

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)
ФАКУЛЬТЕТ РЕКЛАМЫ И СВЯЗЕЙ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ

Кафедра маркетинга и рекламы

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
38.03.02 «Менеджмент»
Наименование направленности: Маркетинг
Уровень квалификации выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Рабочая программа дисциплины:

Составитель:

кандидат технических наук, доцент кафедры маркетинга и рекламы Черная М.А.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры маркетинга и рекламы

№1 от 31.08.2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.Пояснительная записка	4
1.1 Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине	4
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
2.. Структура дисциплины	7
3. Содержание дисциплины	8
4. Образовательные технологии	10
5. Оценка планируемых результатов обучения	11
5.1. Система оценивания	11
5.2.Критерии выставления оценок	12
5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	27
6.1. Список источников и литературы	27
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	30
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины	30
8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	30
9. Методические материалы	32
9.1. Планы практических занятий	32
9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ	44
Приложения	51
Приложение 1. Аннотация дисциплины	52
Приложение 2. Лист изменений	54

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины является приобретение знаний в области формирования потребительских свойств, качества и ассортимента товаров, товарной экспертизы, а также всех тех изменений, которые происходят в товаре на всех этапах товародвижения, необходимых в будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- 1) изучение основополагающих характеристик товара;
- 2) изучение методов классификации и кодирование;
- 3) изучение показателей ассортимента, его свойств, управление ассортиментом;
- 4) оценка качества товара (выявление дефектов, причины возникновения, характер дефектов, установление градации качества);
- 5) определение количественных и качественных характеристик единичных экземпляров и товарных партий;
- 6) установление товарных потерь, причины их возникновения, и меры по снижению;
- 7) знать товароведную характеристику конкретных товаров.

1.2 Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Таблица 1

Коды компетенции	Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-8	владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных	<p>Студент должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Федеральные законы, подзаконные акты и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров; 2) основные понятия и определения в области товароведения и экспертизы товаров; 3) основополагающие товароведные характеристики, как важные критерии конкурентоспособности товаров; 4) потребительские свойства и показатели качества товаров; 5) особенности формирования рынка и товарного предложения товаров; 6) факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;

	изменений	<p>7) принципы и методы ухода за товарами, условия их рационального потребления;</p> <p>8) методы и последовательность проведения контроля качества и экспертизы однородных групп товаров;</p> <p>9) принципы и особенности формирования рационального ассортимента однородных групп товаров;</p> <p>Студент должен уметь:</p> <p>1) находить и обобщать информацию о номенклатуре и свойствах однородных групп товаров;</p> <p>2) идентифицировать товары и давать им товароведную характеристику по важнейшим потребительским свойствам;</p> <p>3) проводить оценку конкурентоспособности товаров;</p> <p>4) анализировать и работать с нормативными документами, определять степень соответствия товаров требованиям нормативных документов</p> <p>5) проводить оценку ассортимента товаров,</p> <p>6) разрабатывать предложения по его обновлению и оптимизации, формированию ассортиментной политики.</p> <p>Студент должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приобретенными знаниями и умениями для практической профессиональной деятельности; • понятийным аппаратом по товароведению; • навыками овладения новыми знаниями, методами работы.
--	-----------	--

1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» является частью вариативного цикла дисциплин учебного плана по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль): "Маркетинг" очная форма обучения. Дисциплина: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» реализуется на факультете Управления ИЭУП кафедрой «Маркетинга и рекламы».

Для освоения дисциплины необходимы компетенции, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин и прохождения практик: Маркетинг, Поведение потребителей, Маркетинговые исследования и ситуационный анализ, Коммерческая деятельность: оптовая торговля, Коммерческая деятельность: розничная торговля, Международный маркетинг.

В результате освоения дисциплины формируются компетенции, необходимые для изучения следующих дисциплин и прохождения практик: Продуктовая политика организации, Интегрированные маркетинговые коммуникации, Маркетинговое

ценообразование, Основы бренд-менеджмента, Управление каналами дистрибуции, Стратегический маркетинг, Конкурентный маркетинг, Событийный маркетинг, Интернет-маркетинг, Интернет-реклама, Маркетинг услуг, Маркетинг социальных проектов.

Дисциплина: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-6 способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

В результате освоения дисциплины: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» обучающийся должен:

Знать:

- 1) Федеральные законы, подзаконные акты и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров (ПК -8);
- 2) основные понятия и определения в области товароведения и экспертизы товаров (ПК -8);
- 3) основополагающие товароведные характеристики, как важные критерии конкурентоспособности товаров (ПК -8);
- 4) потребительские свойства и показатели качества товаров (ПК -8);
- 5) особенности формирования рынка и товарного предложения товаров (ПК -8);
- 6) факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (ПК -8);
- 7) принципы и методы ухода за товарами, условия их рационального потребления (ПК -8);
- 8) методы и последовательность проведения контроля качества и экспертизы однородных групп товаров (ПК -8);
- 9) принципы и особенности формирования рационального ассортимента однородных групп товаров (ПК -8).

Уметь:

- 1) находить и обобщать информацию о номенклатуре и свойствах однородных групп товаров (ПК -8);
- 2) идентифицировать товары и давать им товароведную характеристику по важнейшим потребительским свойствам (ПК -8);
- 3) проводить оценку конкурентоспособности товаров (ПК -8);
- 4) анализировать и работать с нормативными документами, определять степень соответствия товаров требованиям нормативных документов (ПК -8);
- 5) проводить оценку ассортимента товаров (ПК -8);

- б) разрабатывать предложения по его обновлению и оптимизации, формированию ассортиментной политики (ПК -8).

Владеть:

- 1) приобретенными знаниями и умениями для практической профессиональной деятельности (ПК -8);
- 2) понятийным аппаратом по товароведению (ПК -8);
- 3) навыками овладения новыми знаниями, методами работы (ПК -8).

2. Структура дисциплины

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 28 часов, 12 лекционных часов, 16 часов практические занятия, 44 часа - СРС.

Таблица 2

Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				л	лаб.	срс	Всего:	
1	Тема 1. Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительские свойства товаров. Качество товаров.	6	1	2	-	7	9	Собеседование
2	Тема 2. Ассортимент молока и молочных продуктов: классификация, характеристика основных видов	6	2	2	2	7	11	Лабораторная работа
3	Тема 3. Ассортимент хлебобулочных изделий: классификация, характеристика основных видов (зерномучные товары)	6	3	2	2	7	11	Лабораторная работа
4.	Тема 4. Ассортимент чая: классификация,	6	4	2	4	7	13	Лабораторная работа

	характеристика основных видов. (вкусовые товары)							
5.	Тема 5. Шоколад: классификация и ассортимент изделий, производство, дефекты (кондитерские товары, сахаристые кондитерские изделия)	6	5	2	4	9	15	Лабораторная работа
6.	Тема 6. Мед: состав, потребительские свойства, классификация, оценка качества меда, заменители меда (кондитерские товары, сахар и мед)	6	6	2	4	7	13	Лабораторная работа
Итого:		-	12	16	44	72	Зачет 6 семестр, 3 курс (2 з. е.)	

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных опросов и письменных заданий, промежуточный контроль в форме зачета.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Таблица 3

Содержание дисциплины очная форма (очная форма) обучения

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Тема 1. Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительские свойства товаров. Качество товаров.	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров. Потребительная стоимость: определение, особенности формирования и основные черты. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости. Направления развития и основные задачи товароведения на современном этапе. Определение категории качества товаров. Сущность и многоаспектность проблемы качества товаров и ее возрастающее значение в рыночных условиях. Экономическая и социальная эффективность повышения качества товаров. Влияние качества на цену изделия. Факторы формирования качества продукции на стадиях жизненного цикла. Требования к качеству товаров. Градации (ступени) качества товаров, их деление

		по соответствию установленным требованиям. Классы, группы сложности, категории, сорта и другие ступени качества товаров. Сущность и необходимость оценки качества товаров. Последовательность работ и результаты оценочной деятельности. Оценка конкурентоспособности товаров. Методы оценки качества: дифференциальный, комплексный.
2	Тема 2. Ассортимент молока и молочных продуктов: классификация, характеристика основных видов	Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Их место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Классификация молока, его химический состав. Пороки молока. Классификация, характеристика ассортимента молочных продуктов. Потребительские свойства. Показатели качества
3	Тема 3. Ассортимент хлебобулочных изделий: классификация, характеристика основных видов (зерномучные товары)	Общие сведения о хлебобулочных изделиях. Их место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Потребительские свойства. Классификация хлебобулочных изделий, сырье, рецептура изготовления. Болезни и дефекты хлеба. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий. Оценка качества. Общие и специфические показатели качества
4	Тема 4. Ассортимент чая: классификация, характеристика основных видов. (вкусовые товары)	Общие сведения о чае. Понятие и назначение. Состав и пищевая ценность чая. Их место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент чая. Факторы, формирующие ассортимент и качество чая. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение чая
5	Тема 5. Шоколад: классификация и ассортимент изделий, производство, дефекты (кондитерские товары, сахаристые кондитерские изделия)	Общие сведения о шоколадных изделиях, какао-продуктах и их заменителях. Понятие и назначение шоколада. Состав и пищевая ценность шоколада. Место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент шоколада. Факторы, формирующие ассортимент и качество шоколада. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение шоколада
6	Тема 6. Мед: состав, потребительские свойства, классификация, оценка качества меда, заменители меда (кондитерские товары, сахар и мед)	Понятие и назначение меда. Состав и пищевая ценность меда. Место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент меда. Факторы, формирующие ассортимент и качество меда. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение меда

4. Образовательные технологии

Таблица 4

Информационные и образовательные технологии очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебной работы	Формируемые компетенции (указывается код компетенции)	Информационные и образовательные технологии
1.	Тема 1. Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительские свойства товаров. Качество товаров.	Лекция 1. Лабораторное занятие1. Самостоятельная работа	ПК-8	Вводная лекция с использованием видеоматериалов Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Тема 2. Ассортимент молока и молочных продуктов: классификация, характеристика основных видов	Лекция 2. Лабораторное занятие2. Самостоятельная работа	ПК-8	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
3.	Тема 3. Ассортимент хлебобулочных изделий: классификация, характеристика основных видов (зерномучные товары)	Лекция 3. Лабораторное занятие 3. Самостоятельная работа	ПК-8	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
4.	Тема 4. Ассортимент чая: классификация, характеристика основных видов. (вкусовые товары)	Лекция 4. Лабораторное занятие 4. Самостоятельная работа	ПК-8	Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
5	Тема 5. Шоколад: классификация и ассортимент изделий, производство, дефекты (кондитерские товары, сахаристые кондитерские изделия)	Лекция 5. Лабораторное занятие 5. Самостоятельная работа	ПК-8	Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
6	Тема 6. Мед: состав, потребительские свойства,	Лекция 6. Лабораторное занятие 6.	ПК-8	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора

классификация, оценка качества меда, заменители меда (кондитерские товары, сахар и мед)	Самостоятельная работа		Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
---	------------------------	--	---

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

Текущий контроль осуществляется в виде оценок контрольной работы и выполнения заданий на практических занятиях. Контрольная работа проводится на первом практическом занятии, выявляет готовность студентов к практической работе и оценивается до 20 баллов. Максимальная оценка выполнения каждого практического занятия – 10 баллов.

Промежуточный контроль знаний проводится в форме итоговой контрольной работы, включающей теоретические вопросы и практическое задание, и оценивается до 40 баллов. В результате текущего и промежуточного контроля знаний студенты получают зачет по курсу.

Таблица 5

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	5 баллов	30 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 1-3)	10 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 4-5)	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		40 баллов
Итого за семестр (дисциплину)		100 баллов

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, набравшему не менее 50 баллов в результате суммирования баллов, полученных при текущем контроле и промежуточной аттестации. Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей 6.

Таблица 6

Традиционная шкала оценок

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

Таблица 7

Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«отлично» / «зачтено (отлично)» / «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	«хорошо» / «зачтено (хорошо)» / «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно» / не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Таблица 8

Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины
очная формы обучения

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1.	Тема 1. Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительские свойства товаров. Качество товаров.	ПК-8	Собеседование
2.	Тема 2. Ассортимент молока и молочных продуктов: классификация, характеристика основных видов	ПК-8	Лабораторная работа
3.	Тема 3. Ассортимент хлебобулочных изделий: классификация, характеристика основных видов (зерномучные товары)	ПК-8	Лабораторная работа
4.	Тема 4. Ассортимент чая: классификация, характеристика основных видов. (вкусовые товары)	ПК-8	Лабораторная работа
5	Тема 5. Шоколад: классификация и ассортимент изделий, производство, дефекты (кондитерские товары, сахаристые кондитерские изделия)	ПК-8	Лабораторная работа
6	Тема 6. Мед: состав, потребительские свойства, классификация, оценка качества меда, заменители меда (кондитерские товары, сахар и мед)	ПК-8	Лабораторная работа

При оценивании устного опроса и участия в дискуссии на практических занятиях учитываются:

- степень раскрытия содержания материала (0-2 балла);

- изложение материала (грамотность речи, точность использования терминологии и символики, логическая последовательность изложения материала (0-2 балла);
- знание теории изученных вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков (0-1 балл).

При оценивании практического задания учитывается:

- полнота выполненной работы (задание выполнено не полностью и/или допущены две и более ошибки или три и более неточности) – 1-4 балла;
- обоснованность содержания и выводов работы (задание выполнено полностью, но обоснование содержания и выводов недостаточны, но рассуждения верны) – 5-8 баллов;
- работа выполнена полностью, в рассуждениях и обосновании нет пробелов или ошибок, возможна одна неточность -9-10 баллов.

Промежуточная аттестация (зачет):

При проведении промежуточной аттестации студент должен ответить на 3 вопроса (два вопроса теоретического характера и один вопрос практического характера).

При оценивании ответа на вопрос теоретического характера учитывается:

- теоретическое содержание не освоено, знание материала носит фрагментарный характер, наличие грубых ошибок в ответе (1-3 балла);
- теоретическое содержание освоено частично, допущено не более двух-трех недочетов (4-7 баллов);
- теоретическое содержание освоено почти полностью, допущено не более одного-двух недочетов, но обучающийся смог бы их исправить самостоятельно (8-11 баллов);
- теоретическое содержание освоено полностью, ответ построен по собственному плану (12-15 баллов).

При оценивании ответа на вопрос практического характера учитывается:

- ответ содержит менее 20% правильного решения (1-2 балла);
- ответ содержит 21-89 % правильного решения (3-8 баллов);
- ответ содержит 90% и более правильного решения (9-10 баллов).

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины представляется в виде таблицы.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Задание 1

Предметом товароведения является:

1. конструкция товаров

2. потребительная стоимость товара
3. технология производства товаров
4. меновая стоимость

Задание 2

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

Задание 3

Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

1. кодирование
2. идентификация
3. классификация
4. ранжирование

Задание 4

Иерархический метод классификации – это:

1. последовательное разделение множества на независимые группировки
2. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
3. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества по различным признакам

Задание 5

Различают два метода классификации:

1. иерархический и фасетный
2. дифференциальный и комплексный
3. иерархический и комплексный
4. фасетный и комплексный

Задание 6

Термин «торговый ассортимент» означает:

1. перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода – изготовителя
2. перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
3. перечень товаров, изготавливаемых предприятием
4. перечень товаров, реализуемых торговой организацией

Задание 7

Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:

1. конкурентоспособность
2. надежность
3. удобство пользования
4. качество

Задание 8

Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства:

1. надежности
2. функциональные
3. эстетические
4. эргономические

Задание 9

Качество товаров формируют факторы:

1. исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
2. условия хранения и транспортирование
3. принципы маркетинга
4. аудит качества и сбытовая политика

Задание 10

Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:

1. экспертный
2. органолептический
3. расчетный
4. измерительный

Задание 11

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

Задание 12

Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:

1. удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
2. имеющими устойчивый спрос

3. включенными в ассортиментный перечень
4. имеющимися в наличии

Задание 13

Объектом товароведения служит:

1. услуги
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

Задание 14

Способность товара удовлетворять конкретную потребность человека определяет

1. ассортимент
2. качество
3. количество
4. индивидуальная потребительная стоимость

Задание 15

Свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация

1. признак классификации
2. параметр классификации
3. код товара
4. идентификационный номер

Задание 16

Фасетный метод классификации – это:

1. параллельное разделение множества по разным признакам
2. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
3. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества на независимые группировки

Задание 17

Наиболее объективный метод или методы определения показателей качества из приведенных:

1. измерительный
2. органолептический
3. расчетный и социологический
4. экспертный и расчетный

Задание 18

Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество – это:

1. признак
2. принцип
3. показатель
4. качественная определенность

Задание 19

Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

1. точность оценки
2. сложность
3. субъективность
4. длительность по времени

Задание 20

К товарной информации предъявляют следующие основные требования:

1. краткость и информативность
2. воспроизводимость, четкость, точность
3. сопоставимость, достаточность, достоверность
4. краткость, воспроизводимость, четкость

Задание 21

Наиболее доступной для потребителя является информация

1. цифровая
2. словесная
3. символическая
4. штриховая

Задание 22

Термин «ассортиментная политика» означает деятельность:

1. по формированию рационального ассортимента и его оптимизации
2. по закупке товаров для торговой организации
3. по установлению хозяйственных связей с поставщиками
4. по обновлению ассортимента товаров

Задание 23

При хранении плодов и овощей происходят следующие биохимические процессы:

1. Дыхание
2. Испарение воды
3. Изменение химического состава

4. Конденсация влаги (отпотевание)

Задание 24

Преобладающий компонент плодов:

1. Минеральные вещества
2. Органические кислоты
3. Вода
4. Углеводы

Задание 25

В основу классификации плодов положен признак:

1. Строение
2. Использование
3. Съедобная часть растения
4. Химический состав

Задание 26

Продукцию с дефектами сверх установленных норм относят к

1. стандартной
2. нестандартной
3. техническому отходу
4. браку

Задание 27

Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям:

1. влажность
2. зольность
3. стекловидность
4. количество клейковины

Задание 28

Представители настоящих ягод:

1. виноград
2. малина
3. земляника
4. ежевика

Методические указания предназначены для рационального распределения времени студента по видам самостоятельной работы и разделам дисциплины.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работы	Содержание (перечень вопросов)	Трудоемкость самостоятель- ной работы (в часах)	Рекомендации
Тема 1 Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительские свойства товаров. Качество товаров			
Лекция №1	<p>Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров.</p> <p>Потребительная стоимость: определение, особенности формирования и основные черты. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости. Направления развития и основные задачи товароведения на современном этапе. Цели и задачи систематизации товаров.</p> <p>Классификация как</p> <p>Определение категории качества товаров. Сущность и многоаспектность проблемы качества товаров и ее возрастающее значение в рыночных условиях. Экономическая и социальная эффективность повышения качества товаров. Влияние качества на цену изделия. Факторы</p>	7	<p>Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.I и Ч.II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2017г.</p> <p>Голубенко О.А., Носова Т.С., Новопавловская В.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие - ("ПРОФИЛЬ") (ГРИФ), 2014, 336с.</p> <p>Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие Издательство: Дашков и К, 2014, 357 с.</p> <p>Литература дополнительная:</p> <p>Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая</p>

	<p>формирования качества продукции на стадиях жизненного цикла. Требования к кач</p> <p>Потребительские свойства товаров: определение, их роль при идентификации и оценке потребительской стоимости и качества еству товаров.</p>		<p>литература». 2014, 288 с.</p> <p>Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.</p> <p>Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2014, 164 с.</p> <p>Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2014, 240 с.</p> <p>Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.</p> <p>Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2014, 268 с.</p>
Написание реферата	Тематика рефератов по разделу	-	<p>Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.I и Ч.II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2019г.</p> <p>Голубенко О.А., Носова Т.С., Новопавловская В.П.</p>

			<p>Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие - ("ПРОФИЛЬ") (ГРИФ), 2014, 336с.</p> <p>Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие Издательство: Дашков и К, 2014, 357 с.</p> <p>Литература дополнительная:</p> <p>Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая литература». 2014, 288 с.</p> <p>Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.</p> <p>Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2014, 164 с.</p> <p>Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2014, 240 с.</p> <p>Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.</p> <p>Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2014, 268 с.</p> <p>СМ. ПУНКТ 7.1</p>
Итого:		7	
Тема 2. Ассортимент молока и молочных продуктов: классификация, характеристика основных видов			
Лекция № 2	<p>Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Их место в структуре ассортимента продовольственных товаров.</p> <p>Классификация молока, его химический состав. Пороки молока.</p> <p>Классификация,</p>	7	<p>Используемая литература:</p> <p>1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014 ,930 с.</p> <p>2. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: Альфа-М, 2014, 416 с.</p>

	характеристика ассортимента молочных продуктов. Потребительские свойства. Показатели качества.		<p>3. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.</p> <p>4. ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.</p> <p>5. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия.</p> <p>6. ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.</p> <p>7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</p> <p>8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.</p> <p>9. ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия</p>
Написание реферата	Тематика рефератов по разделу	-	СМ. ПУНКТ 7.1
Итого:		7	
Тема 3. Ассортимент хлебобулочных изделий: классификация, характеристика основных видов (зерномучные товары)			
Лекция № 3	<p>Общие сведения о хлебобулочных изделиях. Их место в структуре ассортимента продовольственных товаров.</p> <p>Потребительские свойства.</p> <p>Классификация хлебобулочных изделий, сырье, рецептура изготовления.</p> <p>Болезни и дефекты хлеба. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий. Оценка качества. Общие и специфические показатели качества.</p>	7	<p>Используемая литература:</p> <p>1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014, 930 с.</p> <p>2. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: Альфа-М, 2014, 416 с.</p> <p>3. ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.</p> <p>4. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.</p> <p>5. ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса, хруста.</p> <p>6. ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины.</p>

			<p>7. ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке</p> <p>8. ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.</p> <p>9. ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.</p> <p>10. ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.</p> <p>11. ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, 1 и 2 сортов. Технические условия</p> <p>12. ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия.</p> <p>13. ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.</p>
Написание реферата	Тематика рефератов по разделу	-	СМ. ПУНКТ 7.1
Итого:		7	
Тема 4. Ассортимент чая: классификация, характеристика основных видов. (вкусовые товары)			
Лекция № 4	<p>Общие сведения о чае. Понятие и назначение. Состав и пищевая ценность чая. Их место в структуре ассортимента продовольственных товаров.</p> <p>Потребительские свойства.</p> <p>Классификация и ассортимент чая.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество чая</p> <p>Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение чая.</p>	7	<p>Используемая литература:</p> <p>1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014, 930 с.</p> <p>2. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: Альфа-М, 2014, 416 с.</p> <p>3. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное пособие «Дашков и К», 2014, 168 с.</p> <p>4. ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа</p> <p>5. ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия.</p> <p>6. ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия.</p>
Написание	Тематика рефератов	-	.

реферата	по разделу		СМ. ПУНКТ 7.1
Итого:	-	7	-
Тема 5 Шоколад: классификация и ассортимент изделий, производство, дефекты (кондитерские товары, сахаристые кондитерские изделия)			
Лекция №5	Общие сведения о шоколадных изделиях, какао-продуктах и их заменителях. Понятие и назначение шоколада. Состав и пищевая ценность шоколада. Место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент шоколада. Факторы, формирующие ассортимент и качество шоколада. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение шоколада.	9	Используемая литература: 1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014, 930 с. 2. Чижикова О. Г., Смертина Е. С., Коростылева Л. А. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: учебное пособие в схемах Издательство: Феникс, 2014, 208 с. 3. ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, отбора и подготовки проб 4. ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия 5. ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях 6. ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования 7. ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella 8. ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях 9. ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях
Написание реферата	Тематика рефератов по разделу		СМ. ПУНКТ 7.1
Итого:	-	9	-
Тема 6 Мед: состав, потребительские свойства, классификация, оценка качества меда, заменители меда (кондитерские товары, сахар и мед)			
Лекция № 6	Понятие и назначение меда. Состав и пищевая	7	Используемая литература: 1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп

	ценность меда. Место в структуре ассортимента продовольственных товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент меда. Факторы, формирующие ассортимент и качество меда. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение меда		продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014, 930 с. 2. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие 3-е изд., перераб. и доп. Издательство: ИТК "Дашков и К", 2014, 165 с. 3. ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия 4. ГОСТ 8.135-74 Государственная система обеспечения единства измерений рН-метрии. Стандарт-титры: для приготовления образцовых буферных растворов 2-го разряда 5. ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия 6. ГОСТ 4233—77 Натрий хлористый. Технические условия 7. ГОСТ 4328—77 Натрия гидроокись. Технические условия 8. ГОСТ 5833—75 Сахароза. Технические условий
Написание реферата	Тематика рефератов по разделу		СМ. ПУНКТ 7.1

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Список источников и литературы

Источники основные:

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.I и Ч.II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019 г.

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.4. – М.: «Юрайт», «О товарных знаках, знаках обслуживания и знаках страны происхождения товаров», с доп. и изм. 2019 г.

Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2019 г.

Федеральный закон от 13 марта 2006 г. №38-ФЗ «О рекламе», с доп. и изм. 2019 г.

Источники дополнительные:

Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с., с доп. и изм. 2019 г.

Литература основная:

Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014, 930 с

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие 3-е изд., перераб. и доп. Издательство: ИТК "Дашков и К", 2014, 165 с.

Колобов С.В., Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие Издательство: ИТК "Дашков и К, 2014, 396 с.

Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: Альфа - М, 2014, 416 с.

Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное пособие «Дашков и К», 2014, 168 с.

Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. Гриф МО Республики Беларусь Издательство: Вышэйшая школа, 2014, 416с.

Чижикова О. Г., Смертина Е. С., Коростылева Л. А. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: учебное пособие в схемах Издательство: Феникс, 2014, 208 с.

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 8.135-74 Государственная система обеспечения единства измерений рН-метрия. Стандарт-титры: для: приготовления образцовых буферных растворов 2-го разряда

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 4233—77 Натрий хлористый. Технические условия

ГОСТ 4328—77 Натрия гидроокись. Технические условия

ГОСТ 5833—75 Сахароза. Технические

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, отбора и подготовки проб

ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия.

ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.

ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.

ГОСТ Р 50208-92 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия.

ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса, хруста.

ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины.

ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.

ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, 1 и 2 сортов. Технические условия

ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия.

ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.

Литература дополнительная:

Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.

Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.

Справочные издания:

«Спрос», «Коммерческий вестник», «Переработка молока», «Молоко», «Молоко. Корма. Менеджмент», «Хлеб», «Овощи и фрукты», «Мёд», «Виноделие и виноградарство», «Кондитерские изделия. Технологии», «Кондитерские изделия. Чай, кофе, какао». Программы Гарант, Консультант, ТехЭксперт). ЭБС.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины

Состав современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2017 г.)

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2018 г.)

№п/п	Наименование
------	--------------

	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2019 г.)

№п/п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2019 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2019 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2020 г.)

№п/п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science

	Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Адреса ресурсов Интернет

Агентство консультаций и деловой информации «Экономика». – Режим доступа : <http://www.akdi.ru>.

Аналитические доклады по экономическим проблемам России на сайте Национальной электронной библиотеки. – Режим доступа: <http://www.nns.ru/analytdok/anal2.html>.

Аналитические доклады по экономическим проблемам России на сайте Экспертного института. – Режим доступа : <http://www.exin.ru/test/doc.html>.

Обзоры состояния экономики России на сайте Института экономики переходного периода. – Режим доступа : <http://www.online.ru/sp/iet/trends>.

Полнотекстовые публикации по вопросам экономики, менеджмента и маркетинга на предприятии. – Режим доступа : <http://www.e-management.newmail.ru>.

Теория и практика финансового анализа, инвестиции, менеджмент, финансы. Бизнес-планы реальных предприятий. – Режим доступа : <http://www.cfin.ru>.

Учебники, статьи и обзоры по различным аспектам бизнеса. - Режим доступа : <http://www.europrimex.com/education/center-line.htm-On-line>.

<http://www.retailer.ru/>

<http://www.mdm-light.ru/>

<http://www.budgetrf.ru> - Мониторинг экономических показателей;

<http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса;

<http://www.garant.ru> - Гарант;

<http://www.nta-rus.ru> - Национальная торговая ассоциация;

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

<http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;

<http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса;

<http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование;

<http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес;

<http://www.nta-rus.com> – Оборудование. Технология и оборудования для магазинов и ресторанов;

<http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование;

<http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн;

<http://www.tovr.ru> – Торговое оборудование в России.

<http://www.kafmr.rggu.ru> Сайт кафедры маркетинга и рекламы (библиотека) Здесь более 30 журналов

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для организации процесса обучения необходимы мультимедийные средства обучения (компьютер, проектор, электронная доска), наглядный демонстративный материал, а также специализированное программное обеспечение для анализа данных

1. Лекционные занятия :

- -комплект электронных презентаций/слайдов,
- -аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук),
- -мультимедийная презентация,
- - пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы.

2. Практические занятия :

- -комплект электронных презентаций/слайдов,
- -аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук),
- -мультимедийная презентация,
- -пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы.

Состав программного обеспечения (ПО) (2017 г.)

Таблица 1

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
2	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное

--	--	--	--

Состав программного обеспечения (ПО) (2018 г.)
Перечень ПО

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
2	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное

Состав программного обеспечения (ПО) (2019 г.)
Перечень ПО

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное

Состав программного обеспечения (ПО) (2020 г.)
Перечень ПО

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010	Autodesk	свободно распространяемое

	Student		няемое
5	Archicad 21 Rus	Graphisoft	свободно
	Student		распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share	Microsoft	лицензионное
	Point 2010		
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office	Microsoft	лицензионное
	2013		
10	ОС «Альт	ООО «Базальт СПО	лицензионное
	Образование» 8		
11	Microsoft Office	Microsoft	лицензионное
	2013		
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint	Kaspersky	лицензионное
	Security		
14	Microsoft Office	Microsoft	лицензионное
	2016		
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative	Adobe	лицензионное
	Cloud		
17	Zoom	Zoom	лицензионное

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

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

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

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:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;

- в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
 - дисплеем Брайля PAC Mate 20;
 - принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

9.1. Планы лабораторных занятий

Тема 2. Ассортимент молока и молочных продуктов: классификация, характеристика основных видов. Потребительские свойства товаров. Качество товаров. (2 ч.)

Цель работы:

Изучить химический состав и пищевую ценность, классификацию, хранение и методы консервирования, продовольственных товаров. Провести экспертизу молока. Изучить классификацию сыров. Провести экспертизу сыров сычужных (твёрдых).

Форма проведения – лабораторная работа

Вопросы для обсуждения:

- 1 Изучить химический состав продовольственных товаров.
- 2.Изучить понятие, классификацию, общие сведения.
- 3.Изучить факторы и методики определения широты производственного и торгового ассортимента товаров.
4. Методы оценки качества: дифференциальный, комплексный.
5. Показатели потребительских свойств: понятие, номенклатура, методы определения.

Контрольные вопросы по теме:

- 1.Что такое кодирование товаров: необходимость и значение, методы кодирования. Классификаторы: определение, назначение?

2. Что такое ассортимент товаров? Понятие, классификация, общие сведения. Необходимость расширения и обновления ассортимента товаров в современных условиях.
3. Факторы и методика определения широты производственного и торгового ассортимента товаров.
4. Что такое ассортиментная политика предприятия?
5. Сущность и многоаспектность проблемы качества товаров и ее возрастающее значение в рыночных условиях.
6. Сущность и необходимость оценки качества товаров. Последовательность работ и результаты оценочной деятельности. Оценка конкурентоспособности товаров. Методы оценки качества: дифференциальный, комплексный.
7. Классификация потребительских свойств товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, безопасность и надежность. Характеристика групповых и единичных потребительских свойств. Показатели потребительских свойств: понятие, номенклатура, методы определения.

Материальное обеспечение:

1. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
2. ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.
3. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия.
4. ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
7. ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.

Задание 1. Изучить классификацию молока и выписать характеристику по составу и пищевой ценности.

Задание 2. Выписать базисные показатели качества молока

Задание 3. Провести экспертизу молока.

1. Определить органолептические показатели: внешний вид, консистенцию, вкус и запах, цвет.
2. Определить плотность молока.
3. Определить кислотность молока.

По полученным результатам составить итоговую таблицу А:

Таблица А- Показатели молока

Наименование показателя	Норма по ГОСТ	Данные анализа
Вывод:		

Задание 4. Выписать показатели безопасности молока.

Задание 5. Рассмотреть ситуацию.

При оценке качества установлено, что образцы молока, пастеризованного 2,5 и 6%-ной жирности, имеют чистый вкус и запах, цвет белый со слегка желтоватым оттенком, по консистенции и внешнему виду – однородные жидкости без осадка, у молока 6%-ной жирности – незначительный отстой сливок. На титрование 10 мл обоих видов молока пошло по 2,2 мл 0,1Н раствора щелочи ($\kappa=0,963$). Плотность при 14°C молока 2,5%-ной жирности – 1,030 г/см³, а молока 6%-ной жирности – 1,025 г/см³. Произведите расчеты, сделайте заключение о качестве и дайте рекомендации по реализации.

Задания для самостоятельной работы

При изучении данной темы следует особое внимание уделить особенностям химического состава молока и продуктов его переработки. Необходимо уяснить классификационные признаки, лежащие в основе деления молочных товаров на группы, виды, разновидности и сорта. Рассмотрите характеристику отдельных групп молочных товаров: молока и сливок, кисломолочных продуктов, молочных консервов, масла коровьего, сыров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Следует разобраться в показателях качества отдельных групп молочных товаров. Необходимо запомнить условия и сроки хранения, а также дефекты и причины их возникновения для отдельных групп молочных товаров.

Задание 6. (для самостоятельной работы).

Изучить классификацию сычужных сыров.

Задание 7. (для самостоятельной работы).

Выписать базисные нормы качества твердых сычужных сыров.

Задание 8. (для самостоятельной работы).

Провести экспертизу твердых сычужных сыров.

Определить органолептические показатели: вкус и запах, консистенцию, рисунок сырного теста, цвет теста, внешний вид, упаковку и маркировку, провести балльную оценку и установить сорт сыра. По полученным результатам составить итоговую таблицу В:

Таблица В- Органолептические показатели твердых сычужных сыров

Наименование показателей	Нормы по ГОСТ		Результаты анализа

Задание 9. (для самостоятельной работы).

Выписать показатели безопасности сыров.

Задание 10. (для самостоятельной работы).

Рассмотреть ситуацию (практическое задание):

На оптовую базу поступило две партии голландского сыра. При приемке по качеству установлено, что голландский брусковый сыр имеет хороший вкус, но слабовыраженный аромат, удовлетворительную консистенцию, неравномерный цвет и рисунок, хороший внешний вид и упаковку; голландский круглый сыр имеет кислый вкус, хорошую консистенцию, неравномерный рисунок, удовлетворительную упаковку. Определите качество, установите сорт таблица С.

Таблица С - Органолептические показатели голландского сыра

Наименование товара	Характеристика органолептических показателей (по ГОСТу)	Критерийные признаки (сырье, производство)

Вопросы для самопроверки:

1. В чем заключаются различия в пищевой ценности кисломолочных продуктов и молока, а что между ними общего?

2. Назовите виды коровьего масла?
3. Чем отличаются сыры сычужные твердые от мягких и кисломолочных сыров?
4. Укажите принцип деления твердых сычужных сыров на товарные сорта. Какие показатели качества положены в основу определения товарного сорта?
5. Чем обусловлены диетические свойства кисломолочных продуктов?

Используемая литература:

Источники основные:

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. I и Ч. II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.

Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2019г.

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 2019г.

Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2019г.

Литература основная:

Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014, 930 с.

Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: Альфа-М, 2014, 416 с.

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия.

ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия

Литература дополнительная:

Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая литература». 2014, 288 с.

Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.

Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2014, 164 с.

Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2014, 240 с.

Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.

Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2014, 268 с.

Информационные издания:

Журналы: «Спрос», «Коммерческий вестник»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

magazine @ rbc.ru

www.cosmopress.com

www.legprominta.ru

www.jewellernet.ru

Материально-техническое обеспечение занятия: компьютер, электронная доска и проектор.

Тема 3. Ассортимент хлебобулочных изделий: классификация, характеристика основных видов (зерномучные товары) (2ч.)

Цель работы:

Изучить классификацию хлебобулочных изделий, способы изготовления хлебобулочных изделий. Провести экспертизу муки. Провести экспертизу качества хлеба или хлебобулочных изделий.

Форма проведения – лабораторная работа

Материальное обеспечение:

Используемая литература:

1. ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.
2. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
3. ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса, хруста.
4. ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины.
5. ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
6. ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
7. ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.
8. ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
9. ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, 1 и 2 сортов. Технические условия
10. ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия.
11. ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.

Задание 1.

Произвести оценку качества муки. Определить показатели: цвет, запах, влажность, кислотность, количество и качество клейковины. По окончании проведения экспертизы составить сводную таблицу, в которой указать нормы, устанавливаемые стандартом, и фактически полученные данные.

Таблица D – Оценка качества муки

Показатели качества муки	Норма по ГОСТ	Данные анализа

Сделать заключение о качестве муки.

Задание 2.

Оценить внешний вид хлеба, состояние мякиша, запах, вкус. Форма записи данных органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий.

Таблица F – Органолептическая оценка хлеба и хлебобулочных изделий

Показатели качества	Характеристика
Форма	
Характеристика корки	
Толщина корки в мм	
Эластичность мякиша	
Цвет мякиша	
Структура пористости	
Вкус	
Запах	

Задания для самостоятельной работы

Изучите строение и состав зерна, как сырья для производства зерномучных товаров. Разберитесь в классификации зерномучных товаров, факторах, формирующих их качество. Необходимо уяснить от чего зависит классификация зерномучных товаров отдельных групп (крупы, муки, хлебобулочных изделий, макаронных изделий). Изучите особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров отдельных групп. Выясните общность и различия между мукой и крупой, мукой и макаронными изделиями. Разберитесь в основных признаках формирования ассортимента: муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий. Ознакомьтесь с показателями качества, а также дефектами и причинами их возникновения для муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий.

Задание 3. (для самостоятельной работы).

Определить физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость. Форма записи данных физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий:

Таблица Г - Физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий

Показатели качества	Единицы измерения	Норма по ГОСТ	Результат анализа
Влажность	%		
Кислотность	град.		
Пористость	%		

Сделать заключение о качестве хлеба.

Задание 4. (для самостоятельной работы).

Изучите дефекты и болезни хлеба и составьте таблицу К:

Таблица К- Дефекты и болезни хлеба

Дефекты и болезни	Характеристика	Причины	Меры
-------------------	----------------	---------	------

хлеба		возникновения	предупреждения

Вопросы для самопроверки:

1. Какова пищевая ценность продуктов переработки зерна?
2. Назовите определяющие показатели качества крупы?
3. Что лежит в основе деления муки на виды и сорта?
4. Назовите показатели качества хлебобулочных изделий?
5. Назовите определяющие показатели сорта макаронных изделий?

Используемая литература:

Источники основные:

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. I и Ч. II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.

Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2019г.

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 2019г.

Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2019г.

Литература основная:

Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014 ,930 с.

Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: АльфаМ, 2014, 416 с.

ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса, хруста.

ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины.

ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.

ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, 1 и 2 сортов. Технические условия

ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия.

ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.

Литература дополнительная:

Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая литература». 2014, 288 с.

Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.

Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2014, 164 с.

Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2014, 240 с.

Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.

Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2014, 268 с.

Информационные издания:

Журналы: «Спрос», «Коммерческий вестник»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

magazine @ rbc.ru

www.cosmopress.com

www.legprominta.ru

www.jewellernet.ru

Материально-техническое обеспечение занятия: компьютер, электронная доска и проектор.

Тема 4. Ассортимент чая: классификация, характеристика основных видов.

(вкусовые товары) (4ч.)

Цель работы:

Ознакомиться с классификацией и ассортиментом чая, характеристикой основных видов (вкусовые товары). Провести экспертизу качества чая.

Форма проведения – лабораторная работа

Материальное обеспечение:

1. ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа
2. ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия.
3. ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия.

Задание 1.

Провести оценку маркировки и упаковки образца чая.

Задание 2.

Установить товарный сорт чая по органолептическим показателям.

Задание 3.

Выписать показатели безопасности чая.

Задания для самостоятельной работы

Изучите физиологически активные вещества вкусовых товаров, их действие на организм человека. Разберите классификацию вкусовых товаров на группы, виды, типы и сорта. Следует обратить внимание на факторы, формирующие качество (сырье, особенности производства). Уясните особенности хранения каждой из групп вкусовых товаров, запомните дефекты и причины их возникновения.

Задание 4. (для самостоятельной работы).

Рассмотреть ситуацию (**практическое задание**):

В магазин поступило 40 ящиков чая индийского 1 сорта массой нетто 100 г. (в ящике 300 пачек). При приемке обнаружено нарушение транспортной тары 2 ящиков и упаковки 7 пачек. При экспертизе установлена неоднородная окраска сухого чая, массовая доля влаги 10%, - 8,5%, кофеина – 2,5%. Укажите правила отбора среднего образца и сделайте заключение о качестве чая.

Вопросы для самопроверки:

1. Каково значение чая в питании?
2. Назовите основные группы вкусовых товаров, какой принцип положен в основу их деления на группы?
3. Что общего, и в чем различия между зеленым и черным чаем?
4. Принцип деления чая на товарные сорта?

Используемая литература:**Источники основные:**

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.I и Ч.II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.

Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2019г.

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 2019г.

Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2019г.

Литература основная:

Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014 ,930 с.

Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров Издательство: АльфаМ, 2014, 416 с.

Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное пособие «Дашков и К», 2014, 168 с.

. ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 1937-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия.

ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.

Литература дополнительная:

Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая литература». 2008, 288 с.

Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2012, 620с.

Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2009, 164 с.

Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2009, 240 с.

Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2013, 512 с.

Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2008, 268 с.

Информационные издания:

Журналы: «Спрос», «Коммерческий вестник»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

magazine @ rbc.ru

www.cosmopress.com

www.legprominta.ru

www.jewellernet.ru

Материально-техническое обеспечение занятия: компьютер, электронная доска и проектор.

Тема 5 Шоколад: классификация и ассортимент изделий, производство, дефекты (кондитерские товары, сахаристые кондитерские изделия) (4ч.)

Цель работы:

Ознакомиться с классификацией и ассортиментом шоколада. Производством, дефектами; приобрести определенные навыки проведения экспертизы.

Форма проведения – лабораторная работа

Материальное обеспечение:

1. ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, отбора и подготовки проб
2. ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия
3. ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях
4. ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
5. ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
6. ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях
7. ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

Используемая литература:

Источники основные:

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.I и Ч.II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.

Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 2017г.

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 2017г.

Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2017г.

Литература основная:

Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014 ,930 с.

Чижикова О. Г., Смертина Е. С., Коростылева Л. А. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: учебное пособие в схемах Издательство: Феникс, 2014, 208 с.

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, отбора и подготовки проб

ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
 ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях
 ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

Литература дополнительная:

Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая литература». 2014, 288 с.
 Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.
 Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2014, 164 с.
 Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2014, 240 с.
 Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.
 Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2014, 268 с.

Информационные издания:

Журналы: «Спрос», «Коммерческий вестник»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

magazine @ rbc.ru
 www.cosmopress.com
 www.legprominta.ru
 www.jewellernet.ru

Материально-техническое обеспечение занятия: компьютер, электронная доска и проектор.

Тема 6 Мед: состав, потребительские свойства, классификация, оценка качества меда, заменители меда (кондитерские товары, сахар и мед) (4ч.)

Цель работы:

Ознакомиться с ассортиментом, составом, потребительскими свойствами, классификацией, оценкой качества меда.

Форма проведения – лабораторная работа

Материальное обеспечение:

1. ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия
2. ГОСТ 8.135-74 Государственная система обеспечения единства измерений рН-метрии. Стандарт-титры: для: приготовления образцовых буферных растворов 2-го разряда
3. ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
4. ГОСТ 4233—77 Натрий хлористый. Технические условия
5. ГОСТ 4328—77 Натрия гидроокись. Технические условия
6. ГОСТ 5833—75 Сахароза. Технические условий

Задание 1.

Провести оценку маркировки и упаковки мёда.

Задание 2.

Провести экспертизу качества мёда по органолептическим показателям.

Задание 3. (для самостоятельной работы).

Изучите физиологически активные вещества мёда, их действие на организм человека. Разберите классификацию мёда. Физиологическое воздействие мёда на организм человека. Следует обратить внимание на факторы, формирующие качество (сырьё, особенности производства). Уясните особенности хранения мёда, запомните дефекты и причины их возникновения.

Задание 4. *(для самостоятельной работы).*

Проведите сравнительную характеристику разных видов мёда по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией и составьте таблицуL:

Таблица L– Сравнительная характеристика разных видов мёда по органолептическим показателям

Наименование мёда	Показатели качества	Норма по ГОСТ	Данные анализа

Вопросы для самопроверки:

1. Каково значение мёда в питании человека?
2. Назовите основные группы мёда, какой принцип положен в основу их деления на группы?
3. Приведите классификацию мёда?
4. Укажите факторы, формирующие качество мёда?
5. Какие факторы способствуют сохранению качества мёда?
6. Укажите требования, предъявляемые к качеству мёда?
7. Назовите основные дефекты мёда и причины их возникновения?

Используемая литература:

Источники основные:

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.I и Ч.II. – М.: «Юрайт», 2002, с доп. и изм. 2019г.

Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. №948-1 «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках» (в ред. Закона РФ от 02 февраля 2006 г. №019-ФЗ), с доп. и изм. 20179г.

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 02.06.1993 г., 09.01.1996 г., 17.12.1999 г., 30.12.2001 г., 22.08, 02.11, 21.12.2004 г., 27.07.2006 г., 25.11.2006 г., 25.10.2007 г.), с доп. и изм. 20179г.

Законодательство России о защите прав потребителей: Сборник нормативных актов. – Изд-е 5-е, перераб. и доп. / Международная конфедерация обществ потребителей. М.: Юридическая фирма «ЛЕГАТ», 2003. – 288 с, с доп. и изм. 2019г.

Литература основная:

Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебник для бакалавров. Гриф УМО МО РФ, Издательство: «Дашков и К», 2014 ,930 с.

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие 3-е изд., перераб. и доп. Издательство: ИТК "Дашков и К", 2014, 165 с.

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 8.135-74 Государственная система обеспечения единства измерений pH-метрии. Стандарт-титры: для: приготовления образцовых буферных растворов 2-го разряда

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
 ГОСТ 4233—77 Натрий хлористый. Технические условия
 ГОСТ 4328—77 Натрия гидроокись. Технические условия
 ГОСТ 5833—75 Сахароза. Технические условия

Литература дополнительная:

Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов. М.: Издательский дом «Деловая литература». 2014, 288 с.

Теплев В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. - М.: Издательский дом «Дашков и К °», 2014, 620с.

Сероштан М.В., Михеева Е.Р. Качество непродовольственных товаров. Учебное пособие. —М: Изд.дом «Дашков и К °», 2014, 164 с.

Красовский П.А., Ковалев А.М., Стрижов С.Г. Товар и его экспертиза. - М.: Центр экономики и маркетинга, 2014, 240 с.

Чечеткина Н.М, Путилина Т.И., Горбушева В.В. Товарная экспертиза. Ростов на Дону: «Феникс», - 2014, 512 с.

Агбаш В.Л., Елизарова В.С. Товароведение непродовольственных товаров. М.: Экономика, 2014, 268 с.

Информационные издания:

Журналы: «Спрос», «Коммерческий вестник»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

magazine @ rbc.ru

www.cosmopress.com

www.legprominta.ru

www.jewellernet.ru

Материально-техническое обеспечение занятия: компьютер, электронная доска и проектор.

9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

В раздел включаются требования к подготовке, содержанию, и оформлению письменных работ, предусмотренных учебным планом или рабочей программой (эссе, реферат, доклад и т.п.)

В процессе подготовки письменной работы (реферата, эссе, контрольной работы, докладов) студенты имеют возможность обосновать свое понимание темы, внести свои предложения. При подготовке письменной работы целесообразно придерживаться следующей схемы изучения вопросов:

уяснение (осмысление), с учетом полученных в Университете знаний, избранной темы письменной работы;

подбор (поиск) необходимой научной, справочной, учебной литературы, статистических и социологических сведений, законодательных и иных нормативных правовых актов, а также иных источников;

анализ и систематизация собранных по теме работы материалов;

подготовка плана написания работы;

написание текста работы в объеме, определяемом видом работы: реферат – 10-15 стр.; эссе – 7-8 стр.; контрольная работа – 3-5 стр.

При сборе материалов для написания работы важно ориентироваться как на современные новейшие нормативные источники (использование нормативных актов в последней редакции), так и на предшествующее законодательство РСФСР, труды ученых советского периода и основные научные исследования последних 10-15 лет, а также зарубежный опыт.

Контрольные работы в рамках предметных дисциплин предусматриваются учебным планом 38.04.02 Менеджмент ("Маркетинг").

Контрольные работы являются основной формой промежуточного и итогового контроля преподавателем работы студента по определенному курсу или предмету. Контрольная работа представляет собой письменный ответ на вопрос (решение задачи или выполнение конкретного задания), который рассматривается в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает показ автором знания теории вопроса и понятийного аппарата, понимание механизма реально осуществляемой управленческой практики, выделение ключевых проблем исследуемого вопроса и их решение. Структура (план) письменной контрольной работы может иметь соответствующую рубрикацию.

Контрольные работы по блоку общих профессиональных, специальных дисциплин и дисциплин специализаций, выбранных студентами, оформляются согласно требованиям преподавателей, ведущих предмет.

Оформление работ предусматривает обязательное указание выходных данных следующего содержания: Ф.И.О. студента, номер группы. Работа может быть оформлена на бумаге формата А4, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к рефератам. Пример оформления титульного листа контрольной работы.

Реферат (доклад)

Реферат (доклад)– это письменная аналитическая работа студента по изучаемому предмету, представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии. Реферат является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля за усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемым программой учебной дисциплины. Задача реферата (доклада) – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может

включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсового и дипломного проекта. Работа студента по написанию реферата (доклада) включает:

- обдуманный выбор темы;
- самостоятельный подбор списка литературы;
- консультацию у преподавателя по списку литературы и плану реферата;
- аналитическое чтение и конспектирование основных источников;
- составление реферата на основе сделанных конспектов;
- оформление текста реферата.

Работа печатается с помощью компьютера шрифтом Times New Roman размером 14 на белой писчей бумаге формата А4 с одной стороны листа с интервалом “1,5” между строками. На одной странице рукописи должно быть не более 30 строк. Страницы должны иметь поля: левое – 35 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм.

Текст печатается строго в последовательном порядке. Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещаемые на отдельных страницах или на обратной стороне листа, и переносы кусков текста в другие места. Все сноски и подстрочные примечания печатаются (с меньшим интервалом) на той странице, к которой они относятся и имеют сквозную нумерацию на всем протяжении работы. Сокращения слов в тексте (кроме общепринятых) не допускаются.

Текст работы необходимо разбивать на абзацы, начало которых оформляется с красной строки с отступом 15 мм. Абзацами выделяются тесно связанные между собой и объединённые по смыслу части текста. Они включают несколько предложений, объединённых общей мыслью.

Подбор литературы – это обязанность студента. Преподаватель лишь помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать.

Объем реферата не менее 20 машинописных страниц (1800 знаков, т.е. 30 строк по 60 знаков). Реферат сдается на скоросшивателе с обложкой (рефераты, скрепленные скрепками, не принимаются). Оформление титульного листа реферата в Приложении 2. Нумерация страниц сквозная, начинается со второй. На титульный лист нумерация не проставляется. Цифровое обозначение номера находится посередине нижнего поля листа.

Реферат должен иметь стандартную структуру: Титульный лист, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список источников и литературы. Во Введении дается обоснование научной или практической значимости избранной темы, определяются границы её рассмотрения, дается описание использованных источников. В

основной части, состоящей примерно из 3-4 пунктов, излагаются основные положения, идеи, взгляды, концепции теории по существу выбранной темы. В Заключении формулируются выводы или итоги рассмотрения темы. Здесь дается информация о степени разработанности данной темы, указываются проблемы и, по возможности, пути их решения.

В ходе изложения основного материала следует делать ссылки на источники, из которых берется то или иное положение. Сведения об источниках должны включать: Ф.И.О. автора, заглавие книги, издательство, место и год издания, количество страниц. Сноски оформляются внизу страницы, на которой расположена цитата. Список источников и литературы должен быть сделан согласно правилам.

Оценка реферата предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в реферате, разъясняет их. Если реферат полностью не отвечает требованиям написания, он возвращается студенту для переработки.

По результатам реферата проводится собеседование, цель которого проверить знание студентом теоретического материала, установить самостоятельность работы. Реферат считается принятым при его положительной оценке преподавателем учебной дисциплины выдавшем задание. Оценка реферата производится по системе зачет/незачет и оформляется преподавателем в ведомости, хранящейся в учебном отделе.

Эссе

Эссе - очерк, проба, попытка. Представляет собой небольшую, свободного изложения творческую работу, выражающую мнение автора о сущности проблемы. Работа может иметь научный, философский, историко-биографический, публицистический, литературно-критический характер;

Эссе может быть подготовлено в устной или письменной форме. В устной форме подготовленный материал излагается на семинарском занятии. Оцениваются как содержание и глубина анализа проблемы, так и стиль изложения материала: знание и свободное владение научными и нормативными источниками; умение выделить актуальные проблемы и общие закономерности; показ навыков сопоставления и логической увязки государственных решений, законодательных установлений и конкретных практических проблем их реализации; профессионально-юридический характер изложения материала и его аргументированность; яркость, образность, грамотность подачи материала.

В письменном виде объем эссе, как правило, не превышает 5-6 страниц текста и представляется для проверки и оценки преподавателю, который в данной группе проводит семинарские занятия. Тема эссе может быть выбрана студентом как из предлагаемого и рекомендованного кафедрой перечня вопросов для рефератов и эссе, так и самостоятельно может быть предложена автором эссе, исходя из его желания и научного интереса. Новая тема либо освещение новых аспектов одной из предлагаемых кафедрой тем может быть выбрана студентом также и по согласованию с преподавателем.

Домашнее задание

Домашнее задание – форма самостоятельной работы студента по подготовке письменной работы либо по теме, предлагаемой преподавателем, либо по одной из тем, предлагаемых кафедрой. Выполнение этой работы предполагает обстоятельное изложение теории вопроса домашнего задания, сравнительный анализ, регулирующих данный вопрос. По своему объему, форме подготовки и по содержанию домашнее задание приближается к требованиям, предъявляемым к реферату.

Если в установленный учебным планом срок студент не подготовил устного выступления и не представил творческую работу в письменном виде, то он признается не выполнившим учебный план и может быть не допущен к зачету по данной учебной дисциплине.

Темы

1. Классификация и ассортимент шоколада.
2. Показатели качества шоколада.
3. Шоколад. Особенности химического состава и пищевой ценности.
4. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
5. Принцип формирования ассортимента чая.
6. Показатели качества чая.
7. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация.
9. Классификация молочных товаров.
10. Показатели качества молока питьевого.
11. Молоко питьевое. Особенности химического состава и пищевой ценности.
12. Классификация мёда. Дефекты
13. Классификация: общие принцип и правила классификации.
14. Задачи товароведения в условиях рыночной экономики.

15. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
16. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы.
17. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа.
18. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
19. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
20. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
21. Предмет, объект и задачи товароведения.
22. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
23. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
24. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
25. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
27. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
28. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
29. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
30. Надёжность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
31. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
32. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
33. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
36. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
37. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
38. Виды и средства информации о товаре.
39. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.

- 40. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
- 41. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
- 42. Факторы, формирующие качество товаров.
- 43. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
- 44. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
- 45. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
- 46. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
- 47. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» является частью блока дисциплин по выбору учебного плана. Дисциплина реализуется на факультете управления кафедрой маркетинга и рекламы.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся необходимых для их профессиональной деятельности теоретических и практических знаний о потребительской стоимости продовольственных товаров и приобретения умений и навыков проведения их экспертизы.

Задачи:

- обучение основным понятиям, характеризующими потребительскую стоимость продовольственных товаров;
- ознакомление с факторами, формирующими и сохраняющими качество товаров;
- рассмотрение процессов, происходящих при хранении продовольственных товаров;
- изучение классификаций и ассортиментов продовольственных товаров, особенностями их потребительской ценности, показателями качества товаров;
- формирование знаний о маркировке, упаковке и информации о товарах.

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции:

ПК-8- владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать:
 - федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы в области материально-технического обеспечения торговых предприятий;
 - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
 - факторы, формирующие качество продовольственных товаров;
 - методы и правила отбора образцов для анализа;
 - методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортирования и реализации;
 - гигиенические требования к качеству, в т.ч. безопасности сырья, потребительских товаров и упаковки;
 - виды и методы идентификации продовольственных товаров;
 - химический состав и его изменение в процессе хранения.

Уметь:

- анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;
- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению потерь;
- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продовольственных товаров.

Владеть:

- информацией о новинках в ассортименте товаров;
- информацией о рынке продовольственных товаров;
- навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опросов, тестирования, практических заданий, рефератов и докладов, промежуточная аттестация в форме *зачет*.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
1	Приложение №1 Обновлена основная и дополнительная литература, состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС), перечень БД и ИСС	11.05.2017 г.	10
2	Приложение №2 Обновлена основная и дополнительная литература, состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС), перечень БД и ИСС	17.05.2018 г	9
3	Приложение №2 Обновлена основная и дополнительная литература, состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС), перечень БД и ИСС	31.08.2019	1
4	Приложение №3 Обновлена основная и дополнительная литература, состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС), перечень БД и ИСС	31.08.2020	1

Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочных систем (ИСС) (2017 г.)

1. Перечень ПО

Таблица 1

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 19 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

2. Перечень БД и ИСС

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочных систем (ИСС) (2018 г.)

1. Перечень ПО

Таблица 1

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

2. Перечень БД и ИСС

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Приложение к листу изменений №3

Состав современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2019 г.)

№п/п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2019 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2019 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
4	Электронная библиотека Grebennikon.ru Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав программного обеспечения (ПО) (2019 г.)

Перечень ПО

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно

6	SPSS Statistics 22	IBM	распространяемое лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное

Приложение к листу изменений №4

Перечень БД и ИСС (к п. 6.2 на 2020 г.)	
№п/п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав программного обеспечения (ПО) (к п. 7 на 2020 г.)

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения
------	-----------------	---------------	---------------------------

			(лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободнораспростра няемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное