товаров.
- Тема 5. Строительные товары и их назначение.

Смысловой модуль 3. Зерно. Фрукты. Овощи.

Тема 1. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая характеристика отдельных групп.

Тема 2. Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество.

Тема 3. Способы переработки плодов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования.

Тема 4. Классификация, основной ассортимент и нормы качества переработанных овощей, плодов и грибов.

Смысловой модуль 4. Кондитерские товары.

- Тема 1. Крахмал, сахар, мед.
- Тема 2. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.
- Тема 3. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.
- Тема 4. Шоколад и шоколадные изделия.
- Тема 5. Восточные сладости. Товары специального назначения.
- Тема 6. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.

Модуль 4. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)

Смысловой модуль 1. Текстильные и кожевенные товары.

- Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.
- Тема 2. Трикотажные и швейные товары.
- Тема 3. Кожевенные товары.

Смысловой модуль 2. Обувные и меховые товары.

- Тема 1. Обувные товары.
- Тема 2. Меховое сырье и полуфабрикаты.
- Тема 3. Меховые изделия.

Смысловой модуль 3. Молоко. Жиры.

Тема 1. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.

Тема 2. Классификация и характеристика ассортимента молока.

Тема 3. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.

Тема 4. Характеристика потребительских свойств мороженого.

Тема 5. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.

Тема 6. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.

Смысловой модуль 4. Вкусовые товары.

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров

Тема 2. Пряности, приправы

Тема 3. Чай, кофе

Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)

Смысловой модуль 1. Культурно-бытовые товары.

Тема 1. Бумага, картон и изделия из них.

Тема 2. Школьно-письменные и канцелярские товары.

Тема 3. Музыкальные товары.

Тема 4. Игрушки и елочные украшения.

Тема 5. Радиоэлектронные средства записи и воспроизведения звука и изображения.

Тема 6. Фототовары и видеокамеры.

Тема 7. Товары для спорта и туризма

Тема 8. Товары для рыбной ловли.

Тема 9. Товары для охоты.

Смысловой модуль 2. Ювелирные товары и бытовые часы.

Тема 1. Ювелирные товары.

Тема 2. Часы.

Смысловой модуль 3. Мясные товары.

Тема 1. Химический и морфологический состав мяса.

Тема 2. Классификация мяса и переработка убойных животных.

Тема 3. Холодильная обработка мяса и хранение.

Тема 4. Послеубойные изменения в мясе.

Тема 5. Характеристика мяса птицы.

Тема 6. Фасованное мясо.

Тема 7. Товароведная характеристика субпродуктов.

Смысловой модуль 4. Яичные товары.

Тема 1. Товароведная характеристика пищевых яиц.

Тема 2. Яичные продукты.

Виды учебных занятий по учебной дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

(зачет, экзамен)

Разработчики:

И.И. Васильева, к.т.н., доцент,
В.В. Золотарева, к.т.н., доцент,
Т.В. Гончарова, к.э.н., доцент,
А.А. Ткаченко, к.э.н., доцент,
Н.П. Нагорная к.т.н., доцент,
В.Н. Кибзун, к.т.н., доцент,
Т.В. Гончарова, к.э.н., доцент,
И.И. Медведкова, к.т.н., доцент,
Н.А. Попова, к.т.н., доцент,

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