

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:10:43
Уникальный программный идентификатор:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**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)

« 02 »

2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

(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)

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

(наименование)

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

очно-заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

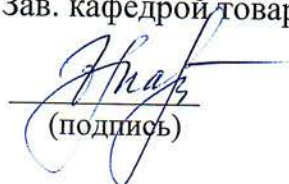
Рабочая программа учебной дисциплины «Оценка потребительских товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение профилю Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для очно-заочной формы обучения.

Разработчик: Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения, к.э.н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от «19» 02 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)

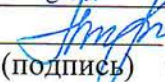
Дата «27» 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» 02 2024 года №7

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

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление (код, название)	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение (код, название)		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		4-й	5-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		7-й	9-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3 самостоятельной работы обучающегося – 1,4	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		18 час.	12 час.
		Практические, семинарские занятия	
		Лабораторные занятия	
		36 час.	18 час.
		Самостоятельная работа	
		26,7 час.	49,8 час.
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		ЗТМК	контрольная работа
Форма промежуточной аттестации: (зачет с оценкой, экзамен)			
	экзамен	экзамен	

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, ЗТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 54/26,7

для очно-заочной формы обучения – 30/49,8

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование у студентов комплекса теоретических знаний и приобретение практических навыков организации и проведения оценки качества потребительских товаров.

Задачи учебной дисциплины: изучение современных понятий, сущности и методов товароведения продовольственных товаров, основополагающих и обобщенных товароведных характеристик товаров, свойств их обуславливающих, показателей качества и оценки а также методов современных задачах в области качества.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Оценка потребительских товаров включена является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана направления подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) и относится к дисциплинам (модули) по выбору 4 (ДВ.4).

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>
ПК-8. Способен анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков товаров с учетом требований к безопасности и качеству, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	ИДК-1 _{ПК-8} . Знает ассортимент и потребительские свойства товаров с учетом требований к безопасности и качеству, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства товаров ИДК-2 _{ПК-8} . Анализирует коммерческие предложения и выбирает поставщиков товаров ИДК-3 _{ПК-8} . Организует, заключает и оформляет договоры, соглашения, контракты по закупке товаров

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров; правила отбора проб и выборок из товарных партий; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп товаров; органолептические и физико-химические методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.

уметь: расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; проводить оценку качества различными методами; определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов

владеть: **распознавать** ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; определять качества сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; навыком использования нормативной документации.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров

Тема 1. Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров.

Безопасность пищевых продуктов

Тема 2. Классификация однородных групп продовольственных товаров

Смысловой модуль 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.

Тема 3. Формирование качества и потребительских свойств зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров.

Тема 4. Формирование качества и потребительских свойств молока, молочных, вкусовых товаров и пищевых жиров.

Тема 5. Формирование качества и потребительских свойств рыбных товаров, мяса и продуктов его переработки, яиц.

Смысловой модуль 3. Идентификация товаров, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров

Тема 6. Оценка качества товаров растительного происхождения.

Тема 7. Оценка качества товаров животного происхождения.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всег о	в том числе				
		л ¹	п 2	лаб 3	инд 4	СРС 5		л	п	ла б	ин д	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров												
Тема 1. Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров. Безопасность пищевых продуктов	12,3	2		6		4,3	13	2		3		8
Тема 2. Классификация однородных групп продовольственных товаров	12,4	2		6		4,4	13	2		3		8
Итого по смысловому модулю 1	24,7	4		12		8,7	26	4		6		16
Смысловой модуль 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.												

Контроль												
Всего часов	144	18		36	27,3	26,7	108	12		18	28,2	49,8

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер Темы	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров. Безопасность пищевых продуктов	6	3
2	Тема 2. Классификация однородных групп продовольственных товаров	6	3
3	Тема 3. Формирование качества и потребительских свойств зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров.	4	2
4	Тема 4. Формирование качества и потребительских свойств молока, молочных, вкусовых товаров и пищевых жиров.	4	2
5	Тема 5. Формирование качества и потребительских свойств рыбных товаров, мяса и продуктов его переработки, яиц.	4	2
6	Тема 6. Оценка качества товаров растительного происхождения.	6	3
7	Тема 7. Оценка качества товаров животного происхождения.	6	3
Всего:		36	18

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров. Безопасность пищевых продуктов	4,3	8
2	Тема 2. Классификация однородных групп продовольственных товаров	4,4	8
3	Тема 3. Формирование качества и потребительских свойств зерномучных, плодоовощных и кондитерских	3	6,8

	товаров.		
4	Тема 4. Формирование качества и потребительских свойств молока, молочных, вкусовых товаров и пищевых жиров.	3	5
5	Тема 5. Формирование качества и потребительских свойств рыбных товаров, мяса и продуктов его переработки, яиц.	3	6
6	Тема 6. Оценка качества товаров растительного происхождения.	4	8
7	Тема 7. Оценка качества товаров животного происхождения.	5	8
Всего:		26,7	49,8

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

ТМК 1

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.

ТМК 2

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

3 ТМК

1. Свободная и связанная вода. Влияние воды на стойкость продуктов при хранении.
2. Минеральные вещества. Значение минеральных веществ в жизни человека.
3. Углеводы, их классификация и свойства.
4. Жиры и липиды. Состав и свойства жиров.
5. Белки: классификация, состав и свойства.
6. Ферменты. Химическая природа, классификация и свойства.
7. Витамины, ароматические, красительные вещества, пищевые кислоты. Их роль в окрашивании потребительных свойств продуктов.
8. Способы и режимы хранения пищевых продуктов; процессы, которые происходят при хранении.
9. Способы консервирования пищевых продуктов, их сущность и влияние на питательные свойства продуктов.
10. Классификация крупы. Формирование питательных свойств, новые виды крупы, оценка качества.
11. Технология муки. Классификация, отличительные свойства основных видов, типов, состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
12. Макароны изделия: формирование их качества в процессе производства. Классификация и оценка качества.
13. Химическая природа крахмала. Влияние строения зерна крахмала на его свойства. Технология крахмала, оценка качества. Характеристика крахмалопродуктов, их применение.
14. Классификация кондитерских товаров. Классификация и технология карамели; факторы. Которые формируют ее питательные свойства. Оценка качества.
15. Способы переработки плодов и овощей, их сущность и влияние на питательные свойства. Классификационное подразделение каждой группы.
16. Классификация виноградных вин. Принципиальная технологическая схема приготовления виноградных вин. Классификация вин, особенность приготовления и состава каждой группы, признаки подразделения вин на категории и типы. Оценка качества вин.
17. Технология пива, влияние операций на формирование потребительских свойств. Показатели качества.
18. Чай: факторы, которые формируют потребительские свойства,

классификация, показатели качества.

19. Кофе: особенность состава, ассортимент. Кофейные напитки.

20. Химический состав молока, ассортимент, показатели качества.

21. Пищевая ценность и классификация сыров. Технология сыров сычужных, кисломолочных и переработанных. Факторы, которые формируют потребительские свойства разных типов. Бальная оценка качества твердых сычужных сыров.

22. Классификация пищевых жиров. Растительные масла: способы получения, технология рафинирования, ассортимент.

23. Маргарин: сырье, технология, пищевая ценность, ассортимент, современные направления в разработке новых видов.

24. Классификация рыб. Анатомическое строение рыбы.

Морфологический и химический состав мяса рыбы.

25. Икра рыб: пищевая ценность, особенность приготовления разных видов, показатели качества.

26. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.

27. Мясные полуфабрикаты: классификация, использование.

28. Классификация и технология колбасных изделий. Факторы, которые формируют потребительские свойства колбасных изделий.

29. Мясо птицы: морфологический и химический состав. Переработка птицы, классификация птицы.

Перечень заданий к контрольной работе

Исследование потребительских свойств и показателей качества определенного пищевого продукта (по выбору преподавателя).

2. Оценка биологической ценности пищевых продуктов (по выбору преподавателя), консервированных пастеризацией и стерилизацией:

- раскрыть сущность пастеризации и стерилизации;
- какими показателями обусловлена биологическая ценность продукта;
- обосновать отличия в биологической ценности пастеризованного и стерилизованного продукта.

3. Оптимальные режимы продолжительного хранения пищевых продуктов (по выбору преподавателя):

- факторы оптимальных режимов хранения продовольственных товаров;
- назвать показатели, которыми руководствуются при определении оптимальных режимов хранения указанных пищевых продуктов;
- дать обоснования принятому решению.

4. Характеристика физико-химических изменений основных компонентов определенного пищевого продукта (по выбору преподавателя) под действием температур.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (собеседование, лабораторные работы: 1-7) - текущий модульный контроль (опрос)	1 11	7 33
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (1-6) - контрольная работа	6 4	36 4
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

1. Классификация крупы. Формирование питательных свойств, новые виды крупы, оценка качества.
2. Технология муки. Классификация, отличительные свойства основных видов, типов, состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
3. Макароны изделия: формирование их качества в процессе производства. Классификация и оценка качества.
4. Химическая природа крахмала. Влияние строения зерна крахмала на его свойства. Технология крахмала, оценка качества. Характеристика крахмалопродуктов, их применение.
5. Классификация кондитерских товаров. Классификация и технология карамели; факторы. Которые формируют ее питательные свойства. Оценка качества.
6. Способы переработки плодов и овощей, их сущность и влияние на питательные свойства. Классификационное подразделение каждой группы.
7. Классификация виноградных вин. Принципиальная технологическая схема приготовления виноградных вин. Классификация вин, особенность приготовления и состава каждой группы, признаки подразделения вин на категории и типы. Оценка качества вин.
8. Технология пива, влияние операций на формирование потребительских свойств. Показатели качества.
9. Чай: факторы, которые формируют потребительские свойства, классификация, показатели качества.
10. Химический состав молока, ассортимент, показатели качества.

11. 2. Пищевая ценность и классификация сыров. Технология сыров сычужных, кисломолочных и переработанных. Факторы, которые формируют потребительские свойства разных типов. Бальная оценка качества твердых сычужных сыров.
12. 3. Классификация пищевых жиров. Растительные масла: способы получения, технология рафинирования, ассортимент.
13. Маргарин: сырье, технология, пищевая ценность, ассортимент, современные направления в разработке новых видов.
14. Классификация рыб. Анатомическое строение рыбы. Морфологический и химический состав мяса рыбы.
15. Икра рыб: пищевая ценность, особенность приготовления разных видов, показатели качества.
16. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.
17. Мясные полуфабрикаты: классификация, использование.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ –

для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	40	60	100
1	12	1	1	12	1	12			

1. Примечание. T1, T2, ... T7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет

		минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

3. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с.
4. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 5-е изд.(изд: 5) / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2014.- 328 с.
5. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2016. - 189 с.

Дополнительная:

1. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 200 с.
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров, 3-е изд. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.. - М : Дашков и К, 2016. -374 с.
3. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.
4. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2017. - 320 с.
5. Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие / В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с.
6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2019. - 288 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2016. - 232 с.

Электронные ресурсы:

1. 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>.
2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63509.html>

3. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

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 экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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.	Учебная аудитория № 4409 для проведения лекций, лабораторных занятий	<p>1.Оборудование: термостат, сухожаровый шкаф, УФ-лампа, холодильник, эл. печь, микроскопы, титровальные установки, спиртовки, шкаф с наглядными пособиями.</p> <p>2.Химическая посуда: пипетки, пробирки, колбы, эксикаторы, зажимы, микробиологические петли и др.</p> <p>3.Химические реактивы.</p> <p>4.Мультимедийный проектор, ноутбук.</p> <p>5.Серия научно-популярных фильмов «Ресурсосбережение в АПК», «Ресурсосберегающие технологии», презентация «Нанотехнологии».</p> <p>6.Каталоги сельскохозяйственных растений и животных, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты и добавки, таблицы пищевой ценности сырья и продуктов питания.</p>
2.	Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы	<p>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.)</p>

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*

<p>Гончарова Татьяна Валериановна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность- доцент кафедры товароведени я, ученая степень - кандидат экономически х наук, ученое звание отсутствует</p>	<p>Высшее, специальность «Товароведен ие и организация торговли продовольстве нными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государствен ная служба», квалификация «магистр государственн ого управления». Диплом кандидата экономически х наук КА № 000116</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации 110400005379 от 25.02.2020 «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельной основе», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск Р.Ф. 2. Удостоверение о повышении квалификации 110400009504 от 28.02.2022 «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск Р.Ф. 3. Удостоверение о повышении квалификации от 14.09.2022, № 612400025659, 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на- Дону. 4. Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандартметрология» , г. Донецк.</p>
---	--	---	--	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров; правила отбора проб и выборок из товарных партий; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп товаров; органолептические и физико-химические методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.

уметь: расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; проводить оценку качества различными методами; определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов

владеть: распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; определять качества сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; навыком использования нормативной документации.

обладать компетенциями:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-8. Способен анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков товаров с учетом требований к безопасности и качеству, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	ИДК-1 _{ПК-8} . Знает ассортимент и потребительские свойства товаров с учетом требований к безопасности и качеству, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства товаров ИДК-2 _{ПК-8} . Анализирует коммерческие предложения и выбирает поставщиков товаров ИДК-3 _{ПК-8} . Организует, заключает и оформляет договоры, соглашения, контракты по закупке товаров

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров

Тема 1. Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров.

Безопасность пищевых продуктов

Тема 2. Классификация однородных групп продовольственных товаров

Смысловой модуль 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.

Тема 3. Формирование качества и потребительских свойств зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров.

Тема 4. Формирование качества и потребительских свойств молока, молочных, вкусовых товаров и пищевых жиров.

Тема 5. Формирование качества и потребительских свойств рыбных товаров, мяса и продуктов его переработки, яиц.

Смысловой модуль 3. Идентификация товаров, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров

Тема 6. Оценка качества товаров растительного происхождения.

Тема 7. Оценка качества товаров животного происхождения.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик:

Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения,
канд. экон. наук.

Зав. кафедрой товароведения:

Малыгина В.Д., д.э.н., профессор

