

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Владимирский государственный университет**  
**имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»**  
**(ВлГУ)**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор  
по учебно-методической работе  
А.А.Панфилов  
« 14 » \_\_\_\_\_ 2015 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП**

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Профиль/программа подготовки Коммерция

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения заочная (ускоренная на базе СПО) 2015

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточно- го контроля (экз./зачет)
4	3 ЗЕ;108	4	4	-	100	Зачет
5	3 ЗЕ;108	4	4	-	73	Экзамен (27)
Итого	6 ЗЕ;216	8	8		173	Зачет/Экзамен (27)

Владимир 2015

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цели учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп» – является усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность специалистов в области торгового дела.

Учитывая направление подготовки, основное внимание следует уделить вопросам изучения ассортимента, потребительских свойств, методологии оценки качества непродовольственных и продовольственных товаров разных групп и назначения, принципов формирования их оптимального ассортимента. Необходимо довести до студентов сведения о новейших технологиях производства товаров, научных достижениях, тенденциях развития отечественного и мирового рынка товаров. Важно рассмотреть правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения как факторов, обеспечивающих сохранность качества товаров.

Задачи дисциплины:

- дать знания и привить навыки в области товароведения и экспертизы товаров;
- ознакомить с номенклатурой показателей качества, ассортиментом и конкурентоспособностью товаров непродовольственных и продовольственных групп, методами их оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла;
- подготовить студентов к началу профессиональной деятельности.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп» в учебном плане включена в базовую часть.

Ее рекомендуется изучать в 4 и 5 семестре. Необходимым требованиям к «входным» знаниям, умениям и навыкам студента при освоении данной дисциплины являются:

- готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способность работать в команде и самостоятельно;
- стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
- знание общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, средств их реализации, программного обеспечения и технологии программирования;
- умение производить расчеты математических величин;
- умение осуществлять процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, пользоваться локальными и глобальными сетями ЭВМ,
- общие представления о деятельности торговых организаций, полученные на базе личного опыта покупателя.

Из дисциплин «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Электронная коммерция», «Коммерческая деятельность».

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

*Общекультурными компетенциями (ОК):*

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

*Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):*

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-3);

*Профессиональные (ПК):*

- 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-1);
- способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-4);

В результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп» обучающийся должен демонстрировать:

*знать:*

- нормативные документы в области оценки качества товаров однородных групп (ОК-6);
- ассортимент и качество потребительских товаров (ПК-1);
- нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров (ОПК-3);
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (ПК-1);
- структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней (ПК-4);

*уметь:*

- анализировать товарный ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику (ПК-1);
- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами (ОПК-3);
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров (ПК-1).

*владеть методами и приемами:*

- органолептической оценки качества отдельных групп товаров (ПК-1);
- идентификации товаров (ПК-4).
- сведениями о новинках в ассортименте, их отличительными особенностями и свойствами (ОПК-3).

-

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 ч.

№ п.п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студен- тов и трудоемкость (в часах)						Объем учеб- ной работы, с применением интерактивных методов (в часах/%)	Формы теку- щего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма проме- жуточной атте- стации (по се- местрам)
			Лекции	Практиче- ские занятия	Лаборатор- ные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Товароведение и эксперти- за зерномучных товаров	5	2			-	8	-	2/100%	
2	Товароведение и эксперти- за плодоовощных товаров	5		2		-	8	-		
3	Товароведение и эксперти- за вкусовых товаров	5		2		-	8	-		
4	Товароведение и эксперти- за кондитерских товаров	5	2			-	8	-	2/100%	
5	Товароведение и эксперти- за молочных товаров	5				-	8	-		
6	Товароведение и эксперти- за мясных товаров	5				-	8	-		
7	Товароведение и эксперти- за рыбных товаров	5				-	8	-		
8	Товароведение и эксперти- за пищевых жиров	5				-	8	-		
	<b>ИТОГО</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			<b>100</b>		<b>4/50%</b>	<b>Зачет</b>
	<b>6 семестр</b>									
1	Товароведение и эксперти- за текстильных товаров	6				-	8	-		
2	Товароведение и эксперти- за швейно-трикотажных товаров	6		2		-	6	-		
3	Товароведение и эксперти- за коженно-обувных то- варов	6				-	8	-		
4	Товароведение и эксперти- за пушно-меховых товаров	6				-	6	-		
5	Товароведение и эксперти- за бытовых химических и парфюмерно- косметических товаров	6	2			-	8	-	2/100%	
6	Товароведение и эксперти- за изделий из пластмасс	6	2	2		-	8	-	2/50%	
7	Товароведение и эксперти- за силикатных товаров	6				-	6	-		
8	Товароведение и эксперти- за металлохозяйственных товаров	6				-	8	-		
9	Товароведение и эксперти- за бытовых машин	6					6			
10	Товароведение и эксперти- за древесно-мебельных товаров	6					8			
	<b>ИТОГО</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			<b>73</b>		<b>4/50%</b>	<b>Экзамен (27)</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>8</b>	<b>8</b>			<b>173</b>		<b>8/50%</b>	<b>Зачет/Экзамен 27</b>

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Тема 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров*

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.

### *Тема 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров*

Классификация и ассортимент плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих плодов и овощей. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров.

### *Тема 3. Товароведение и экспертиза вкусовых 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 4. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров*

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.

### *Тема 5. Товароведение и экспертиза молочных товаров*

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.

### *Тема 6. Товароведение и экспертиза мясных 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.

### *Тема 7. Товароведение и экспертиза рыбных 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 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров*

Классификация и ассортимент пищевых жиров (растительные масла, животные жиры, маргарин, майонез). Особенности химического состава и пищевой ценности пищевых жиров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп пищевых жиров.

### *Тема 1. Товароведение и экспертиза текстильных товаров*

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.

### *Тема 102. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров*

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 3. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров*

Кожа натуральная. Кожевенное сырьё: группировка, виды, источники поступления. 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. 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

Экспертиза обуви. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения.

### *Тема 4. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров*

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 5. Товароведение и экспертиза бытовых химических и парфюмерно-косметических товаров*

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 6. Товароведение и экспертиза изделий из пластмасс*

Роль и значение полимерных материалов в формировании потребительских свойств товаров и тары. Общая характеристика синтетических смол и пластмасс. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий.

Классификация, характеристика и методы распознавания изделий из пластмасс. Оценка качества. Особенности ухода за товарами из пластмасс.

*Тема 7. Товароведение и экспертиза силикатных товаров*

Классификация керамических изделий. Виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и цену керамических изделий. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества

Состав и классификация стекол. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, ассортимент и цену стеклянных товаров (сырье, способы формования, виды термической обработки, способы декорирования и др.).

Классификация и товароведная характеристика современного ассортимента изделий из стекла. Основные ценообразующие факторы и показатели качества. Пути повышения конкурентоспособности отечественной продукции.

*Тема 8. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров*

Металлы и сплавы, применяемые для производства металлической посуды. Формирование потребительских свойств изделий в процессе производства.

Классификация, современный ассортимент и требования к качеству металлической посуды. Пути повышения конкурентоспособности отечественной посуды из металлов и сплавов.

*Тема 9. Товароведение и экспертиза бытовых машин*

Классификация, современный ассортимент, основные эксплуатационные характеристики; основные конструктивные узлы и принцип работы. Перспективы развития ассортимента.

*Тема 10. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров*

Мебельный рынок России. Классификация, современный ассортимент, потребительские свойства, показатели качества и основные эксплуатационные характеристики. Перспективы развития ассортимента.

## **Практические занятия**

### **5 семестр**

1. Практическое занятие по плодоовощным товарам
2. Практическое занятие по вкусовым товарам

### **6 семестр**

3. Практическое занятие по швейно-трикотажным товарам
4. Практическое занятие по изделиям из пластмасс

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Изучение дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп» предполагает сочетание таких взаимодействующих форм занятий, как лекции и практические занятия, а также самостоятельные работы. Все перечисленные виды учебной и самостоятельной работы реализуются с помощью современных образовательных технологий, в том числе с использованием активных (инновационных) методов обучения.

— *case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

– *проблемное обучение* – стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;

– *контекстное обучение* – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

– *обучение на основе опыта* – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

### Самостоятельная работа студента (вне аудитории)

Самостоятельная работа студентов призвана сформировать у него такие знания, умения и навыки, которые способствуют становлению научно подготовленного специалиста, квалифицированно и ответственно выполняющего на практике свои профессиональные обязанности.

В связи с этим, студент выполняет следующие виды самостоятельной работы:

1. *Подготовка к лекциям.* Студент должен иметь потенциальный запас знаний по теме будущей лекции. Для этого необходимо:

- ознакомиться с лекционным материалом, изложенным в учебниках, электронных источниках и т.п.;

- изучить категории и понятия, которые будут использованы в лекции;

- ознакомиться с дискуссионными проблемами будущей лекции;

- подготовить вопросы, требующие разъяснения или объяснения в ходе изложения лекции.

2. *Подготовка к практическим занятиям.* Практическое занятие – одна из широко применимых форм изучения учебного материала, заключающаяся в организованном обсуждении поставленных вопросов. На них обучающиеся углубляют, систематизируют и закрепляют знания, полученные на других видах занятий и в ходе самостоятельной работы. Подготовка к практическим занятиям предполагает:

- изучение материалов лекций, учебников, учебных пособий, первоисточников и материалов в электронных средствах информации;

- формирование умения выделять проблемные вопросы, отвечать по существу на поставленный вопрос, как в плане практического занятия, так и в индивидуальном задании студенту;

- формирование умения обобщать изучаемый материал, а также строить достаточно



убедительные и аргументированные, обоснованные выводы;

- выработка навыков самостоятельного поиска научной информации, умения составлять библиографию или список литературы по теме, умения цитировать первоисточники по изучаемой проблеме, которые необходимы при составлении докладов, эссе, презентаций проектов и других видов сообщений.

*3. Самостоятельная работа при подготовке к различным формам промежуточного контроля знаний:*

- осмысление и систематизация знаний, полученных на лекциях, практических занятиях, в ходе самостоятельной работы;

- знакомство с вопросами для самоконтроля и их уяснение;

- обращение к ранее изученным материалам по курсу;

- выделение непонятных вопросов и обращение за консультацией к преподавателю.

Изучение данной дисциплины предполагает выполнение следующих видов самостоятельной работы студентов:

- ознакомиться с лекционным материалом, изложенным в учебниках, электронных источниках и т.п.;
- выполнение тестовых заданий;
- самостоятельное решение задач;
- изучение основной и дополнительной литературы;

### **Темы, вынесенные на самостоятельное изучение:**

#### **5 семестр**

1. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3. Товароведение и экспертиза молочных товаров
4. Товароведение и экспертиза мясных товаров
5. Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6. Товароведение и экспертиза пищевых жиров
7. Товароведение и экспертиза текстильных товаров
8. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров
9. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров
10. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров
11. Товароведение и экспертиза силикатных товаров
12. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров
13. Товароведение и экспертиза бытовых машин
14. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров

#### ***Вопросы к зачету по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп»***

1. Классификация зерномучных товаров.
2. Принципы формирования ассортимента крупы.
3. Показатели качества муки.
4. Виды и сорта макаронных изделий.

5. Классификация плодов.
6. Показатели качества плодов (на примере семечковых).
7. Болезни и дефекты плодов.
8. Классификация овощей.
9. Показатели качества овощей (на примере клубнеплодов).
10. Болезни и дефекты овощей.
11. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.
12. Показатели качества мучных кондитерских изделий (на примере печенья).
13. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий (на примере карамели).
14. Классификация вкусовых товаров.
15. Принцип формирования ассортимента алкогольных напитков.
16. Принцип формирования ассортимента безалкогольных напитков.
17. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
18. Принцип формирования ассортимента чая.
19. Показатели качества чая. Дефекты.

***Вопросы к экзамену по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров  
однородных групп»***

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированным нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.
2. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
3. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, показатели качества.
4. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
5. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).
6. Классификация шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика ассортимента камвольных и тонкосуконных тканей.
7. Методы и порядок проверки качества одежды. Признаки, определяющие правильность посадки.
8. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
9. Классификация трикотажных изделий. Показатели качества. Краткая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
10. Пушные полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
11. меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
12. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
13. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.
14. Обувные натуральные кожи: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.

15. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви: ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
16. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделке.
17. Классификация пластмасс; общие свойства; достоинства и недостатки пластмасс.
18. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента; способы ее изготовления, виды покрытий и отделок; потребительские свойства.
19. Холодильные приборы: классификация ассортимента, особенности конструкции, виды, показатели качества.
20. Бытовые уборочные машины: классификация и групповая характеристика ассортимента; особенности конструкции; виды; показатели качества.
21. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
22. Стальная посуда: классификация, потребительские свойства стальной, черной, крашеной, оцинкованной и луженой посуды, требования к качеству.
23. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента; способ изготовления; потребительские свойства, требования к качеству.
24. Приборы для обработки белья (стиральные машины): классификация ассортимента; типы; показатели качества.
25. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
26. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.
27. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
28. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
29. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
30. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
31. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
32. Требования к качеству и потребительские свойства строительных материалов.
33. Требования к качеству игрушек, их классификация и потребительские свойства.
34. Классификация и характеристика ассортимента бытовой электронной аудиоаппаратуры.
35. Классификация и характеристика ассортимента бытовой видеоаппаратуры.
36. Основы хранения продовольственных товаров.
37. Методы консервирования продовольственных товаров.
38. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
39. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества зерна. Дефекты.
40. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества муки. Дефекты.
41. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.

42. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
43. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
44. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества шоколада. Дефекты.
45. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
46. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
47. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
48. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
49. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
50. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
51. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества чая. Дефекты
52. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
53. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.
54. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество
55. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
56. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
57. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество
58. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
59. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
60. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты
61. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
62. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
63. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
64. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
65. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
66. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
67. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
68. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.

69. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.  
70. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

**Вопросы для контроля самостоятельной работы студента  
по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп»**

1. Экспертиза зерномучных товаров, правила отбора проб.
2. Экспертиза плодоовощных товаров, правила отбора проб.
3. Экспертиза вкусовых товаров, правила отбора проб.
4. Экспертиза кондитерских товаров, правила отбора проб.
5. Экспертиза молочных товаров, правила отбора проб.
6. Экспертиза мясных товаров, правила отбора проб.
7. Экспертиза рыбных товаров, правила отбора проб.
8. Экспертиза пищевых жиров, правила отбора проб.
9. Экспертиза текстильных товаров, правила отбора проб.
10. Экспертиза швейно-трикотажных товаров, правила отбора проб.
11. Экспертиза кожевенно-обувных товаров, правила отбора проб.
12. Экспертиза пушно-меховых товаров, правила отбора проб.
13. Экспертиза бытовых химических и парфюмерно-косметических товаров, правила отбора проб.
14. Экспертиза изделий из пластмасс, правила отбора проб.
15. Экспертиза силикатных товаров, правила отбора проб.
16. Экспертиза металлохозяйственных товаров, правила отбора проб.
17. Экспертиза бытовых машин, правила отбора проб.
18. Экспертиза древесно-мебельных товаров, правила отбора проб.

**7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***а) основная литература***

1. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; под ред. С.А. Вилковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 498 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=229402&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229402&sr=1)
2. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С. Балаева, М.В. Блиева, Р.М. Алагирова ; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» ; под общ. ред. И.Ш. Дзахмишевой. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 345 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=269205&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=269205&sr=1)
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 930 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=426460&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426460&sr=1)

***б) дополнительная литература***

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей :

учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 374 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=385766&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=385766&sr=1)

2. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза : учебное пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 332 с. электронный учебник  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=235582&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=235582&sr=1)

3. Кузнецова, Л.В. Основы консервирования и технохимконтроль : учебное пособие / Л.В. Кузнецова, Л.П. Доброскок, В.Н. Тимофеева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 400 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=135916&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=135916&sr=1)

#### **в) периодические издания**

журналы «Пищевая промышленность», «Спрос», «Пищевая технология», «Российский продовольственный рынок», «Витрина», «Мясная индустрия», «Рыбная промышленность», «Товаровед продовольственных товаров» и др.

#### **г) интернет-ресурсы**

1. <http://libgost.ru/>
2. <http://bsnss.net/>
3. <http://smb.gov.ru/>
4. <http://www.znaytovar.ru/>
5. <http://www.moyo-delo.ru/>
6. <http://tovaroved.ucoz.ru/>

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Учебный процесс по дисциплине обеспечен всеми необходимыми материально-техническими ресурсами:

1. Аудитории, оснащенные мультимедиа-проектором
2. Наборы презентаций для лекционных и практических занятий
3. Натуральные образцы
4. Библиотека ВлГУ
5. Информационные справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант»

#### Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.03.06 «Торговое дело»

Рабочую программу составил

ст. прф. Суховасов И. В.

Рецензент

(представитель работодателя)

Заместитель управляющего ООО «ГИПЕРГЛОБУС»

по продажам Виноградова Е. В.



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства

Протокол № 65 от 10 декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьс О.Б.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 38.03.06 «Торговое дело»

протокол № 2 от 14 декабря 2015 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П.

Полоцкая