

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр бакалавриата Менеджмент



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.

_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Товароведение и экспертиза товаров Б1.В.ОД.19

Направление подготовки: 38.03.02 - Менеджмент

Профиль подготовки: Маркетинг

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Хаметова Н.Г.

Рецензент(ы):

Сайдашева В.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Каленская Н. В.

Протокол заседания кафедры No _____ от "____" _____ 201__ г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр бакалавриата: менеджмент):

Протокол заседания УМК No _____ от "____" _____ 201__ г

Регистрационный No 949981417

Казань
2017

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Хаметова Н.Г. кафедра маркетинга Институт управления, экономики и финансов , NGHametova@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины 'Товароведение и экспертиза товаров' является усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность в области маркетинга и коммерции по оценке и управлению качеством и ассортиментом товаров, определение потребительских свойств: продовольственных и не продовольственных товаров на разных этапах жизненного цикла.

. Задачи изучения дисциплины включают:

- овладение теоретическими знаниями в области основ товароведения и экспертизы товаров;
- освоение основных методов определения качества и конкурентоспособности товаров;
- изучение свойств и показателей ассортимента товаров. Формирование и управление ассортиментом товаров;
- изучение основных потребительских характеристик продовольственных и непродовольственных товаров;
- приобретение практических навыков по использованию мировых, региональных, государственных стандартов, классификаторов, средств товарной информации;
- ознакомление с основными методами товарной экспертизы;
- освоение документального оформления экспертизы на отдельные группы товаров.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ОД.19 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 38.03.02 Менеджмент и относится к обязательным дисциплинам. Осваивается на 3 курсе, 6 семестр.

При изучении дисциплины студенты ознакомятся с основными положениями маркетинговой и товароведческой деятельности современного предприятия; рассмотрят основные концепции, принципы и функции товароведения; освоят основные виды, подходы и методы планирования, организации и контроля товароведческой деятельности в различных рыночных ситуациях.

Для полноценного усвоения данного курса большое значение имеют знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные студентами, на следующих дисциплинах: 'Экономическая теория', 'Поведение потребителей', 'Теория организации'.

Параллельно с данной дисциплиной могут изучаться следующие дисциплины: 'Управление продажами', 'Маркетинговые исследования', 'Управление маркетингом', 'Маркетинг в отраслях и сферах деятельности'.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-18 (профессиональные компетенции)	владеть навыками бизнес- планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

В результате освоения дисциплины студент:

4. должен демонстрировать способность и готовность:

В результате изучения дисциплины бакалавр должен:

- иметь представление об основных правилах торговли и Законах РФ, обеспечивающих продажу безопасных и качественных товаров;
- знать основы общего товароведения и экспертизы товаров;
- уметь выделять основные характеристики продукции, формировать ассортимент товаров, оформлять основные нормативные документы, производить качественную оценку товаров;
- приобрести навыки определения основных показателей ассортимента товаров, расчета качественных показателей товаров, оформления сертификатов соответствия продукции;
- владеть, иметь опыт составления качественных характеристик товаров, оценки перспективности их реализации на рынке, эффективности реализации предлагаемого ассортимента товаров на рынке с конкретными заданными параметрами.

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет зачетных(ые) единиц(ы) 108 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины зачет в 6 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Раздел 1. Общее товароведение	6		0	0	0	
2.	Тема 2. 1. Теоретические основы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Управление ассортиментом товаров	6	1	2	2	0	Устный опрос
3.	Тема 3. 2. Теоретические основы формирования качества товаров и их сохранности	6	2,3	2	4	0	Устный опрос
4.	Тема 4. 3. Виды и средства информации о товаре	6	4	2	2	0	Устный опрос

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
5.	Тема 5. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	6		0	0	0	
6.	Тема 6. 4. Общие положения по продовольственным товарам	6	5,6	4	4	0	Устный опрос
7.	Тема 7. 5. Продукты растительного происхождения	6	7	2	2	0	Устный опрос
8.	Тема 8. 6. Продукты животного проис-хождения	6	8	2	2	0	Письменное домашнее задание Устный опрос
9.	Тема 9. Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	6		0	0	0	
10.	Тема 10. 7. Текстильные, швейные и трикотажные товары	6	9,10	4	4	0	Устный опрос
11.	Тема 11. 8. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары	6	11	2	2	0	Устный опрос
12.	Тема 12. 9. Мебельные и строительные товары. Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары	6	12	2	2	0	Устный опрос
13.	Тема 13. Раздел 4. Экспертиза товаров	6		0	0	0	
14.	Тема 14. 10. Общие положения, объекты и субъекты экспертизы. Методы товарной экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы	6	13,14	4	4	0	Устный опрос
	Тема . Итоговая форма контроля	6		0	0	0	Зачет
	Итого			26	28	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Раздел 1. Общее товароведение

Тема 2. 1. Теоретические основы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Управление ассортиментом товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Предмет, цели и задачи товароведения. История и направления развития товароведения. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Товароведная классификация. Общероссийская классификация продукции. Торговая классификация. Учебная классификация. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД СНГ). Кодирование товаров. Классификационные признаки ассортимента товаров. Виды ассортимента. Управление ассортиментом. Принципы и факторы формирования ассортимента. Показатели ассортимента.

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Какие принципы товароведения обеспечивают успех при работе в области маркетинга и коммерции? 2. Какие направления в развитии товароведения на Ваш взгляд заслуживают наибольшего внимания? 3. Преимущества и недостатки различных методов классификации? 4. Как производится кодировка товаров? 5. В чем отличие рационального ассортимента товаров и оптимального? 6. Перечислите номенклатуру свойств и показателей ассортимента. 7. Как производится управление ассортиментом?

Тема 3. 2. Теоретические основы формирования качества товаров и их сохранности

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Требования к товарам. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. Этапы развития систем качества. Их значение в маркетинговой и коммерческой деятельности для обеспечения конкурентоспособности товаров. Методы оценки качества товаров. Управление качеством в соответствии с международными стандартами. Международные стандарты на качество серии ИСО 9000. Калькуляция затрат на качество. Экономическая оценка улучшения качества. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Общие методы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов. Потери качества и количества товаров. Условия перемещения и хранения товаров.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Как формулируется качество продукции (услуги) в соответствии с международными стандартами ИСО? 2. Как определяется интегральный показатель качества? 3. Какие требования предъявляются к продовольственным и промышленным товарам? 4. Какие факторы оказывают наибольшее влияние на качество товаров? 5. Что понимается под управлением качества продукции? 6. Как производится градация качества продукции? 7. Какие существуют расчетные методы оценки уровня качества продукции? 8. Что Вы можете рассказать об условиях хранения и транспортировки товаров? 9. Какие факторы влияют на конкурентоспособность товаров?

Тема 4. 3. Виды и средства информации о товаре

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Виды, формы и средства товарной информации. Маркировка товаров: понятие, назначение, носители маркировки. Товарные знаки. Штриховое кодирование товаров. Международные и отечественные знаки соответствия продукции. Эксплуатационные и предупредительные знаки. Знаки высокого качества продукции. Маркировка. Требования к маркировке. Информационные знаки и их классификация. Знаки соответствия стандартам. Транснациональные знаки соответствия стандартам. Штриховой код. Структура штрихового кода EAN -13. Эксплуатационные знаки, манипуляционные и предупредительные знаки. Технические документы. Товарно-сопроводительные документы (ТСД), Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р. 51121-97 и ГОСТ Р. 51074-97. Правовые основы информационного обеспечения потребителей.

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Какие сведения о товаре являются основополагающими? 2. Что понимают под требованием? Три Д?? 3. Что включается в основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию? 4. Элементы маркировки товарной информации? 5. Классификация товарных знаков? 6. Как проверяется контрольное число у штрихового товарного кода? 7. Какие символы изображаются на этикетках и упаковках текстильных изделий? 8. Какие виды товарно-сопроводительных документов Вы знаете?

Тема 5. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров

Тема 6. 4. Общие положения по продовольственным товарам

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Пищевая, биологическая, физиологическая и энергетическая ценность продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Химические вещества, входящие в состав продовольственных товаров и их характеристика. Сохранность пищевых товаров. Консервирование пищевых продуктов. Концепции рационального питания.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. В каком состоянии может быть вода в продовольственных товарах? 2. Какое влияние оказывают витамины на жизнедеятельность человека? 3. Какие минеральные вещества необходимы для жизнедеятельности человека? 4. Какие вещества относятся к углеводам и как их классифицируют? 5. Для чего необходимы жиры человеку? 6. Какое питание считается рациональным? 7. Состав и влияние белков на организм человека?

Тема 7. 5. Продукты растительного происхождения

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Зерномучные товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Плодоовощные товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. Вкусовые товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Особенности действия на организм человека. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. Сахар, мед и кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. Пищевые жиры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Изменение свойств и качества при переработке. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Как классифицируются зерновые культуры? 2. Покажите строение зерна. 3. Как классифицируются крупы? 4. Как классифицируются свежие овощи? 5. Как осуществляется хранение свежих овощей и плодов? 6. В чем заключается пищевая ценность овощей? 7. Как подразделяются алкогольные напитки? 8. Как классифицируются вкусовые товары?

Тема 8. 6. Продукты животного происхождения

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Молочные товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Молочные продукты как сырье, используемое на предприятиях массового питания. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. Яйца и яичные товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Кулинарные свойства. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. Мясо и мясные товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Изменение состава и свойств при кулинарной переработке. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. Рыба и рыбные товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Изменение состава и характеристик продовольственных товаров, связанных с кулинарной переработкой продуктов. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Контрольные вопросы по теме 1. Как группируются кисломолочные продукты? 2. Опишите влияние технологии на свойства сыров. 3. Как классифицируется свежее мясо? 4. Каковы должны быть условия хранения мяса? 5. Как готовят мясные копчености? 6. Как производятся рыбные изделия? 7. Как классифицируются рыбные консервы и икра?

Тема 9. Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров

Тема 10. 7. Текстильные, швейные и трикотажные товары

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Классификация и краткая характеристика основных видов волокон. Структура тканей, виды переплетения. Классификация и товароведения характеристика ассортимента тка-ней. Требования, предъявляемые к одежде. Формирование потребитель-ских свойств и качества швейных изделий в процессе проектирования и из-готовления. Трикотажные изделия, способ производства, виды изделий. Основные показатели структуры. Достоинства и недостатки трикотажной одежды. Классификация, товароведная характеристика ассортимента швей-ных и трикотажных изделий.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Как делятся природные волокна по происхождению? 2. Что является базой для искусственных волокон? 3. На какой основе создаются синтетические волокна? 4. Классификация переплетений волокон? 8. Каковы требования к швейным товарам? 9. Как классифицируются трикотажные товары?

Тема 11. 8. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Классификация и потребительские свойства обувных материалов. Требования, предъявляемые к обуви. Производство обуви. Классификация, товароведная характеристика ассортимента кожаной обуви. Уход за обувью. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье. Характеристика ассортимента и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых товаров. Характеристика ассортимента, потребительских свойств, особенности оценки качества меховых изделий. Упаковка, транспортирование, хранение, реставрация и уход за меховыми изделиями.

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Какова схема строения поперечного разреза шкуры? 2. Как производится обработка шкур? 3. Маркировка, упаковка, и хранение кожаной обуви? 4. Искусственное сырье для обуви? 5. Как классифицируются пушно-меховые товары? 6. Как производятся пушно-меховые полуфабрикаты? 7. Виды пушно-меховых изделий?

Тема 12. 9. Мебельные и строительные товары. Ювелирные товары.

Парфюмерно-косметические товары

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Мебельные и строительные товары. Классификация мебельных и строительных товаров их характеристика. Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Металлическая галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Текстильная галантерея. Качество галантерейных товаров. Рынок ювелирных изделий. Характеристика материалов, используемых для изготовления ювелирных изделий. Драгоценные и благородные металлы. Драгоценные и полудрагоценные камни. Маркировка ювелирных изделий. Парфюмерно-косметические товары. Рынок парфюмерно-косметических товаров. Классификация, групповая характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров, их упаковка, маркировка и хранение.

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Из каких материалов изготавливаются стекла? 2. Как производится изготовление товаров из стекла? 3. Классификация и ассортимент изделий из стекла? 4. Какие материалы используются для изготовления мебели? 5. Классификация и ассортимент мебели. 6. Классификация и ассортимент строительных материалов. 7. Что является сырьем для парфюмерных товаров? 8. Назовите основные отличительные характеристики парфюмерных товаров? 9. Что положено в основу классификации галантерейных товаров? 10. Какие показатели характеризуют ювелирные товары? 11. Как производится маркировка и хранение ювелирных товаров? 12. Как классифицируются косметические товары?

Тема 13. Раздел 4. Экспертиза товаров

Тема 14. 10. Общие положения, объекты и субъекты экспертизы. Методы товарной экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Предмет, цели, задачи и структура товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Объекты и субъекты. Виды экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Методы экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы. Средства информации о товарах. Измерительные методы. Регистрационные методы. Органолептические методы. Экспертные методы. Математико-статистические методы. Метод группового опроса. Организация проведения товарной экспертизы. Документальное оформление. Сведения, содержащиеся в акте товарной экспертизы. Правовой статус заключения эксперта. Типичные ошибки при проведении экспертизы. Идентификация товаров.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Дайте основные понятия экспертизы. 2. Назовите основные принципы товарной экспертизы. 3. Назовите основные объекты товарной экспертизы. 4. Покажите структуру градации качества. 5. Какие требования, предъявляются к экспертам? 6. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке. 7. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертов и почему? 8. Какие технические устройства применяют при экспертной оценке? 9. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы? 10. Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы. 11. На какие подгруппы делится органолептический метод? 12. На какие группы подразделяются экспертные методы? 13. Приведите примеры проведения экспертизы методом Дельфы. 14. Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы. 15. Укажите важнейшие операции основного этапа проведения товарной экспертизы

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. 1. Теоретические основы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Управление ассортиментом товаров	6	1	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
3.	Тема 3. 2. Теоретические основы формирования качества товаров и их сохранности	6	2,3	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
4.	Тема 4. 3. Виды и средства информации о товаре	6	4	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
6.	Тема 6. 4. Общие положения по продовольственным товарам	6	5,6	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
7.	Тема 7. 5. Продукты растительного происхождения	6	7	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
8.	Тема 8. 6. Продукты животного происхождения	6	8	подготовка домашнего задания	4	письменное домашнее задание
				подготовка к устному опросу	2	устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
10.	Тема 10. 7. Текстильные, швейные и трикотажные товары	6	9,10	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
11.	Тема 11. 8. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары	6	11	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
12.	Тема 12. 9. Мебельные и строительные товары. Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары	6	12	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
14.	Тема 14. 10. Общие положения, объекты и субъекты экспертизы. Методы товарной экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы	6	13,14	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
	Итого				54	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Решение кейсов, мастер классы, написание эссе, деловые игры.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. Раздел 1. Общее товароведение

Тема 2. 1. Теоретические основы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Управление ассортиментом товаров

устный опрос , примерные вопросы:

Объект, предмет, цели и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной и ассортиментной предприятия или организации. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров; закон возвышения потребностей, модель исходной ситуации потребления и жизненный цикл товаров. Качество и ассортимент как основные категории товароведения. Связь товароведения с другими научными дисциплинами.

Тема 3. 2. Теоретические основы формирования качества товаров и их сохранности

устный опрос , примерные вопросы:

Требования к товарам. Потребительские свойства. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. Общая характеристика показателей качества: социального и функционального назначения, надежности, эргономических, эстетических, экономических свойств, безопасности и экологичности, патентно-правовых свойств. Факторы и условия, влияющие на формирование качества товаров, исходного сырья и материалов, конструкции изделий, технологических процессов, химического состава и Факторы (физико-химические, механические, биологические) вызывающие изменение потребительских свойств товаров в процессе транспортирования, хранения, потребления. Условия хранения, режимов размещения товаров в складах, санаторно-гигиеническое состояние склада. Влияние тары, упаковочных материалов и условий эксплуатации на сохранение товара. строения материалов, их физико-механических и биологических свойств.

Тема 4. 3. Виды и средства информации о товаре

устный опрос , примерные вопросы:

Виды и средства информации о товаре и ее учет в коммерческой деятельности. Способы доведения информации до потребителя. Маркировка товаров: понятие, назначение, производственная и торговая марка, носители маркировки. Товарные знаки. Штриховое кодирование товаров. Товаросопроводительные документы, информирующие о количестве и качестве товаров. Эксплуатационная документация на товары. Рекламно-справочная информация о товаре. Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре. Правовые основы информационного обеспечения потребителей.

Тема 5. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров

Тема 6. 4. Общие положения по продовольственным товарам

устный опрос , примерные вопросы:

Химическая природа и свойства каждого вещества (вода, минеральные вещества, углеводы, липиды, белки, витамины и т.д.) их влияние на пищевую ценность и потребительские достоинства продуктов. Изменение в процессе производства, при хранении и транспортировании. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие (биологическая ценность, усвояемость, энергетическая ценность, физиологическая ценность, безопасность и доброкачественность). Классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Процессы, протекающие при хранении продуктов (физические, химические, биохимические и биологические). Условия хранения продовольственных товаров ? температура и влажность воздуха, освещенность, вентиляция, санитарное состояние помещения. Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта. Принципы учебной и торговой классификации продовольственных товаров. Принципы формирования ассортимента продовольственных товаров.

Тема 7. 5. Продукты растительного происхождения

устный опрос , примерные вопросы:

Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент отдельных групп зерномучных товаров (зерно, крупа, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия). Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп зерномучных товаров. Классификация и ассортимент плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих плов и овощей. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров. Классификация и ассортимент отдельных групп вкусовых товаров (чай, кофе, пряности и приправы, алкогольные напитки, безалкогольные напитки). Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.

Тема 8. 6. Продукты животного происхождения

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Задание 4 в. В двух специализированных магазинах "Сыры" и в трех смешанных магазинах в продаже были сыры следующих наименований Таблица 5. Торговый ассортимент сыров

Тип магазина	Наименование сыров
1	Специализированный Швейцарский, Голландский, Костромской, Литовский, Российский, Чеддер, Пикантный, Ярославский
2	Специализированный Алтайский, Голландский, Пошехонский, Чеддер, Латвийский
3	Смешанный продмаг Вырусский, Российский, Костромской
4	Смешанный продмаг Ярославский, Латвийский
5	Смешанный продмаг Российский

Ниже представлена классификация сыров, выпускаемая заводами Таблица 6. Производственный ассортимент сыров, выпускаемый заводами

Тип сыра	Признак	Наименование сыра
1	Прессуемые с высокой температурой второго нагревания	Швейцарский, Алтайский
2	Прессуемые с низкой температурой второго нагревания	Голландский, Костромской, Степной, Ярославский, Угличский, Литовский
3	Чеддер	То же с чеддеризацией сырной массы Чеддер, Российский, Атлет
4	Латвийский Самопрессующиеся с низкой температурой второго нагревания и созревающие с сырной слизью	Латвийский, Пикантный

Каков показатель широты по каждому типу сыра? Работу оформить по следующей форме: Таблица 6. Показатели широты ассортимента сыров

Тип сыра	Фактическая широта (Шф)	Коэффициент широты (Кш)
1. Швейцарский		
2. Голландский		
3. Чеддер		
4. Латвийский		

Задание 5. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента

устный опрос , примерные вопросы:

Молоко и продукты его переработки. Классификация и ассортимент молочных товаров (молоко питьевое, молочные консервы, кисломолочные товары, сыры, сливочное масло, мороженое). Особенности химического состава и пищевой ценности молочных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп молочных товаров. Мясо и продукты его переработки. Классификация и ассортимент мясных товаров (мясо, колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы). Особенности химического состава и пищевой ценности мясных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп мясных товаров. Рыба и продукты ее переработки. Классификация и ассортимент рыбных товаров (рыба, соленые и копченые рыбные товары, рыбные консервы и пресервы). Особенности химического состава и пищевой ценности рыбных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров.

Тема 9. Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров

Тема 10. 7. Текстильные, швейные и трикотажные товары

устный опрос , примерные вопросы:

Рынок текстильных товаров. Классификация и краткая характеристика основных видов волокон. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность тканей. Структура тканей и ее влияние на свойства. Классификация и товароведная характеристика ассортимента тканей. Художественно-колористическое оформление. Основные ценообразующие факторы и показатели качества. Мировой и российский рынок одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Формирование потребительских свойств и качества швейных изделий в процессе проектирования и изготовления. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества швейных изделий. Пути повышения конкурентоспособности одежды. Преимущества трикотажного способа производства по сравнению с ткачеством. Основные показатели структуры трикотажа. Достоинства и недостатки трикотажной одежды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий. Пути повышения конкурентоспособности одежды.

Тема 11. 8. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары

устный опрос , примерные вопросы:

Кожа натуральная. Кожевенное сырьё: группировка, виды, источники поступления. Особенности строения и топографии шкур различных животных, их влияние на свойства и назначение кожи. Консервирование шкур, влияние на качество кожи. Дубление и отделка кож, их современное состояние, роль в формировании качества и расширении ассортимента. Требования к козам разного назначения. Свойства и показатели качества кож. Классификация и характеристика ассортимента кож для низа и верха обуви. Искусственные и синтетические обувные материалы. Классификация, значение и применение в обувном производстве; преимущества и недостатки по сравнению с натуральными кожами. Исходное сырьё, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития и использования. Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения. Экспертиза обувных материалов. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы обувных материалов. Идентификация кожи по внешним признакам, химическим и физико-механическим показателям. Оценка качества натуральной кожи. Случаи фальсификации. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения. Понятие об обувных товарах. Современное состояние мирового и российского рынка обуви. Рациональные гардероб и нормы потребления. Особенности формирования ассортимента обуви в современных условиях. Требования, предъявляемые к кожаной обуви. Моделирование и конструирование обуви. Обувные колодки. Системы обозначения размеров и полноты обувных колодок и обуви. Детали обуви, их классификация и номенклатура, влияние на свойства обуви. Формирование свойств обуви в процессе операций сборки, формования заготовок и крепления деталей низа. Классификация кожаной обуви. Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в торговом предприятии. Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, материалам верха, половозрастному и сезонному назначению. Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке. Потребительские свойства кожаной обуви, группировка и показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода. Экспертиза обуви. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения. Сортировка обуви. Потребительская экспертиза. Проверка маркировочных данных. Установление материалов верха, низа, страны-изготовителя, проверка товарного знака и особенностей изготовления. Гарантийные сроки носки кожаной обуви. Состояние потребительского рынка. Классификация мехового сырья. Формирование потребительских свойств меховых полуфабрикатов в процессе производства. Характеристика ассортимента и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов. Классификация меховых товаров. Характеристика ассортимента, потребительских свойств, особенности оценки качества меховых изделий. Упаковка, транспортирование, хранение, реставрация и уход за меховыми изделиями.

Тема 12. 9. Мебельные и строительные товары. Ювелирные товары.

Парфюмерно-косметические товары

устный опрос , примерные вопросы:

Рынок ювелирных изделий. Характеристика материалов, используемых для изготовления ювелирных изделий. Пробирный надзор. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Классификация, групповая характеристика ассортимента, особенности оценки качества ювелирных изделий. Рынок парфюмерно-косметических товаров. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские свойства. Классификация, групповая характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерных и косметических товаров, их упаковка, маркировка и хранение, оценка качества.

Тема 13. Раздел 4. Экспертиза товаров

Тема 14. 10. Общие положения, объекты и субъекты экспертизы. Методы товарной экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы

устный опрос , примерные вопросы:

Экспертиза товаров: понятие, принципы (объективность, компетентность, системный подход, принцип эффективности, безопасность товаров), объекты (потребительские товары и их градация, а также сырье, материалы, полуфабрикаты; документы; технологические процессы по производству, хранению, транспортированию, подготовке и реализации; услуги по упаковыванию, маркированию, послеоперационному обслуживанию, определению стоимости товаров, правила эксплуатации или использования потребителем), субъекты (физические и юридические лица), эксперты (независимость, компетентность, опыт, личные качества), средства товарной экспертизы (информация о товаре, материально-технические средства), нормативные документы (стандарты, СанПиНы ? санитарные правила и нормы, ОК ? общероссийские классификаторы, ОТД - организационно-технические документы, ТД ? технические документы); методы и виды (товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарно-санитарная, экологическая, патентно-правовая) товарной экспертизы. Товароведная экспертиза: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Санитарно-гигиеническая экспертиза: гигиеническая, фитосанитарная, технологическая и медицинская. Экологическая экспертиза: экологические показатели, источники экологических загрязнений, изъятие и утилизация недоброкачественных и опасных товаров.

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

1. Цели и задачи дисциплины.
2. Принципы товароведения.
3. Объекты и субъекты товароведения.
4. Классификация и кодирование товаров.
5. Единая система классификации и кодирования товаров (ЕСКК).
6. Общероссийский классификатор ОКП.
7. Товароведная и учебная классификации.
8. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
9. Штриховое кодирование товаров.
10. Общие понятия об ассортименте товаров.
11. Свойства и показатели ассортимента.
12. Управление ассортиментом.
13. Виды и формы товарной информации.
14. Маркировка и знаки применяемые для товарной информации.
15. Показатели качества товаров.
16. Методы определения качества и конкурентоспособности товара.
17. Пищевая ценность продовольственных товаров.
20. Суточная потребность сбалансированного питания.
21. Минеральные вещества.
22. Витамины.
23. Вода.
24. Белки.
25. Жиры.
26. Углеводы.
27. Ферменты и прочие вещества продовольственных товаров
28. Сохранность продовольственных товаров и методы консервирования.
29. Плодоовощные товары.
30. Зерномучные товары.
31. Плодоовощные товары.
32. Мясные товары.

33. Рыбные товары.
34. Вкусовые и молочные товары.
35. Текстильные изделия.
36. Обувные товары.
37. Пушно-меховые товары.
38. Ювелирные изделия.
39. Строительные материалы и мебель.
40. Парфюмерно-косметические товары.
41. Объекты и субъекты экспертизы.
42. Виды товарной экспертизы.
43. Методы и порядок проведения товарной экспертизы.
44. Краткие сведения о развитии стандартизации.
45. Методы стандартизации.
46. Международная стандартизация.
47. Международные стандарты на качество серии ИСО 9000.
48. Система сертификации. Порядок проведения сертификации.
49. Сертификация импортируемой продукции.
50. Международная сертификация. Оформление сертификатов.

7.1. Основная литература:

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-91768-475-8, 1000 экз. // <http://znanium.com/bookread.php?book=452672>
2. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 412 с.: 60x88 1/16. - ISBN 978-5-394-01691-2. // <http://znanium.com/bookread.php?book=354035>
3. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 508 с.: 60x88 - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4. // <http://znanium.com/bookread.php?book=354038>
4. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 448 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-91768-426-0, 200 экз. // <http://znanium.com/bookread.php?book=4246>
5. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0437-4 // <http://znanium.com/bookread2.php?book=500197>

7.2. Дополнительная литература:

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-91768-477-2, 1000 экз. // <http://znanium.com/bookread.php?book=452675>
2. Куликова Н. Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. -

(ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-272-8, 1000 экз. //

<http://znanium.com/bookread.php?book=250673>

3. Ходыкин А. П. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб.

и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация 'Дашков и К-', 2013. - 660 с. - ISBN 978-5-394-02005-6. // <http://znanium.com/bookread.php?book=414985>

4. Григорян Е. С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.

- 265 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005764-4, 500 экз. // <http://znanium.com/bookread.php?book=354879>

7.3. Интернет-ресурсы:

Поисковые серверы - www.rambler.ru

Поисковые серверы - www.yahoo.ru

Поисковые серверы - www.yandex.ru

Сайты с информацией, статистикой по Интернет-торговле и ссылками на электронные магазины - <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламен тирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ - <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Товароведение и экспертиза товаров" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "БиблиоРоссика", доступ к которой предоставлен студентам. В ЭБС "БиблиоРоссика" представлены коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным наукам, включающие в себя публикации ведущих российских издательств гуманитарной литературы, издания на английском языке ведущих американских и европейских издательств, а также редкие и малотиражные издания российских региональных вузов. ЭБС "БиблиоРоссика" обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

проектор, ноутбук

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 38.03.02 "Менеджмент" и профилю подготовки Маркетинг .

Автор(ы):

Хаметова Н.Г. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Сайдашева В.А. _____

"__" _____ 201__ г.