

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 товаров однородных групп Б1.В.ДВ.4

Направление подготовки: 38.03.06 - Торговое дело

Профиль подготовки: Коммерция

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 94999218

Казань
2018

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

Целями освоения дисциплины 'Товароведение товаров однородных групп' являются

- а) изучение классификации и ассортимента однородных групп товаров;
- б) изучение основных потребительских свойств и показателей качества товаров;
- в) исследование общих закономерностей зависимости товарных и технологических свойств от различных факторов;
- г) изучение методов оценки качества товаров;
- д) изучение факторов, формирующих качество и требования к качеству, в т.ч. и безопасности;
- е) изучение условий формирования потребительской стоимости;
- ж) изучение условий, сроков и способов хранения товаров; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров;
- з) изучение выявления дефектов товаров, их виды, причины возникновения, признаки и способы обнаружения;
- и) изучение товароведной характеристики конкретных товаров.

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ДВ.4 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 38.03.06 Торговое дело и относится к дисциплинам по выбору. 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', 'Теоретические основы товароведения'.

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-1 (профессиональные компетенции)	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству
ПК-4 (профессиональные компетенции)	способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-7 (профессиональные компетенции)	способностью организовывать и планировать материально-техническое обеспечение предприятий, закупку и продажу товаров

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

- а) федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы в области материально-технического обеспечения торговых предприятий;
- б) нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
- в) природу и свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, определяющие конкурентоспособность товаров; принципы и правила классификации ассортимента однородных групп товаров;
- г) гигиенические требования к качеству (в т.ч. безопасности) сырья, потребительских товаров и упаковки;
- д) основы количественной и качественной приемки товаров, методы определения экспертизы товаров, особенности экспертизы отдельных групп товаров, требования, предъявляемые к товарам различными видами нормативной документации;
- е) процессы, происходящие при транспортировании и хранении товаров, причины, вызывающие снижение качества и потери;
- ж) методы контроля качества товаров.

2. должен уметь:

- а) оценить потребительские ценности товаров народного потребления, возможные опасности для человека и критерии безопасности;
- б) проводить оценку, контроль и экспертизу качества товаров, в соответствии с требованиями стандартов и другой нормативно-технической документацией;
- в) устанавливать сроки хранения товара, размещать его на хранение в соответствии с его свойствами, выявлять причины возникновения дефектов;
- г) решать проблемы повышения качества сырья и готовой продукции, проводить идентификацию товаров.

3. должен владеть:

- а) навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей потребительских свойств различных товаров;
- б) навыками осуществления оценки и экспертизы качества, а также оперативного контроля качества;
- в) навыками анализа и работы с нормативными документами и законодательными актами;
- г) навыками проведения идентификации и обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) 108 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины экзамен 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. Предмет, цели и задачи товароведения	6	1	2	2	0	Устный опрос
2.	Тема 2. Товароведение и экспертиза текстильных товаров.	6	2	2	2	0	Письменное домашнее задание
3.	Тема 3. Товароведение и экспертиза швейных и трикотажных товаров.	6	3	2	2	0	Письменное домашнее задание
4.	Тема 4. Товароведение и экспертиза обувных товаров	6	4	2	2	0	Устный опрос
5.	Тема 5. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров	6	7	2	2	0	Устный опрос
6.	Тема 6. Молоко и сливки	6	8	2	2	0	Письменное домашнее задание
7.	Тема 7. Кисломолочные продукты, творог и творожные изделия	6	9	2	2	0	Устный опрос
8.	Тема 8. Мясо и мясо птицы. Мясные продукты	6	10	2	2	0	Устный опрос
9.	Тема 9. Рыба и рыбные товары. Рыбные консервы	6	11	2	2	0	Письменное домашнее задание
10.	Тема 10. Формирование ассортимента и потребительских свойств чая и кофе	6	12	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	
11.	Тема 11. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей	6	13	2	2	0	Устный опрос
	Тема . Итоговая форма контроля	6		0	0	0	Экзамен
	Итого			22	22	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительная стоимость товара, как предмет товароведения. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости. основополагающие товароведные характеристики как важные критерии конкурентоспособности товаров.

практическое занятие (2 часа(ов)):

изучить показатели, характеризующие потребительскую ценность продовольственных товаров.

Тема 2. Товароведение и экспертиза текстильных товаров.

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Текстильные волокна и нити. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества и отделки. Строение и свойства тканей. Классификация и характеристика ассортимента тканей и штучных изделий.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Освоение основных методов распознавания вида текстильных волокон (органолептических методов, пробы на горение, химических методов) и определения их количественного содержания в смеси.

Тема 3. Товароведение и экспертиза швейных и трикотажных товаров.

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Рынок одежды, Требования, предъявляемые к одежде. Материалы, используемые для изготовления одежды. Формирование потребительских свойств и ассортимента одежды в процессе проектирования и производства. Классификация и характеристика ассортимента одежды. Экспертиза и контроль качества швейных и трикотажных изделий. Сортировка одежды.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Изучение классификации и ассортимента швейных и трикотажных товаров. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров

Тема 4. Товароведение и экспертиза обувных товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Общая характеристика обувных материалов. Кожаная, полимерная и валяная обувь. Ассортимент и потребительские свойства обуви. Требования к качеству. Экспертиза качества обувных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Изучение ассортимента кожевенно-обувных материалов: определение вида исходного сырья, вида дубления, отделки учебных образцов натуральных кож; определение вида, отделки искусственных и синтетических кожевенно-обувных материалов.

Тема 5. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Пушно-меховое сырье, потребительские свойства пушно-меховых изделий. Классификация и ассортимент меховых изделий. Экспертиза качества пушно-меховых товаров. Особенности транспортирования и хранения пушно-меховых товаров.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Изучение классификации и ассортимента пушно-мехового сырья и пушно-меховых изделий. Изучение ассортимента искусственного меха, искусственной кожи

Тема 6. Молоко и сливки

лекционное занятие (2 часа(ов)):

- Значение молока в рационе питания человека. Химический состав молока. - Физико-химические свойства молока и их основные показатели. - Приемка и обработка молока на заводе. Технология переработки. Ассортимент молока. - Сливки. Технология производства, показатели, ассортимент. - Экспертиза качества молока и сливок. - Порядок приемки, передачи и учета молока-сырья.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Физико-химические свойства молока и их основные показатели. Приемка и обработка молока на заводе. Ассортимент молока Сливки. Технология производства, показатели, ассортимент. Экспертиза качества молока и сливок.

Тема 7. Кисломолочные продукты , творог и творожные изделия

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Сметана. Пищевая ценность сметаны. Ассортимент и классификация сметаны. - Способы и технология производства сметаны - Творог и творожные изделия. Значение творога в рационе питания человека. - Пищевая ценность и физико-химические показатели. - Ассортимент творога и творожных изделий. Способы производства. - Экспертиза качества кисломолочных продуктов

практическое занятие (2 часа(ов)):

Ассортимент и классификация сметаны. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность и физико-химические показатели. Ассортимент творога и творожных изделий. Экспертиза качества кисломолочных продуктов.

Тема 8. Мясо и мясо птицы. Мясные продукты

лекционное занятие (2 часа(ов)):

- Основное сырье для производства мяса. Виды скота для убоя. Факторы, влияющие на качество мяса. - Морфология и химический состав мяса. - Классификация и маркировка мяса. Разделка туш для розничной торговли. - Субпродукты. Виды и характеристика. - Мясо птицы. Химический состав и виды мяса птицы. - Экспертиза качества мяса. - Колбасные изделия. Сырье и пищевая ценность колбасных изделий. - Технология производства основных видов колбасных изделий. - Классификация колбасных изделий по технологическому и сырьевому признакам. - Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий. - Копченые продукты из мяса. Ассортимент и характеристика. - Мясные консервы. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. - Мясные полуфабрикаты. Ассортимент и классификация. - Экспертиза качества мясных продуктов

практическое занятие (2 часа(ов)):

Основное сырье для производства мяса. Виды скота для убоя. Факторы, влияющие на качество мяса. Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Разделка туш для розничной торговли. Субпродукты. Виды и характеристика - Мясо птицы. Химический состав и виды мяса птицы. - Экспертиза качества мяса. Колбасные изделия. Сырье и пищевая ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий по технологическому и сырьевому признакам. Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий. Копченые продукты из мяса. Ассортимент и характеристика. Мясные консервы. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Мясные полуфабрикаты. Ассортимент и классификация. Экспертиза качества мясных продуктов

Тема 9. Рыба и рыбные товары.Рыбные консервы

лекционное занятие (2 часа(ов)):

- Характеристика рыбы как промышленного сырья. Биологическая и товароведная классификация рыбы. - Строение тела рыбы. Химический состав мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность. - Живая, охлажденная и мороженая рыба. Способы охлаждения и замораживания рыбы. - Экспертиза качества мяса рыбы. - Соленые и маринованные рыбные товары. Физико-химический процесс просаливания. Технология приготовления пряного посола и маринования рыбных товаров. - Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Технологические основы и способы сушки и вяления рыбы. - Технология холодного и горячего копчения рыбы. Показатели качества копченой рыбы. - Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент. Общая технологическая схема производства рыбных консервов и презервов. - Икра. Химический состав икры, ассортимент и дефекты. - Экспертиза качества рыбных товаров

практическое занятие (2 часа(ов)):

Биологическая и товароведная классификация рыбы. Строение тела рыбы. Химический состав мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Экспертиза качества мяса рыбы Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Технология холодного и горячего копчения рыбы. Показатели качества копченой рыбы. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент. Икра. Химический состав икры, ассортимент и дефекты. Экспертиза качества рыбных товаров.

Тема 10. Формирование ассортимента и потребительских свойств чая и кофе

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1.Химический состав и пищевая ценность чая 2.Формирование потребительских свойств и ассортимента чая. 3.Пищевая ценность и товароведная характеристика кофе

практическое занятие (2 часа(ов)):

1.Исследование химического состав и пищевой ценности чая 2.Формирование потребительских свойств и ассортимента чая. 3.Пищевая ценность и товароведная характеристика кофе

Тема 11. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1.Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей 2.Классификация свежих плодов и овощей. Характеристика отдельных видов 3.Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей 4.Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей 5. Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов

практическое занятие (2 часа(ов)):

1.Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей 2.Классификация свежих плодов и овощей. Характеристика отдельных видов 3.Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей 4.Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей 5. Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов

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
1.	Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения	6	1	подготовка к устному опросу	2	устный опрос
2.	Тема 2. Товароведение и экспертиза текстильных товаров.	6	2	подготовка домашнего задания	4	письменное домашнее задание

№	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
3.	Тема 3. Товароведение и экспертиза швейных и трикотажных товаров.	6	3	подготовка домашнего задания	4	письменное домашнее задание
4.	Тема 4. Товароведение и экспертиза обувных товаров	6	4	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
5.	Тема 5. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров	6	7	подготовка к устному опросу	2	устный опрос
6.	Тема 6. Молоко и сливки	6	8	подготовка домашнего задания	2	письменное домашнее задание
7.	Тема 7. Кисломолочные продукты, творог и творожные изделия	6	9	подготовка к устному опросу	2	устный опрос
8.	Тема 8. Мясо и мясо птицы. Мясные продукты	6	10	подготовка к устному опросу	2	устный опрос
9.	Тема 9. Рыба и рыбные товары. Рыбные консервы	6	11	подготовка домашнего задания	2	письменное домашнее задание
10.	Тема 10. Формирование ассортимента и потребительских свойств чая и кофе	6	12	подготовка к устному опросу	2	устный опрос
11.	Тема 11. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей	6	13	подготовка к устному опросу	2	устный опрос
	Итого				28	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

В процессе изучения дисциплины используются образовательные технологии, позволяющие студентам более эффективно осваивать дисциплину и овладевать

профессиональными компетенциями: лекция-дискуссия, деловые игры, метод кейсов, решение кейсов, мастер классы, написание эссе.

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

Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам:Сущность и основные понятия товароведения. Основополагающие термины в товароведении, качество товаров, ассортимент товаров. Показатели ассортимента товаров. Конкурентоспособность товаров Проработка учебного материала по темам: Химический состав продовольственных товаров (на примере отдельных товарных групп), Пищевая ценность белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и др. соединений в составе продовольственных товаров, их свойства, Изменение основных веществ в процессе производства, транспортирования и хранения продовольственных товаров, Составляющие пищевой ценности продовольственных товаров. Задание провести сравнительную характеристику по химическому составу и пищевой ценности 2-х групп продовольственных товаров (результаты представить в виде таблицы).

Тема 2. Товароведение и экспертиза текстильных товаров.

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Изучить методы исследования волокон.Рассмотрение различных образцов ткани, с различными переплетениями

Тема 3. Товароведение и экспертиза швейных и трикотажных товаров.

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Изучение ассортимента швейных и трикотажных изделий.Рассмотреть ассортимент швейных изделий. Оценить ассортимент трикотажных изделий. Швейные товары: понятие и назначение. Классификация швейных изделий. Формирование потребительских свойств и качества швейных изделий в процессе проектирования и изготовления. Характеристика ассортимента и оценка качества.

Тема 4. Товароведение и экспертиза обувных товаров

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Конкурентоспособность непродовольственных товаров отечественного и зарубежного производства. Факторы конкурентоспособности обувных товаров . Найти ответы на вопросы: 1.Что такое конкуренция? 2.Какое определение можно дать термину"конкурентоспособность товаров"? 3.Какие факторы формируют конкурентоспособность товаров? 4.Какие из отечественных обувных товаров обладают конкурентоспособностью на внутреннем рынке?

Тема 5. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Номенклатура потребительских свойств пушно-меховых товаров . Классификация ассортимента товаров из пушно-меховых товаров. Требования, предъявляемые к качеству пушно-меховых товаров. Особенности проведения экспертизы и подтверждения соответствия пушно-меховых товаров . Найти ответы на вопросы: 1.Как классифицируются пушно-меховых товаров ? 2.Какие требования регламентируют стандарты и СанПиН пушно-меховых товаров ? 3.Перечислите показатели, которые определяются при подтверждении соответствия путем обязательной сертификации.

Тема 6. Молоко и сливки

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по теме и ответить на вопросы:Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества молока и сливок. Дефекты.

Тема 7. Кисломолочные продукты , творог и творожные изделия

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по теме и ответить на вопросы:Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.

Тема 8. Мясо и мясо птицы. Мясные продукты

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по теме и ответить на вопросы: Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.

Тема 9. Рыба и рыбные товары. Рыбные консервы

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по теме и ответить на вопросы : Живая рыба. Факторы, формирующие качество. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Тема 10. Формирование ассортимента и потребительских свойств чая и кофе

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по теме и ответить на вопросы: 1. Чай. 2. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. 3. Показатели качества чая. Дефекты. 4. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Тема 11. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей

устный опрос , примерные вопросы:

Изучить вопросы проведения оценки качества с помощью органов чувств плодов и овощей
Проработка учебного материала и обзор научных публикаций по темам: Помологические, ампелографические, и хозяйственно-ботанические сорта плодов и овощей, Особенности строения и пищевой ценности плодоовощных товаров, Особенности хранения плодов и овощей. Найти ответы на вопросы: 1. Чем обусловлена пищевая ценность плодов и овощей? 2. Принципы классификации плодов и овощей? 3. Охарактеризуйте способы хранения плодов и овощей. 4. Укажите виды потерь плодов и овощей при хранении?

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

1. Товароведение: основные понятия, цели и задачи.
2. Потребительная стоимость товара, как предмет товароведения.
3. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости.
4. основополагающие товароведные характеристики как важные критерии конкурентоспособности товаров.
5. Текстильные товары: основные понятия, назначение. Классификация, характеристика, потребительские свойства основных видов волокон и нитей. Идентификация волокон нитей и тканей разного состава.
6. Текстильные товары: факторы, влияющие на качество тканей. Классификация и характеристика ассортимента тканей разного волокнистого состава. Оценка качества и показатели качества тканей.
7. Швейные товары: понятие и назначение. Классификация швейных изделий. Формирование потребительских свойств и качества швейных изделий в процессе проектирования и изготовления. Характеристика ассортимента и оценка качества.
8. Трикотажные товары: понятие, назначение. Преимущества и недостатки по сравнению с одеждой из тканей. Классификация, ассортимент, оценка качества трикотажных изделий.
9. Обувные материалы: понятие, назначение. Классификация натуральных кож; Факторы, влияющие на формирование кож; Характеристика ассортимента, свойства и показатели качества; Идентификация и фальсификация кож. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.
10. Обувные материалы искусственные и синтетические: классификация, преимущества и недостатки, ассортимент, потребительские свойства, перспективы их развития и использования. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.

11. Обувь кожаная: понятие, назначение; Факторы, формирующие качество обуви; Системы обозначения размеров и полнот; потребительские свойства обуви.
12. Обувь кожаная: классификация; характеристика ассортимента; особенности обуви для детей. Показатели и оценка качества; Правила ухода. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
13. меховые товары: понятие, назначение. Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката. Характеристика ассортимента, потребительских свойств, идентификация и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов.
14. меховые изделия: классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства, показатели и оценка качества. Факторы, влияющие на формирование качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Уход за меховыми изделиями.
15. Основы хранения продовольственных товаров.
16. Методы консервирования продовольственных товаров.
17. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
18. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
20. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
21. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
22. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества чая. Дефекты.
24. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

26. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
27. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
28. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
29. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
31. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
32. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
34. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
35. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
36. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
37. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
38. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
39. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
40. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

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:

- Гарант - <http://www.garant.ru>
Деловая пресса - <http://www.businesspress.ru>
Мониторинг экономических показателей; - <http://www.budgetrf.ru>
Национальная торговая ассоциация - <http://www.nta.rus.ru>
ЭБС Znanium.com - <http://znanium.com>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Товароведение товаров однородных групп" 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.

а) требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий: оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций, в т.ч. ноутбук, видеопроектор, экран настенный, др. оборудование или компьютерный класс.

б) требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся: видеопроектор, ноутбук, переносной экран и др.

в) требования к специализированному оборудованию: мультимедийные средства и др.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 38.03.06 "Торговое дело" и профилю подготовки Коммерция .

Автор(ы):

Хаметова Н.Г. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Сайдашева В.А. _____

"__" _____ 201__ г.