

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. Талорский Д.А.



_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины
Товароведение Б1.В.ОД.18

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 94992218

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 потребительских товаров" являются: изучение теоретических знаний о товароведных характеристиках продовольственных и непродовольственных товаров; приобретение умений по управлению ассортиментом, контролю и оценке качества товаров; формирование компетенций, необходимых менеджеру, работающему с указанными товарами в торговых организациях.

Основными задачами дисциплины являются:

- усвоить терминологию, используемую для товароведной характеристики товаров;
- изучение классификации ассортимента товаров;
- приобретение умений анализа и управления ассортиментом товаров;
- ознакомление с основными нормативными документами, регламентирующими требования к качеству и безопасности товаров и методы их испытаний;
- изучение требований к качеству, основных факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
- изучение ассортимента и потребительских свойств товаров, овладение современными методами оценки их качества для проведения их идентификации и обнаружения фальсификации, экспертизы, подтверждения соответствия;
- усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области контроля качества и безопасности товаров.

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ОД.18 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 38.03.02 Менеджмент и относится к обязательным дисциплинам. Осваивается на 3 курсе, 6 семестр.

Для полноценного усвоения данного курса большое значение имеют знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные студентами, на следующих дисциплинах: "Экономическая теория", "Управление качеством", "Электронная коммерция", "Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия", "Организация, проектирование и технология предприятий", "Коммерческая деятельность", "Банковское дело".

Параллельно с данной дисциплиной могут изучаться следующие дисциплины: "Правовое регулирование профессиональной деятельности", "Логистика". "Ценообразование и налогообложение", "Управление цепями поставок в торговле", "Трейд-маркетинг", "Банковское дело", "Маркетинг", "Промышленный маркетинг".

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

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-4 (профессиональные компетенции)	способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации
ПК-7 (профессиональные компетенции)	способностью организовывать и планировать материально-техническое обеспечение предприятий, закупку и продажу товаров

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

основные нормативные документы и понятия в области классификации ассортимента товаров; основные направления совершенствования структуры ассортимента, товарной структуры товарооборота и товарных запасов; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности; методы контроля и оценки качества; маркировку; виды упаковки; условия транспортирования и хранения товаров.

2. должен уметь:

работать с нормативной и технической документацией, регламентирующей требования к товарам; применять виды и методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента товаров; определять показатели ассортимента товаров; определять значения показателей, а также комплексно оценивать качество товаров, организовывать контроль качества товаров на предприятии.

3. должен владеть:

способностями применять свои знания при организации и осуществлении товароведной деятельности; умениями осуществлять контроль и оценку качества товаров, анализировать их результаты; умениями анализа и управления ассортиментом товаров, методами повышения качества и конкурентоспособности товаров.

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет зачетных(ые) единиц(ы) 144 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. Вводная лекция. Предмет и задачи товароведения	6		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	
2.	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	6		2	2	0	Письменное домашнее задание
3.	Тема 3. Основы хранения продовольственных товаров	6		2	2	0	Письменное домашнее задание
4.	Тема 4. Классификация продовольственных товаров	6		2	2	0	Письменное домашнее задание
5.	Тема 5. Плодоовощные товары	6		2	2	0	Устный опрос
6.	Тема 6. Кондитерские товары	6		2	2	0	Письменное домашнее задание
7.	Тема 7. Ассортимент непродовольственных товаров	6		4	4	0	Письменное домашнее задание
8.	Тема 8. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс	6		4	4	0	Письменное домашнее задание
9.	Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества металлохозяйственных товаров	6		2	4	0	Письменное домашнее задание
10.	Тема 10. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров бытовой химии	6		2	2	0	Письменное домашнее задание
11.	Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества электробытовых товаров	6		2	2	0	Письменное домашнее задание
	Тема . Итоговая форма контроля	6		0	0	0	Экзамен
	Итого			26	28	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Вводная лекция. Предмет и задачи товароведения

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Объект, предмет, цели и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной и ассортиментной политики предприятия или организации. Качество и ассортимент как основные категории товароведения. Связь товароведения с другими научными дисциплинами. Понятия, термины, виды (промышленный, торговый, простой, сложный, групповой, развернутый), классификация, показатели ассортимента (структура, широта, полнота, устойчивость, новизна и др.). Методы определения значений показателей качества. Конкурентоспособность товаров: понятие, общая характеристика критериев конкурентоспособности.

практическое занятие (2 часа(ов)):

определение сути товароведения, его место в системе маркетинга. Обсуждаются основные вехи развития товароведения, наиболее актуальные проблемы и научные направления. Рассмотреть должностные обязанности и квалификационные требования к товароведу. 1. Товар как объект коммерческой деятельности, задачи коммерческого товароведения в условиях рыночных отношений. 2. Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. 3. Предмет, цели и задачи товароведения. 4. Основные разделы товароведения, их назначение.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

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).

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. 2. Факторы, формирующие качество (сырье, процесс производства и др.). 3. Достоинства и недостатки методов оценки показателей качества товаров. 4. Градации качества. 5. Дефекты товаров. 6. Товарная экспертиза и ее основные виды. 7. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. 8. Понятие идентификации, виды, методы. 9. Виды фальсификации и их взаимосвязь с основными видами идентификации. 10. Меры по предупреждению и борьбы с фальсификацией.

Тема 3. Основы хранения продовольственных товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

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.

практическое занятие (2 часа(ов)):

изучить конкретные условия и методы хранения по выбранному товару, показатели режимов хранения и особенности места хранения. В итоге: контроль результатов усвоения студентами материала темы с помощью теста ♦3.

Тема 4. Классификация продовольственных товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

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.

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. 2. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. 3. Направления развития и совершенствование ассортимента. 4. Товароведческая классификация товаров.

Тема 5. Плодоовощные товары

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Классификация и ассортимент свежих 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 переработанных плодов и овощей. Требования к качеству, дефекты, условия хранения.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Классификация свежих плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества плодов и овощей. Категории качества. Дефекты плодов и овощей, причины возникновения, влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость. Условия и способы хранения. Переработанная плодоовощная продукция. Краткая характеристика плодоовощных консервов, солёных овощей, быстрозамороженных и сушёных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространённые дефекты. Хранение переработанных плодоовощных товаров.

Тема 6. Кондитерские товары

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Классификация и ассортимент кондитерских товаров (мучные и сахаристые кондитерские товары). Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп кондитерских товаров.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Пищевая ценность сахара, мёда, кондитерских изделий. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Краткая характеристика сахаристых кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада. Мучные кондитерские изделия. Ассортимент, краткая характеристика основных видов изделий: печенья, пряников, кексов, тортов и т.п.

Тема 7. Ассортимент непродовольственных товаров

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Основные понятия. Классификация ассортимента по ОКП, торгово-товароведная классификация, классификация по потребительским комплексам. Состояние торговли непродовольственными товарами. Конкурентоспособность непродовольственных товаров отечественного и зарубежного производства. Факторы конкурентоспособности.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Изучение основных понятий. Классификацию ассортимента по ОКП, торгово-товароведную классификацию, классификацию по потребительским комплексам. Состояния торговли непродовольственными товарами. Конкурентоспособность непродовольственных товаров отечественного и зарубежного производства. Факторов конкурентоспособности.

Тема 8. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Общие сведения, понятия о полимерах и пластических материалах. Классификация полимеров и пластмасс. Состав пластических масс и влияние компонентов на свойства. Номенклатура потребительских свойств пластических масс как материалов для производства товаров. Основы формирования свойств полимеров и пластмасс. Химические превращения полимеров и изменения свойств пластмасс в процессе эксплуатации и хранения изделий из пластмасс. Классификация ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс хозяйственного и культурно-бытового назначения. Требования, предъявляемые к качеству изделий из пластмасс. Особенности проведения контроля и сертификации хозяйственных товаров из пластмасс. Актуальные проблемы использования, утилизации и переработки хозяйственных товаров из пластмасс и пути их решения. Конкурентоспособность хозяйственных товаров из пластмасс: факторы и методы ее повышения.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Основные понятия о полимерах и пластических массах. Пластические массы, их классификация и состав. Основные полимеры, применяемые для производства товаров народного потребления, их классификационные группировки в ОКП. Способы получения изделий из пластических масс. Идентификация пластических масс по маркировке, внешнему виду и способу изготовления, отношению к нагреванию и характеру горения. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс. Посудо-хозяйственные товары, особенности гигиенических требований и маркировки изделий для пищевых продуктов.

Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества металлохозяйственных товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Общие сведения, понятия о металлах и сплавах. Классификация сплавов. Состав металлических сплавов и влияние компонентов на свойства. Основы производства металлохозяйственных товаров. Классификация ассортимента хозяйственных товаров из металлических сплавов хозяйственного и культурно-бытового назначения. Требования, предъявляемые к качеству изделий из металлических сплавов. Особенности проведения контроля и сертификации хозяйственных товаров из металлических сплавов. Конкурентоспособность металлохозяйственных товаров: факторы и методы ее повышения.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Классификация и ассортимент сплавов железа. Идентифицирующие признаки сплавов железа. Основные способы получения металлических изделий и их характерные признаки при идентификации. Характеристика и требования к качеству и безопасности защитных и защитно-декоративных покрытий на металло-хозяйственных изделиях. Коррозионностойкие стали. Классификация и ассортимент сплавов цветных металлов. Алюминий, его сплавы, классификация. Медь и ее сплавы. Латунь и бронзы. Сплавы меди с никелем: нейзильбер, мельхиор, их свойства, применение в производстве бытовых товаров. Классификация и характеристика ассортимента металло-хозяйственных изделий. Основные понятия, классификация и ассортимент металлической посуды, требования к качеству. Потребительские свойства металлической посуды. Ассортимент ножевых товаров, столовых приборов и приборов, облегчающих домашний труд. Основные понятия, классификация и ассортимент инструментальных товаров

Тема 10. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров бытовой химии

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Общие сведения о товарах бытовой химии (ТБХ), область их применения. Классификация ассортимента ТБХ. Состояние современного рынка ТБХ и тенденции его развития. Состав и потребительские свойства клеев и факторы свойств. Классификация ассортимента клеев. Сравнительная характеристика потребительских свойств и применения клеев на основе синтетических полимеров и каучуков, эфиров целлюлозы, белковых, силикатных и крахмальных. Состав и общие свойства герметиков. Требования к качеству, оценка и контроль качества клеев. Общая характеристика материалов лакокрасочных (МЛК). Состав МЛК и влияние пленкообразующих веществ, наполнителей и других компонентов на свойства лакокрасочных композиций. Потребительские свойства лакокрасочных материалов. Классификация, видовая и сравнительная характеристика свойств и применения олиф, лаков, красок, эмалей, грунтовок, шпатлевок и вспомогательных материалов. Требования к качеству и контроль МЛК. Общая характеристика средств для стирки. Роль моющих, отбеливающих и водоумягчающих средств в процессе стирки. Состояние рынка средств для стирки. Природа, структура, состав и свойства моющих веществ. Сущность моющего процесса. Потребительские свойства моющих средств и факторы, их определяющие. Группировка и характеристика основных видов анионных, катионных и неионогенных моющих средств, мыла хозяйственного, синтетических моющих средств. Условия рационального использования. Требования к качеству, содержание нормативной документации, особенности оценки и контроля качества моющих средств. Отбеливающие средства, их назначение и принцип действия, показатели свойств и характеристика ассортимента. Водоумягчающие, подкрахмаливающие и другие вспомогательные средства, их группировка и характеристика ассортимента. Общая характеристика, обзор ассортимента и свойств чистящих средств, полирующих, пятновыводящих, дезинфицирующих, для уничтожения и отпугивания бытовых насекомых, защиты от вредителей сельскохозяйственных культур и повышения их урожайности. Факторы сохранности товаров бытовой химии (ТБХ). Конкурентоспособность товаров бытовой химии: факторы и методы ее повышения.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Изучение ассортимента потребительские свойства, экспертиза качества товаров бытовой химии

Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества электробытовых товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Характеристика рынка, производство и потребление мебели, типология потребителей и жилья, роль мебели в обеспечении жизнедеятельности человека. Потребительские свойства мебели и факторы качества (материалы, конструкция, облицовка, отделки). Классификация и характеристика ассортимента мебели: комплектность, трансформируемость, складываемость, разборность, маркировка, упаковка, требования к качеству изделий. Идентификация мебельных материалов и изделий, контроль качества мебели. Контроль качества мебели. Конкурентоспособность мебели: факторы и методы ее повышения.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Изучение ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества электробытовых товаров

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. Вводная лекция. Предмет и задачи товароведения	6		подготовка к устному опросу	2	устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	6		подготовка домашнего задания	2	домашнее задание
3.	Тема 3. Тема 3. Основы хранения продовольственных товаров	6		подготовка домашнего задания	2	домашнее задание
4.	Тема 4. Классификация продовольственных товаров	6		подготовка домашнего задания	4	домашнее задание
5.	Тема 5. Плодоовощные товары	6		подготовка к устному опросу	4	устный опрос
6.	Тема 6. Кондитерские товары	6		подготовка домашнего задания	4	домашнее задание
7.	Тема 7. Ассортимент непродовольственных товаров	6		подготовка домашнего задания	4	домашнее задание
8.	Тема 8. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс	6		подготовка домашнего задания	4	домашнее задание
9.	Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества металлохозяйственных товаров	6		подготовка домашнего задания	2	домашнее задание
10.	Тема 10. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров бытовой химии	6		подготовка домашнего задания	4	домашнее задание
11.	Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества электробытовых товаров	6		подготовка домашнего задания	4	домашнее задание
	Итого				36	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

При изложении лекционного материала преподавателю рекомендуется использовать презентации в программе Power Point, электронный планшет, фрагменты видеоматериалов по теме лекции. Промежуточным контролем знаний студентов в течение и обучения являются контрольные работы по ключевым темам читаемой дисциплины. Особенное место при чтении курса занимают практические занятия. На практических занятиях при освоении новой темы студентам выдаются задания, направленные на закрепление практических навыков в данной предметной области. За выполнение задания студентам выставляются баллы. В конце семестра набранные баллы суммируются, студенты пишут контрольный тест на проверку закрепления практических знаний и умений, балл по которым также прибавляется к общему количеству баллов по текущему внутрисеместровому контролю (согласно балльно-рейтинговой системе оценки знаний). Получение углубленных знаний по изучаемой дисциплине достигается за счет дополнительных часов к аудиторной работе - самостоятельной работы студентов. Выделяемые часы целесообразно использовать для знакомства с дополнительной научной литературой по проблематике дисциплины, анализа научных концепций и практических рекомендаций лидеров маркетинга России и ведущих российских и зарубежных маркетинговых компаний. Самостоятельная работа студента в процессе освоения дисциплины включает в себя:

- изучение основной и дополнительной литературы по курсу;
- работу с электронными учебными ресурсами;
- изучение Интернет-ресурсов;
- выполнение самостоятельной работы;
- индивидуальные и групповые консультации по наиболее сложным вопросам;

Формой итогового контроля знаний студентов является экзамен, в ходе которого оценивается уровень теоретических знаний и навыки решения коммерческих, маркетинговых и товароведных задач, выполняемых коммерсантом.

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

Тема 1. Вводная лекция. Предмет и задачи товароведения

устный опрос , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Основополагающие термины в товароведении, качество товаров, ассортимент товаров. Показатели ассортимента товаров. Конкурентоспособность товаров

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров

домашнее задание , примерные вопросы:

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 3. Основы хранения продовольственных товаров

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Значение процессов хранения для качества продовольственных товаров, Сохраняемость как одно из основных свойств, характеризующих качество товаров, Понятие о сроках хранения и годности продовольственных товаров, Условия хранения продовольственных товаров). Задание: провести сравнительную характеристику режимов хранения 3-4 групп продовольственных товаров (результаты представить в виде таблицы).

Тема 4. Классификация продовольственных товаров

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Отличие учебной и торговой классификации продовольственных товаров, Принципы деления товаров на группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта, Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров

Тема 5. Плодоовощные товары

устный опрос , примерные вопросы:

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 6. Кондитерские товары

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала и обзор научных публикаций по темам: Характеристика основных групп кондитерских товаров (сахаристые и мучные изделия), Условия и сроки хранения отдельных групп кондитерских товаров, Особенности химического состава и пищевой ценности сахара, Положительные и отрицательные стороны использования сахарозаменителей

Тема 7. Ассортимент непродовольственных товаров

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Конкурентоспособность непродовольственных товаров отечественного и зарубежного производства. Факторы конкурентоспособности . 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 товаров обладают конкурентоспособностью на внутреннем рынке?

Тема 8. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала по темам: Номенклатура потребительских свойств пластических масс и основы их формирования. Классификация ассортимента товаров из пластмасс хозяйственного и культурного назначения. Требования, предъявляемые к качеству изделий из пластмасс. Особенности проведения экспертизы и подтверждения соответствия товаров из пластмасс. Найти ответы на вопросы: 1.Как классифицируются товары из пластмасс? 2.Какие требования регламентируют стандарты и СанПиН к хозяйственным товарам из пластмасс? 3.Перечислите показатели, которые определяются при подтверждении соответствия путем обязательной сертификации.

Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества металлохозяйственных товаров

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала и обзор научных публикаций: Формирование потребительских свойств металлохозяйственных товаров. Сравнительная оценка потребительских свойств металлохозяйственных товаров . Найти ответы на вопросы: 1.Какие материалы используются для изготовления металлохозяйственных товаров? 2.Какие потребительские свойства металлохозяйственных товаров являются наиболее важными? 3.Какие виды защитно-декоративных покрытий металлических сплавов Вы знаете? 4.Как классифицируются стали и чугуны? 5.Какие металлохозяйственные изделия производятся из сплавов цветных металлов?

Тема 10. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров бытовой химии

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала и обзор научных публикаций: Сравнительная характеристика потребительских свойств и применения клеев на основе синтетических полимеров и каучуков, эфиров целлюлозы, белковых, силикатных и крахмальных. Классификация, видовая и сравнительная характеристика свойств и применения олиф, лаков, красок, эмалей, грунтовок, шпатлевок и вспомогательных материалов. Группировка и характеристика основных видов анионных, катионных и неионогенных моющих средств, мыла хозяйственного, синтетических моющих средств. Условия рационального использования. Отбеливающие средства, водоумягчающие, подкрахмаливающие и другие вспомогательные средства, их группировка и характеристика ассортимента. Общая характеристика, обзор ассортимента и свойств чистящих средств, полирующих, пятновыводящих, дезинфицирующих, для уничтожения и отпугивания бытовых насекомых, защиты от вредителей сельскохозяйственных культур и повышения их урожайности. Факторы сохранности товаров бытовой химии (ТБХ) . Найти ответы на вопросы: 1.Какие потребительские свойства и особенности применения клеев Вы знаете? 2.Дайте классификацию лакокрасочных материалов. 3.Сравните потребительские свойства лакокрасочных материалов разных видов. 4.Дайте классификацию чистящих средств. 5.Опишите ассортимент товаров бытовой химии предназначенных для повышения урожайности, борьбы с насекомыми и грызунами. 6.Какие факторы влияют на сохраняемость ТБХ?

Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества электробытовых товаров

домашнее задание , примерные вопросы:

Проработка учебного материала и научных публикаций по темам: Характеристика конструкции и потребительских свойств ЭБТ . Найти ответы на вопросы: 1.Какие конструктивные особенности имеют нагревательные приборы, осветительные приборы, уборочные машины, стиральные машины, бытовые холодильники-морозильники, электроинструменты? 2.Какие показатели потребительских свойств электробытовых товаров являются наиболее важными? 3.На какие товары обязательно должна наноситься маркировка энергоэффективности?

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

Вопросы к экзамену

1. Способы переработки продовольственных товаров
2. Химический состав продовольственных товаров
3. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности, дефекты
4. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности, дефекты
5. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности, показатели качества. дефекты
6. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности, показатели качества, дефекты
7. Пластмассы: классификация, состав и его влияние на свойства, потребительские свойства.
8. Товары из пластмасс: ассортимент, актуальные проблемы и пути их решения, потребительские свойства, требования к качеству, идентификация и экспертиза качества.
9. Товары бытовой химии (клеи): сущность склеивания, классификация, характеристика ассортимента, состав, сравнительная характеристика потребительских свойств, требования к качеству и экспертиза клеев.
10. Товары бытовой химии (материалы лакокрасочные): классификация, характеристика ассортимента, состав, сравнительная характеристика потребительских свойств, требования к качеству и экспертиза материалов лакокрасочных.
11. Товары бытовой химии (моющие средства): сущность моющего процесса, классификация, характеристика ассортимента, состав, сравнительная характеристика потребительских свойств, требования к качеству и экспертиза средств для стирки.

12. Товары бытовой химии (чистящие, полирующие, пятновыводящие, дезинфицирующие средства, средства для уничтожения и отпугивания бытовых насекомых, защиты от вредителей сельскохозяйственных культур и повышения их урожайности): ассортимент и свойства.
10. Металлохозяйственные товары: классификация ассортимента, формирование потребительских свойств, номенклатура потребительских свойств, показатели и экспертиза качества.
11. Посуда (из полимерных материалов, силикатных материалов, металлических сплавов): состояние рынка, классификация и характеристика ассортимента посуды, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.
12. Электробытовые товары: сведения о производстве и потреблении, классификация ассортимента, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
13. Электробытовые товары: характеристика конструкции и потребительских свойств, экспертиза проводниковых и электроустановочных изделий, регуляторов и трансформаторов; машин для уборки помещений; кухонных машин для обработки пищевых продуктов; посудомоечных машин; приборов личной гигиены и санитарии.
14. Электробытовые товары: характеристика конструкции и потребительских свойств, экспертиза бытовых машин для стирки белья; бытовых машин для бытовых электрических холодильников; осветительных приборов; нагревательных приборов; машин и приборов для поддержания микроклимата в помещениях.
15. Бытовая радиоэлектронная аппаратура (электроакустических приборов, усилителей звуковой частоты, радиоприемной, телевизионной аппаратуры): классификация, ассортимент; устройство, основные принципы записи и воспроизведения звука и изображения, носители и форматы данных, устройство, принципы работы, контроль качества.
16. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей, методы оценки качества.
17. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров, и их влияние на качество.
18. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
19. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).

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.yahoo.ru

Поисковые серверы - www.altavista.ru

Поисковые серверы - www.rambler.ru

Поисковые серверы - www.yandex.ru

Сайты с информацией, статистикой по Интернет-торговле и ссылками на электронные магазины - www.magazin.ru, www.siter.ru, www.rushops.ru, rumetrica.rambler.ru

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Товароведение" 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.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

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, audi, 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.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "КнигаФонд", доступ к которой предоставлен студентам. Электронно-библиотечная система "КнигаФонд" реализует легальное хранение, распространение и защиту цифрового контента учебно-методической литературы для вузов с условием обязательного соблюдения авторских и смежных прав. КнигаФонд обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям новых ФГОС ВПО.

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 38.03.02 "Менеджмент" и профилю подготовки Маркетинг .

Автор(ы):

Хаметова Н.Г. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Сайдашева В.А. _____

"__" _____ 201__ г.