

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  Л. В. Крылова  
(подпись) (инициалы, фамилия)

« 28 » февраля 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.09 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**



(название учебной дисциплины)

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

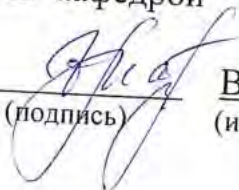
Форма обучения, курс:  
очная форма обучения 2 курс  
заочная форма обучения 2 курс

**Донецк  
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины Б1.В.09 Товароведение для обучающихся по направлению подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм», профиль: Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:  
 - в 2024 г. для очной формы обучения;  
 - в 2024 г. для очно-заочной формы обучения.

**Разработчики:** Медведкова Инна Игоревна, доцент кафедры товароведения, кандидат технических наук, доцент   
 Золотарёва Виктория Владимировна, доцент кафедры товароведения, кандидат технических наук 


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

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

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

  
 (подпись) И.В. Кошавка  
 (инициалы, фамилия)  
 Дата « » февраля 2024 года

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

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

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

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования	Характер учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Модулей – 1		Год подготовки	
Смысловых модулей - 2		2-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрены		Семестр	
Общее количество часов – 72		4-й	4-й
		Лекции	
Количество часов в неделю для очной формы обучения  аудиторных – 2 самостоятельной работы обучающегося – 2	Программа высшего образования – программа бакалавриата	16 час.	8 час.
		Практические, семинарские занятия	
		16 час.	8 час.
		Лабораторные занятия	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		37,2 час.	50,8 час.
		Индивидуальные задания:	
		-	-
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
зачет	зачет		

Соотношение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:  
 для очной формы обучения – 32/37,2  
 для заочной формы обучения – 16/50,8

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.09 «Товароведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВПО. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению.

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

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

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

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО 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-5 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

термины и определения, категории, которые используются в производстве товаров;  
- факторы формирования ассортимента, свойства и качество товаров;

- нормативно-техническую документацию, в которой определены требования к ассортименту и качеству материалов, методы контроля, маркировка, упаковка и хранение изделий.

**уметь:**

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

**владеть:**

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

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

- Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.
- Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.
- Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.
- Тема 4. Руды и металлы.
- Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.
- Тема 6. Пластические массы.
- Тема 7. Изделия из пластических масс.
- Тема 8. Красящие вещества.
- Тема 9. Лакокрасочные материалы.
- Тема 10. Моющие средства.
- Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.
- Тема 12. Клей.
- Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.
- Тема 14. Трикотажные и швейные товары.
- Тема 15. Кожевенные товары.
- Тема 16. Обувные товары.
- Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.
- Тема 18. Стекланные товары. Керамические товары.
- Тема 19. Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.
- Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.
- Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.
- Тема 22. Ювелирные товары и часы.
- Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.
- Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.
- Тема 25. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.

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

Тема 27. Кофе, чай и пряности.

Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки.

Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.

Тема 30. Готовые продукты из мяса.

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

Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.

Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов												
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения						
	всего	в том числе					всего	в том числе					
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Модуль 1. Товароведение</b>													
<b>Смысловой модуль 1. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, одежно-обувные товары.</b>													
Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.	1,5	0,5					1	2	1				1
Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.	1,5	0,5					1	2		1			1
Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	1,5		0,5				1	2	1				1
Тема 4. Руды и металлы.	1,5	0,5					1	1					1
Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	1,5		0,5				1	2	1				1
Тема 6. Пластические массы.	2	0,5	0,5				1	1					1
Тема 7. Изделия из пластических масс.	1,5	0,5					1	2	1				1
Тема 8. Красящие вещества.	1,5		0,5				1	1					1
Тема 9. Лакокрасочные материалы.	1,5		0,5				1	2		1			1
Тема 10. Моющие средства.	2	0,5	0,5				1	1					1
Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.	2	0,5	0,5				1	1					1
Тема 12. Клеи	2	0,5	0,5				1	2		1			1

Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	2	0,5	0,5			1	1					1
Тема 14. Трикотажные и швейные товары.	2	0,5	0,5			1	1					1
Тема 15. Кожевенные товары.	1	0,5	0,5				2					2
Тема 16. Обувные товары	2	0,5	0,5			1	2					2
Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.	1	0,5	0,5				2					2
Тема 18. Стекланные товары. Керамические товары.	2	0,5	0,5			1	2					2
Тема 19. Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.	0,5		0,5				2					2
Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	1,5	0,5				1	2					2
Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	0,5		0,5				2					2
Тема 22. Ювелирные товары и часы.	1,5	0,5				1	2		1			1
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<b>18</b>	<b>37</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>29</b>
<b>Смысловой модуль 2. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения).</b>												
Тема 1. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	5	1	1			3	3	1				2
Тема 2. Готовые продукты из зерна злаков, муки.	5	1	1			3	3		1			2
Тема 3. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	3	1	1			1	3	1				2
Тема 4. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	3	1	1			1	3		1			2

Тема 5. Кофе, чай и пряности.	3	1	1			1	3	1				2
Тема 6. Алкогольные и безалкогольные напитки	3	0,5	0,5			2	2					2
Тема 7. Мясо и пищевые мясные субпродукты.	3	0,5	0,5			2	3	1				2
Тема 8. Готовые продукты из мяса.	2	0,5	0,5			1	2					2
Тема 9. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.	3	0,5	0,5			2	2					2
Тема 10. Молочная продукция. Яйца птиц.	3	0,5	0,5			2	3		1			2
Тема 11. Жиры и масла животного и растительного происхождения.	2,2	0,5	0,5			1,2	2,8		1			1,8
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>35,2</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<b>19,2</b>	<b>29,8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>21,8</b>
<b>Катг</b>	<b>2,8</b>				<b>2,8</b>		<b>1,2</b>					<b>1,2</b>
<b>СРэк</b>												
<b>ИК</b>	-											
<b>КЭ</b>												
<b>Каттэк</b>												
<b>Всего часов</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>2,8</b>	<b>37,2</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>3,2</b>	<b>50,8</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СР – самостоятельная работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	<b>Тема 1.</b> Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.		
2	<b>Тема 2.</b> Качество и конкурентоспособность товаров.		1
3	<b>Тема 3.</b> Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	0,5	
4	<b>Тема 4.</b> Руды и металлы.		
5	<b>Тема 5.</b> Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	0,5	
6	<b>Тема 6.</b> Пластические массы.	0,5	
7	<b>Тема 7.</b> Изделия из пластических масс.		
8	<b>Тема 8.</b> Красящие вещества.	0,5	
9	<b>Тема 9.</b> Лакокрасочные материалы.	0,5	1



10	<b>Тема 10.</b> Моющие средства.	0,5	
11	<b>Тема 11.</b> Парфюмерно-косметические товары.	0,5	
12	<b>Тема 12.</b> Клеи.	0,5	1
13	<b>Тема 13.</b> Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	0,5	
14	<b>Тема 14.</b> Трикотажные и швейные товары.	0,5	
15	<b>Тема 15.</b> Кожевенные товары.	0,5	
16	<b>Тема 16.</b> Обувные товары.	0,5	
17	<b>Тема 17.</b> меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.	0,5	
18	<b>Тема 18.</b> Стекланные товары. Керамические товары.	0,5	
19	<b>Тема 19.</b> Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.	0,5	
20	<b>Тема 20.</b> Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.		
21	<b>Тема 21.</b> Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	0,5	
22	<b>Тема 22.</b> Ювелирные товары и часы.		1
23	<b>Тема 1.</b> Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	1	
24	<b>Тема 2.</b> Готовые продукты из зерна злаков, муки.	1	1
25	<b>Тема 3.</b> Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	1	
26	<b>Тема 4.</b> Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	1	1
27	<b>Тема 5.</b> Кофе, чай и пряности.	1	
28	<b>Тема 6.</b> Алкогольные и безалкогольные напитки.	0,5	
29	<b>Тема 7.</b> Мясо и пищевые мясные субпродукты.	0,5	
30	<b>Тема 8.</b> Готовые продукты из мяса.	0,5	
31	<b>Тема 9.</b> Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.	0,5	
32	<b>Тема 10.</b> Молочная продукция. Яйца птиц.	0,5	1
33	<b>Тема 11.</b> Жиры и масла животного и растительного происхождения.	0,5	1
Всего:		16	8

### 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	<b>Тема 1.</b> Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.	1	1
2	<b>Тема 2.</b> Качество и конкурентоспособность товаров.	1	1
3	<b>Тема 3.</b> Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	1	1
4	<b>Тема 4.</b> Руды и металлы.	1	1
5	<b>Тема 5.</b> Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	1	1
6	<b>Тема 6.</b> Пластические массы.	1	1
7	<b>Тема 7.</b> Изделия из пластических масс.	1	1
8	<b>Тема 8.</b> Красящие вещества.	1	1
9	<b>Тема 9.</b> Лакокрасочные материалы.	1	1
10	<b>Тема 10.</b> Моющие средства.	1	1
11	<b>Тема 11.</b> Парфюмерно-косметические товары.	1	1
12	<b>Тема 12.</b> Клей.	1	1
13	<b>Тема 13.</b> Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	1	1
14	<b>Тема 14.</b> Трикотажные и швейные товары.	1	1
15	<b>Тема 15.</b> Кожевенные товары.		2
16	<b>Тема 16.</b> Обувные товары.	1	2
17	<b>Тема 17.</b> меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.		2
18	<b>Тема 18.</b> Стекланные товары. Керамические товары.	1	2
19	<b>Тема 19.</b> металлохозяйственные товары. Мебельные товары.		2
20	<b>Тема 20.</b> Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	1	2
21	<b>Тема 21.</b> Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.		2
22	<b>Тема 22.</b> Ювелирные товары и часы.	1	1
23	<b>Тема 1.</b> Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	3	2
24	<b>Тема 2.</b> Готовые продукты из зерна злаков, муки.	3	2
25	<b>Тема 3.</b> Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	1	2
26	<b>Тема 4.</b> Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	1	2
27	<b>Тема 5.</b> Кофе, чай и пряности.	1	2
28	<b>Тема 6.</b> Алкогольные и безалкогольные напитки.	2	2
29	<b>Тема 7.</b> Мясо и пищевые мясные субпродукты.	2	2
30	<b>Тема 8.</b> Готовые продукты из мяса.	1	2

31	<b>Тема 9.</b> Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.	2	2
32	<b>Тема 10.</b> Молочная продукция. Яйца птиц.	2	2
33	<b>Тема 11.</b> Жиры и масла животного и растительного происхождения.	1,2	1,8
Всего:		37,2	50,8

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

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

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ РЕФЕРАТА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

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

#### Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

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

10. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка.
11. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка.
12. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка.

### Примерные тестовые задания.

#### Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

1. Классификация изделий это:
  - а) распределение товара на подгруппы по цене;
  - б) распределение товара по различным признакам на подгруппы, независимо друг от друга;
  - в) распределение товара по различным признакам на подгруппы, которые взаимосвязаны между собой;
  - г) распределение товара на подгруппы по любой схеме.
2. Твердое металлическое покрытие с зеркальным блеском, голубого цвета на сувенирном чайнике из мельхиора - это:
  - а) хромовое;
  - б) никелевое;
  - в) оловянное;
  - г) цинковое.
3. К тонкой керамике, которую используют в производстве посуды, относятся:
  - а) гончарные изделия и фарфор;
  - б) фаянс и фарфор;
  - в) майолику и черепицу;
  - г) полуфарфор и майолику.
4. Декор "кракле", "под валик", цветные пятна наносят на изделия из стекла:
  - а) в горячем состоянии;
  - б) в холодном состоянии с помощью механической обработки;
  - в) в холодном состоянии с помощью химической обработки;
  - г) поверхностным декорированием с использованием силикатных красок.
5. Основные материалы для производства изделий из стекла это:
  - а) кварцевый песок, сода, поташ, мел;
  - б) окись олова, тальк, криолит;
  - в) перекись марганца, селена, окись церия;
  - г) селитра, оксид сурьмы.
6. К драгоценными камням органогенного образования, которые используют в производстве изделий относят:
  - а) алмазы,
  - б) жемчуг и янтарь,
  - в) хризопраз,
  - г) рубин.
7. Шевро это:
  - а) тонкая, мягкая, плотная кожа хромового дубления молодых коз, козлят;
  - б) тонкая, мягкая, тягучая кожа хромового дубления овец;
  - в) тонкая, мягкая кожа козьих, реже овечьих, телячьих, лошадиных кож растительного дубления, окрашенная в разные цвета;
  - г) мягкая, гибкая, бархатистая кожа, имеет на лицевой поверхности густой, короткий, блестящий ворс.
8. Ассортимент изделий это:
  - а) группа товаров, которые отличаются между собой по всем признакам;
  - б) группа товаров, которые объединяются по определенному сходству их назначения;

- в) группа товаров, которые находятся в магазине;  
 г) группа товаров, которые производит конкретный производитель.
9. Коррозия металлов это:  
 а) разрушение металлических изделий под действием внешней среды;  
 б) разрушения металлов и сплавов в результате длительной нагрузки;  
 в) разрушение металлических изделий в результате действия низких температур;  
 г) процесс нанесения защитного химического покрытия на поверхность металлических изделий.
10. Особенность мягкого фарфора, который используют в производстве изделий чайнокофейного назначения:  
 а) имеет высокое содержание плавней;  
 б) имеет высокое содержание глинистых веществ;  
 г) нет верного ответа.
11. Основные материалы для производства изделий из стекла это:  
 а) кварцевый песок, сода, поташ, мел;  
 б) окись олова, тальк, криолит;  
 в) перекись марганца, селена, окись церия;  
 г) селитра, оксид сурьмы.
12. Укажите знак установленного единого образца, удостоверяющий ценность изделий из драгоценных металлов:  
 а) государственное пробирное клеймо;  
 б) вес;  
 в) дополнительные клейма;  
 г) именной.
13. Юфть, которая используется для обувных изделий это:  
 а) тонкая, мягкая, плотная кожа хромового дубления молодых коз или козлят;  
 б) тонкая, мягкая, тягучая кожа хромового дубления овец;  
 в) мягкая, тонкая кожа, выделанная комбинированным дублением из шкур крупного рогатого скота, лошадей и свиней;  
 г) дубление, окрашенное в разные цвета;  
 д) мягкая, гибкая, бархатистая кожа, имеет на лицевой поверхности густой, короткий, блестящий ворс.

### Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?  
 а) 3,5 ккал  
 б) 3,75 ккал  
 в) 4,1 ккал
2. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов.  
 а) Мясо, рыба  
 б) Молоко  
 в) Овощи
3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде?  
 а) Клетчатка  
 б) Сахароза  
 в) Крахмал
4. Общие свойства моносахаридов.  
 а) Гидролиз  
 б) Клейстеризация  
 в) Сладкий вкус
5. Назовите продукты с одинаковым содержанием углеводов.  
 а) Плоды, овощи  
 б) Рыба, мясо

- в) Сахар, мед
6. Какие углеводы содержатся в организме человека?
- а) Сахароза  
б) Крахмал  
в) Гликоген
7. Какие продукты содержат больше углеводов?
- а) Картофель  
б) Творог  
в) Яблоки
8. Какой из углеводов не усваивается?
- а) Мальтоза  
б) Клетчатка  
в) Лактоза
9. Выделите простые сахара.
- а) Фруктоза  
б) Трегалоза  
в) Рафиноза
10. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании?
- а) Карамелизация  
б) Кристаллизация  
в) Гидролиз
11. Какие сахара содержатся в молоке?
- а) Лактоза  
б) Фруктоза  
в) Сахароза
12. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?
- а) 80—100 г  
б) 400—500 г  
в) 20—30 г
13. Какое количество энергии выделяется при окислении в организме 1 г жира?
- а) 15,7 кДж  
б) 37,7 кДж  
в) 29,3 кДж
14. Назовите растительные жиры.
- а) Маргарин  
б) Говяжий жир  
в) Хлопковое масло
15. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?
- а) Говяжий жир  
б) Подсолнечное масло  
в) Бараний жир
16. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
- а) Коровье масло  
б) Соевое масло  
в) Говяжий жир
17. Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб.
- а) Зернистая, пастеризованная, паюсная, ястычная, откидная  
б) Зернистая, паюсная, ястычная  
в) Зернистая, пастеризованная, ястычная, пробойная
18. На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?
- а) Высший, 1, 2-й  
б) 1 и 2-й

в) Не делится

19. Чем объясняется более быстрая порча икры лососевых рыб?

а) Икра лососевых рыб имеет одну оболочку

б) Белковая масса в икре лососевых рыб самая жидкая

в) В икре лососевых рыб жир находится под оболочкой

20. Почему икра осетровых рыб хранится лучше?

а) В икре осетровых рыб жир сконцентрирован в центре зерна

б) Икра осетровых рыб имеет три оболочки

в) Белковая масса в икре осетровых рыб менее жидкая, чем в икре лососевых

## 11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

Система оценивания по учебной дисциплине в очной форме обучения\*

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- практическая работа (собеседование, практические работы: 1-22,1-11)	1	33
- тестирование (темы : 1-22,1-11)	1	33
- текущий модульный контроль	17	34
Промежуточная аттестация	зачет	100
<b>Итого за семестр</b>		<b>100</b>

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

## 12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл																						Сумма, балл
Смысловой модуль № 1												Смысловой модуль № 2										
T1, 2	T3, 4	T5, 6	T7, 8	T9, 10	T11, 12	T13, 14	T15, 16	T17, 18	T19, 20	T21, 22	T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	100
3	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

Примечание.

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

T1, T1...T11 – темы смыслового модуля №2.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

### 13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

1. Бардина, Р. А. Товароведение изделий народных художественных промыслов и сувениров и организация торговли ими [ Текст ] : одобр. Уч. советом Гос. ком. Сов. М-ов СССР по проф.-тех. образованию в качестве учеб. пособия для проф.-тех. учеб. завед. и подг. раб. на производстве / Р. А. Бардина. — М. : Высшая школа, 1972. — 246, [2] с. : рис. — (Профтехобразование. Ремесла)
2. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Технологические процессы и оборудование в производстве изделий народных художественных промыслов и сувениров [ Текст ] : обзор. информ. : вып. 2 / Ред. Ю. С. Певунов. — М. : ЦБНТИ Минместпрома РСФСР, 1977. — 20 с. — ( Народные художественные промыслы и производство сувениров ) .
4. Безопасность непродовольственных товаров. Учебное пособие [Текст]/ ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Под редакцией проф. Лойко Д.П. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. - 296 с.

#### Дополнительная литература:

1. Технологические процессы и оборудование в производстве изделий народных художественных промыслов и сувениров [ Текст ] : обзор. информ. : вып. 2 / Ред. Ю. С. Певунов. — М. : ЦБНТИ Минместпрома РСФСР, 1977. — 20 с. — ( Народные художественные промыслы и производство сувениров )
2. Федеральный закон: О народных художественных промыслах (№7 ФЗ 6. 01. 1999) // Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 № 2; Официальное издание. М.: Юридическая литература, Администрация президента РФ, - с. 270 - 274.
3. Федеральная целевая программа «Культура России (2006 2011 годы) на 2010 год» // Сборник законодательств РФ, 2005 г. Т. 51, с. 5528; 2007 г. т. 25, с.-3041; 2008 г. т. 2, с. 96.
4. Бардина Р.А.. Издания народных художественных промыслов и сувениры / Р.А.Бардина. — М.: Выш.Шк., 1990.
5. Быстрова, Е. Холмогорская резьба по кости. / Е. Быстрова // Народное творчество, 2007, № 3, с. - 60 - 63. Гуржий Л. Бег узора золотистый. / Л. Гуржий // Народное творчество. 2009. № 1. е. 18.
6. Пенкина, Р. Ветка дымковского древа. / Р. Пенкина // Русская галерея. № 3. 2008. с.53.
7. Лященко, А. Тайна соломенной шляпки./А. Лященко//Народное творчество, 2009, № 4.
8. Мелентьев, Ю. С. О некоторых теоретических проблемах развития художественных



промыслов // Творческие проблемы современных народных художественных промыслов / М.: Форум, 2011. - с. 261.

#### Учебно-методические издания:

1. Золотарева В.В., Товароведение сувениров и художественных промыслов Moodle / <http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1141>. 2019 г.
2. Золотарева В.В., Стрижак Т.А., Товароведение и экспертиза силикатных товаров: Учебное пособие. – Донецк, ДонНУЭТ, 2019, – 202 с.
3. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трыкова Т.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 212 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/734.html>.— ЭБС «IPRbooks».
4. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Ш. Дзахмишева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 345 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10990.html>.— ЭБС «IPRbooks».

#### 14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. 1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«Ай Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

## 15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры товароведения (проектор, ноутбук).

## 16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании <sup>1</sup>
Золотарева Виктория Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения, кандидат технических наук, ученое звание – нет	Высшее, товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата наук ДК № 019153	1. 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. 2. Справка о прохождении стажировки № 82 от 30.06.2021 г. по программе «Повышение педагогического мастерства при чтении общинженерных дисциплин», 72 часа, ГОУ ВПО «Донбасская национальная академия строительства и архитектуры», г. Макеевка.

				<p>3. Удостоверение о повышении квалификации 612400025716 № I-13205 от 14.09.2022г. по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации 771802829961 от 27.05.2022 г по дополнительной профессиональной программе «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», г. Москва.</p>
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, маркетолог- экономист, диплом кандидата наук ДК №044293	<p>Обучение в докторантуре на базе ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Приказ о зачислении №1316с от 28.11.2012г. период 01.12.2012г. – 30.11.2016г. Приказ о отчислении №1257с от 23.11.2016 г. по кафедре товароведения по специальности Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного</p>

				назначения и общественного питания
				Сертификат о повышении квалификации № 0020 от 08.11.2019 г. по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Донецк

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Товароведение

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»  
(код и наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело  
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**знать:**

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

**уметь:**

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

**владеть:**

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

**Цель учебной дисциплины:** изучение основных характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость их изменений на всех этапах товародвижения, усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности, приобретения умений его оценки.

**Задачи учебной дисциплины:** четкое определение основополагающих характеристик товаров; установление принципов и методов товароведения, обуславливающих его научные основы; систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования; изучение свойств и показателей ассортимента для анализа ассортиментной политики промышленной или торговой организации; определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров; выявление градаций качества и дефектов товаров, причин их возникновения и мер по предупреждению реализации некачественных товаров; определение количественных характеристик единичных экземпляров товаров и товарных партий; обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла путем учета формирующих и регулирования сохраняющих факторов; изучение способов идентификации товаров; изучение методов проведения

экспертизы; изучение основных средств исследования, используемых при проведении экспертизы; овладение навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы товаров.

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-5 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1ПК-5 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2ПК-5 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3ПК-5 Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

#### **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

- Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.
- Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.
- Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.
- Тема 4. Руды и металлы.
- Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.
- Тема 6. Пластические массы.
- Тема 7. Изделия из пластических масс.
- Тема 8. Красящие вещества.
- Тема 9. Лакокрасочные материалы.
- Тема 10. Моющие средства.
- Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.
- Тема 12. Клей.
- Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.
- Тема 14. Трикотажные и швейные товары.
- Тема 15. Кожевенные товары.
- Тема 16. Обувные товары.
- Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.
- Тема 18. Стекланные товары. керамические товары.
- Тема 19. металлохозяйственные товары. мебельные товары.
- Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.
- Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.
- Тема 22. Ювелирные товары и часы.
- Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.
- Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.

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

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

Тема 27. Кофе, чай и пряности.

Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки.

Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.

Тема 30. Готовые продукты из мяса.

Тема 31. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные.

Готовая и консервированная рыба.

Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.

Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.

Форма промежуточной аттестации: зачет  
(зачет, экзамен)


Разработчик:

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

Золотарёва В.В., доцент кафедры товароведения

канд. техн. наук, доцент

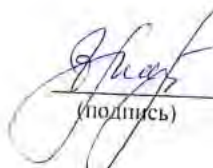
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

Зав. кафедрой товароведения

Мальгина В.Д., д.э.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)