

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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор  
по образовательной деятельности  
И.А.Панфилов  
«26» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП**

Направление подготовки – 38.03.06 «Торговое дело»

Профиль/программа подготовки – «Коммерция»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – заочная (ускоренное обучение на базе СПО 2019)

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет/зачет с оценкой)
3	3 /108	4	4	-	100	зачёт
4	4/144	4	4	-	136	зачет с оценкой
Итого	7 / 252	8	8	-	236	зачёт/ зачет с оценкой

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель освоения дисциплины** – получение системного, целостного представления о ассортименте, потребительских свойствах, методологии оценки качества непродовольственных и продовольственных товаров разных групп и назначения, принципов формирования их оптимального ассортимента.

### **Задачи:**

- дать теоретические знания об ассортименте, потребительских свойствах, методологии оценки качества непродовольственных и продовольственных товаров разных групп и назначения, принципов формирования их оптимального ассортимента;
- научить методам оценки и формирования ассортимента на его различных этапах жизненного цикла;
- выработать навыки органолептической оценки качества отдельных групп товаров и их идентификации.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

**Дисциплина** «Основы товароведения и экспертизы товаров однородных групп» является дисциплиной вариативной части учебного плана по направлению 38.03.06 «Торговое дело».

**Пререквизиты дисциплины:** «Теоретические основы товароведения», «Коммерческая деятельность», «Торговый менеджмент», «Товарная информация».

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
<i>(ОК-6) способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</i>	Частичное освоение компетенции	<i>Знать:</i> – нормативные документы в области оценки качества товаров однородных групп. <i>Уметь:</i> – применять нормативные документы в области оценки качества товаров однородных групп. <i>Владеть:</i> – умениями работы с нормативные документы в области оценки качества товаров однородных групп.
<i>(ОПК-3) умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего</i>	Частичное освоение компетенции	<i>Знать:</i> – нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации, упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортировки и реализации товаров; – права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации; – права потребителей на информацию о

<p>законодательства и требований нормативных документов</p>		<p>товарах, их изготовителях и продавцах.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации, упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортировки и реализации товаров.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умениями работы с нормативными документами, устанавливающие требования к товарной информации, упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортировки и реализации товаров.</li> </ul>
<p><i>(ПК-1) 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</i></p>	<p>Частичное освоение компетенции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и качество потребительских товаров;</li> <li>– факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</li> <li>– порядок приемки и учета товаров по количеству и качеству.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать товарный ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;</li> <li>– обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров;</li> <li>– осуществлять приемку товаров по количеству и качеству.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками органолептической оценки качества отдельных групп товаров;</li> <li>– умениями проведения приёмки товаров по количеству и качеству, а также организацией их учёта.</li> </ul>
<p><i>(ПК-4) способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации</i></p>	<p>Полное освоение компетенции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды и разновидности фальсификата;</li> <li>– способы и методы обнаружения фальсифицированной продукции;</li> <li>– ответственность за реализацию фальсифицированной продукции.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами и способами идентификации товаров;</li> <li>– инструментами выявления фальсифицированной продукции.</li> </ul>

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа

№ п/п	Наименование тем и / или разделов / тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС			
1	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	3	20	1			10	1/100		
2	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	3	20		1		10			
3	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	3	20		1		12		Рейтинг-контроль №1	
4	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	3	21	1			10	1/100		
5	Товароведение и экспертиза молочных товаров	3	21	1			10	1/100		
6	Товароведение и экспертиза мясных товаров	3	21	1			10	1/100	Рейтинг-контроль №2	
7	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	3	22		1		12			
8	Товароведение и экспертиза пищевых жиров	3	22		1		12			
9	Основы консервирования продовольственных товаров	3	22				14		Рейтинг-контроль №3	
Итого за 3 семестр:					4	4		100	4/50	зачёт
1	Товароведение и экспертиза текстильных товаров	4	19	1			15	1/100		
2	Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров	4	19		1		15			
3	Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров	4	19	1			15	1/100	Рейтинг-контроль №1	
4	Товароведение и экспертиза бытовых химических и парфюмерно-косметических товаров	4	20	1			15	1/100		
5	Товароведение и экспертиза изделий из пластмасс	4	20		1		15			
6	Товароведение и экспертиза силикатных товаров	4	20		1		15		Рейтинг-контроль №2	
7	Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров	4	21	1			15	1/100		
8	Товароведение и экспертиза бытовых машин	4	21				16			
9	Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров	4	21		1		15		Рейтинг-контроль №3	
Итого за 4 семестр					4	4		136	4/50	зачёт с оценкой
Наличие в дисциплине КП/КР				-	-	-	-	-	-	-
Всего по дисциплине					8	8		236	8/50	зачёт/ зачёт с оценкой

## Содержание лекционных занятий по дисциплине

### *3 семестр*

#### **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 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

### *4 семестр*

#### **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.

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 кожам 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 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 7. 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.

### **Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине**

#### **3 семестр**

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

Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров.

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

Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.

#### **Тема 7. Товароведение и экспертиза рыбных товаров**

Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров.

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

Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп пищевых жиров.

#### *4 семестр*

##### **Тема 2. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров**

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества швейных и трикотажных изделий.

##### **Тема 5. Товароведение и экспертиза изделий из пластмасс**

Классификация, характеристика и методы распознавания изделий из пластмасс.

##### **Тема 6. Товароведение и экспертиза силикатных товаров**

Классификация и товароведная характеристика современного ассортимента изделий из стекла и керамики.

##### **Тема 9. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров**

Классификация, современный ассортимент и требования к качеству древесно-мебельных товаров.

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В преподавании дисциплины «*Основы товароведения и экспертизы товаров однородных групп*» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- *Интерактивная лекция (темы № 1,4,5,6 - 3 семестр; темы № 1,3,4,7- 4 семестр);*
- *Анализ ситуаций (темы № 2,3,7,8 - 3 семестр; темы № 2,5,6,9- 4 семестр);*

Для оценивания результатов обучения студентов (знания) используются следующие процедуры и технологии:

- *тестирование;*
- *индивидуальное собеседование,*
- *письменные ответы на вопросы.*

Для оценивания результатов обучения студентов (уметь, владеть) используются следующие процедуры и технологии:

- *практические контрольные задания, включающих одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.*
- *задания на установление правильной последовательности, взаимосвязанности действий, выяснения влияния различных факторов на результаты выполнения задания;*
- *установление последовательности (описать алгоритм выполнения действия),*
- *нахождение ошибок в последовательности (определить правильный вариант последовательности действий).*

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

Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр. Типовые вопросы для проведения текущего контроля приведены ниже.

#### *3 семестр*

##### ***Вопросы к рейтинг-контролю № 1***

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.

3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

### ***Вопросы к рейтинг-контролю № 2***

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
3. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
4. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
5. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
6. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
8. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества чая. Дефекты.
10. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
11. Макароны. Классификация. Факторы, формирующие качество.
12. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
13. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
14. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
15. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
16. Показатели качества растительных масел. Дефекты.



17. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
18. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
19. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

#### ***Вопросы к рейтинг-контролю № 3***

1. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
2. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
3. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
4. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
6. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
7. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
8. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
9. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
10. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
11. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
12. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
13. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
14. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
15. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
16. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
17. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
18. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
19. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
20. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

#### ***4 семестр***

#### ***Вопросы к рейтинг-контролю № 1***

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. Характеристика ассортимента кулирного и основовязаного трикотажа по структуре и потребительским свойствам.
6. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).

7. Влияние ткацких переплетений на формирование потребительских свойств тканей. Характеристика, простых мелкоузорчатых, жаккардовых и сложных переплетений.
8. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).
9. Влияние отделки тканей на формирование потребительских свойств. Особенности отделки тканей разного волокнистого состава. Облагораживающие и специальные отделки.
10. Классификация шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика ассортимента камвольных и тонкосуконных тканей.
11. Методы и порядок проверки качества одежды. Признаки, определяющие правильность посадки.
12. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
13. Классификация трикотажных изделий. Показатели качества. Краткая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
14. Пушные полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
15. меховые полуфабрикаты: классификация, ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
16. меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
17. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
18. меховые товары: классификация, особенности формирования современного ассортимента, потребительские свойства.
19. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
20. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.

#### *Вопросы к рейтинг-контролю № 2*

1. Обувные натуральные кожи: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
2. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность кожаной обуви.
3. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви: ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
4. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность обувных натуральных кож.
5. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделке.
6. Классификация пластмасс; общие свойства; достоинства и недостатки пластмасс.
7. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента; способы ее изготовления, виды покрытий и отделок; потребительские свойства.
8. Холодильные приборы: классификация ассортимента, особенности конструкции, виды, показатели качества.

9. Пластмассы на основе полимеризационных полимеров: виды, свойства, применение.
10. Пластмассы на основе поликонденсационных полимеров: виды, свойства, применение.
11. Бытовые уборочные машины: классификация и групповая характеристика ассортимента; особенности конструкции; виды; показатели качества.
12. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность фарфоровых и фаянсовых изделий.
13. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
14. Стальная посуда: классификация, потребительские свойства стальной, черной, крашеной, оцинкованной и луженой посуды, требования к качеству.
15. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
16. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента; способ изготовления; потребительские свойства, требования к качеству.
17. Приборы для обработки белья (стиральные машины): классификация ассортимента; типы; показатели качества.
18. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустальных стекол. Основные показатели качества.
19. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
20. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.

### ***Вопросы к рейтинг-контролю № 3***

1. Классификация и ассортимент текстильных волокон. Достоинства и недостатки натуральных (природных) волокон по сравнению с химическими.
2. Экспертиза текстильных материалов по волокнистому составу: методы и порядок проведения.
3. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
4. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
5. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
6. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения ювелирных изделий.
7. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность трикотажных изделий (моделирование и конструирование, применяемые материалы, технология изготовления).
8. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
9. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви; нумерация кожаной обуви.
10. Классификация, ассортимент, потребительские свойства синтетических материалов для низа обуви.
11. Классификация и характеристика ассортимента и потребительских свойств

ювелирных камней.

12. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви.
13. Классификация и характеристика ассортимента валяной обуви.
14. Требования к качеству и потребительские свойства мебели.
15. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
16. Требования к качеству и потребительские свойства строительных материалов.
17. Классификация и характеристика ассортимента строительных материалов.
18. Требования к качеству игрушек, их классификация и потребительские свойства.
19. Классификация и характеристика ассортимента бытовой электронной аудиоаппаратуры.
20. Классификация и характеристика ассортимента бытовой видеоаппаратуры.

*Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета (3 семестр)*

#### **Вопросы к зачёту**

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.
20. Показатели качества кофе. Дефекты.

*Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета с оценкой (4 семестр)*

#### **Вопросы к зачёту с оценкой**

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.

*Самостоятельная работа предполагает:*

- 1) Выполнение контрольной работы, которая выполняется по вариантам на основе методических указаний по выполнению контрольной работы.
- 2) Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение научно-практического материала по заданным вопросам.

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

*3 семестр*

Тема 9. Основы консервирования продовольственных товаров.

Методы консервирования. Процессы, происходящие с продуктами в процессе консервирования. Условия и сроки хранения. Особенности маркировки.

*4 семестр*

Тема 8. Товароведение и экспертиза бытовых машин

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

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, издательство	Год	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		печатные издания (кол-во)	электронные (наименование ресурсов)
1	2	3	4
Основная литература*			
1. <i>Елисеева, Л.Г.</i> Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 374 с. : ил. - Библиогр.: с. 363-365. - ISBN 978-5-394-02366-8 ; Текст: электронный//«Дашков и К°»	2018		<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496067">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496067</a>
2. <i>Калачев, С.Л.</i> Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования : учебник / С.Л. Калачев. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 312 с. : ил. - Библиогр.: с. 294-296. - ISBN 978-5-394-01060-6 ; Текст: электронный // «Дашков и К°»	2018		<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496069">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496069</a>
3. <i>Петрище, Ф.А.</i> Товарный менеджмент и экспертиза строительных товаров : учебник / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 424 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02418-4; Текст: электронный// «Дашков и К°»	2018		<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495814">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495814</a>
Дополнительная литература*			
1. <i>Еремеева, Н. В.</i> Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 242 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09362-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019		<a href="https://biblionline.ru/bcode/437844">https://biblionline.ru/bcode/437844</a>
2. <i>Михеева, Е.Н.</i> Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с. : ил. -	2017		<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=454086">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=454086</a>



Библиогр.: с. 481-487. - ISBN 978-5-394-01078-1 ;Текст: электронный // «Дашков и К°»			
3. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 412 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 396-397. - ISBN 978-5-394-01691-2; Текст: электронный// «Дашков и К°»	2017		<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495824">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495824</a>

## 7.2. Периодические издания

1. Журнал «Товароведение и экспертиза товаров»
2. Журнал «Продавать! Техника продаж»
3. Журнал «Управление сбытом»
4. Журнал «Современный магазин»

## 7.3. Интернет ресурсы

1. <http://www.spros.ru/news.php> - электронный журнал «Спрос».
2. <http://www.magpack.ru/> - электронный журнал «Тара и упаковка».
3. <http://www.nta-rus.com/> - электронный журнал «Новости торговли».
4. <http://ria-stk.ru/> - электронный журнал «Стандарты и качество».

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий *лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы*: аудитории, оснащенные мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без спец. оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: пакет MS-Office; Microsoft Windows; 7-Zip; AcrobatReader; СПС КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс ВлГУ).

### Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 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.



**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2020/2021 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.2020 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьс О.Б. \_\_\_\_\_



Рабочая программа одобрена на 2021/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 25.08.21 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьс О.Б. \_\_\_\_\_



Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_