

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)

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

(Наименование института)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Яресь О.Б.
« 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП

(наименование дисциплины)

направление подготовки / специальность

38.03.06. «ТОРГОВОЕ ДЕЛО»

(код и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) подготовки

«КОММЕРЦИЯ И МАРКЕТИНГОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ»

(направленность (профиль) подготовки)

г. Владимир

2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов системного, целостного представления об 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

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров однородных групп» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, программы бакалавриата по направлению 38.03.06 «Торговое дело».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
1	2	3	4
ПК-1 Способен управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг	ПК - 1.2. Систематизирует и классифицирует однородные группы товаров, выделяя факторы, влияющие на формирование и сохранение их потребительских свойств	Знать: <ul style="list-style-type: none">– ассортимент и качество потребительских товаров;– факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; Уметь: <ul style="list-style-type: none">– анализировать товарный ассортимент предприятия;– обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров с учетом особенностей отдельных групп товаров; Владеть: <ul style="list-style-type: none">– навыками формирования ассортиментной политики– умениями организации хранения, транспортирования потребительских товаров с учетом особенностей отдельных групп товаров.	Тестовые и ситуационные задания

1	2	3	4
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов учитывать и списывать потери</p>	<p>ПК - 2.2. Организует и контролирует торгово-технологические процессы, в том числе при организации собственного производства на предприятиях торговли</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – подходы к организации и управлению торгово-технологическим процессом, в том числе хранением товаров в торговом предприятии с учетом особенностей отдельных товарных групп. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять организацию и управление торгово-технологическим процессом в торговом предприятии, в том числе хранением товаров в торговом предприятии с учетом особенностей отдельных товарных групп. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации и управления торгово-технологическим процессом на предприятии, в том числе хранением товаров в торговом предприятии с учетом особенностей отдельных товарных групп. 	<p>Тестовые задания. Ситуационные задания</p>
<p>ПК-4 Способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации</p>	<p>ПК - 4.1. Проводит оценку параметров качества товаров, работ, услуг</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – подходы к обнаружению фальсифицированных товаров; – методы оценки качества и идентификации отдельных групп товаров; – методы проведения экспертизы товаров. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить оценку качества отдельных групп товаров с целью выявления фальсифицированных товаров; – проводить экспертизу отдельных групп товаров. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – умениями оценки качества и идентификации отдельных групп товаров; – навыками проведения экспертизы отдельных групп товаров. 	<p>Тестовые вопросы Ситуационные задания</p>

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часа

Тематический план форма обучения – очная

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	в форме практической подготовки		
1	Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров	4	1-2	2	4		2	6	
2	Товароведение и экспертиза плодово-овощных товаров	4	3-4	2	4			6	
3	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	4	5-6	2	4		2	6	Рейтинг контроль №1
4	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	4	7-8	2	4			6	
5	Товароведение и экспертиза молочных товаров	4	9-10	2	4		2	6	
6	Товароведение и экспертиза мясных товаров	4	11-12	2	4		2	6	Рейтинг контроль №2
7	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	4	13-14	2	4		2	6	
8	Товароведение и экспертиза пищевых жиров	4	15-16	2	4			6	
9	Основы консервирования продовольственных товаров	4	17-18	2	4			6	Рейтинг контроль №3
Всего за 4 семестр:		-	-	18	36	-	10	54	Зачет
10	Товароведение и экспертиза текстильных товаров	5	1-2	4	4		2	9	
11	Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров	5	3-4	4	4			9	
12	Товароведение и экспертиза коженно-обувных товаров	5	5-6	4	4		2	9	Рейтинг контроль №1
13	Товароведение и экспертиза бытовых химических и парфюмерно-косметических товаров	5	7-8	4	4		2	9	
14	Товароведение и экспертиза изделий из пластмасс	5	9-10	4	4			9	
15	Товароведение и экспертиза силикатных товаров	5	11-12	4	4			9	Рейтинг контроль №2
16	Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров	5	13-14	4	4		2	9	
17	Товароведение и экспертиза бытовых машин	5	15-16	4	4			9	
18	Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров	5	17-18	4	4		2	9	Рейтинг контроль №3
Всего за 5 семестр:				36	36		10	81	Экзамен (27)
Наличие в дисциплине КП/КР				-	-		-		-
Итого по дисциплине				54	72		20	135	Зачет/Экзамен (27)

**Тематический план
форма обучения – очно-заочная (3 г. 6 мес.)**

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	в форме практической подготовки		
1	Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров	2	1-2	2	2		2	8	
2	Товароведение и экспертиза плодово-овощных товаров	2	3-4		2			8	
3	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	2	5-6	2			2	10	Рейтинг контроль №1
4	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	2	7-8		2			8	
5	Товароведение и экспертиза молочных товаров	2	9-10	2			2	10	
6	Товароведение и экспертиза мясных товаров	2	11-12		2		2	10	Рейтинг контроль №2
7	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	2	13-14	2			2	10	
8	Товароведение и экспертиза пищевых жиров	2	15-16	2	2			10	
9	Основы консервирования продовольственных товаров	2	17-18	2	2			10	Рейтинг контроль №3
Всего за 2 семестр:				12	12		10	84	Зачет
10	Товароведение и экспертиза текстильных товаров	3	1-2	2	2		2	14	
11	Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров	3	3-4		2			14	
12	Товароведение и экспертиза коженно-обувных товаров	3	5-6	2	2		2	15	Рейтинг контроль №1
13	Товароведение и экспертиза бытовых химических и парфюмерно-косметических товаров	3	7-8		2		2	14	
14	Товароведение и экспертиза изделий из пластмасс	3	9-10	2				14	
15	Товароведение и экспертиза силикатных товаров	3	11-12		2			15	Рейтинг контроль №2
16	Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров	3	13-14	2			2	14	
17	Товароведение и экспертиза бытовых машин	3	15-16	2				14	
18	Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров	3	17-18	2	2		2	15	Рейтинг контроль №3
Всего за 3 семестр:				12	12		10	129	Экзамен (27)
Наличие в дисциплине КП/КР									-
Итого по дисциплине				24	24		20	213	Зачет/Экзамен (27)

Содержание лекционных занятий по дисциплине

4 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 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

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

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 9. Основы консервирования продовольственных товаров.

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

5 семестр

Тема 10. 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 11. 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 12. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров

Кожа натуральная. Кожевенное сырьё: группировка, виды, источники поступления. Требования к кожанам 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 13. 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 14. 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 15. 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 16. 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 17. Товароведение и экспертиза бытовых машин

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

Тема 18. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров

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

Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине

4 семестр

Тема 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания. Выездное занятие в торговой организации

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

Тема 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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 4. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 5. Товароведение и экспертиза молочных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 6. Товароведение и экспертиза мясных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 7. Товароведение и экспертиза рыбных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 9. Основы консервирования продовольственных товаров.

Форма занятия – устный опрос, тестирование, практикум.

Методы консервирования и особенности маркировки.

5 семестр

Тема 10. Товароведение и экспертиза текстильных товаров

Форма занятия – устный опрос, дискуссия, тестирование

Классификация и товароведная характеристика ассортимента тканей. Основные ценообразующие факторы и показатели качества.

Тема 11. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 12. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

Классификация и характеристика ассортимента кожевенно-обувных товаров.

Тема 13. Товароведение и экспертиза бытовых химических и парфюмерно-косметических товаров

Форма занятия – устный опрос, дискуссия, тестирование

Классификация, групповая характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерных и косметических товаров.

Тема 14. Товароведение и экспертиза изделий из пластмасс

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

Классификация, характеристика и методы распознавания изделий из пластмасс.

Тема 15. Товароведение и экспертиза силикатных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

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

Тема 16. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров

Форма занятия – устный опрос, выполнение практического задания.

Классификация, современный ассортимент и требования к качеству металлической посуды.

Тема 17. Товароведение и экспертиза бытовых машин

Форма занятия – устный опрос, доклады, выполнение практического задания.

Классификация, современный ассортимент и требования к качеству бытовых машин.

Тема 18. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров

Форма занятия – устный опрос, дискуссия, тестирование

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

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

5.1. Текущий контроль успеваемости

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

4 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 изделия. 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.

Тест к рейтинг-контролю № 3

1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- а) голландский, российский;
- б) швейцарский, горноалтайский;
- в) колбасный;
- г) брынза, сулугуни.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

- а) творог и творожные изделия;
- б) сыр;
- в) сметана;
- г) кисломолочные напитки;
- д) пахта
- е) масло
- ж) сыворотка

3. Наименьшее количество влаги содержится в:

- а) полукопченых колбасах
- б) мясных хлебах
- в) кровяных колбасах
- г) зельцах и студнях

4. Категория субпродуктов зависит от:

- а) видовой принадлежности
- б) пищевой ценности
- в) сроков хранения
- г) качества обработки

5. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

- а) пресноводные, питающие, полупроходные
- б) речные, озерные, жирующие
- в) пресноводные, проходные, полупроходные

6. Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:

- а) жирные
- б) тощие
- в) полужирные
- г) особожирные
- д) полутощие

7. Номер крупы характеризует:

- а) содержание примесей
- б) содержание доброкачественного ядра
- в) размер крупинок
- г) зерновая культура

8. К нитеобразным макаронным изделиям относятся:

- а) рожки
- б) вермишель
- в) перья
- г) лапша

9. Допустимыми дефектами шоколада являются:

- а) мажущая консистенция
 - б) сахарное поседение
 - в) незначительное повреждение шоколадной молью
 - г) пузырьки, пятна, царапины на поверхности
- 10. При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:**
- а) обжаренных орехов
 - б) обжаренных масличных семян
 - в) взорванных круп
 - г) зерен какао
 - д) зерен кофе
- 11. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:**
- а) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
 - б) брют, полусладкое, сладкое, сухое
 - в) брют, полусухое, сухое, розовое
 - г) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
- 12. К цветочным пряностям относят:**
- а) корица и имбирь
 - б) гвоздика и шафран
 - в) куркума и кориандр
 - г) лавровый лист и мускатный орех
- 13. Для производства кофе натурального растворимого не используют кофе:**
- а) высшего сорта
 - б) 1-го сорта
 - в) 2-го сорта
 - г) 1-го и 2-го сорта
- 14. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:**
- 1) семечковых
 - 2) цитрусовых
 - 3) ягод
 - 4) косточковых
- 15. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...**
- 1) кабачки
 - 2) огурцы
 - 3) баклажаны
 - 4) арбузы

5 семестр

Вопросы к рейтинг-контролю № 1

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных 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.

Тест к рейтинг-контролю № 3

- 1. Хлопковое волокно относится к:**
 - а) животному происхождению
 - б) растительному происхождению
 - в) минеральному
- 2. Вискозные волокна относятся:**
 - а) к натуральным волокнам
 - б) к синтетическим волокнам
 - в) к искусственным волокнам
- 3. Из чего состоит трикотаж?**
 - а) из большого количества переплетений волокон
 - б) из большого числа петель соединенных между собой
 - в) из большого числа нитей соединенных между собой
- 4. Виды производства стекла**
 - а) выдувание, прессование, прессовыдувание
 - б) склеивание, выдувание
 - в) прессование, склеивание
- 5. В каком веке стало развиваться в России стеклянное производство?**
 - а) в IV-V в.
 - б) в IX -Xв..
 - в) в X- XVв.
- 6. К какой группе трикотажных изделий относятся гетры:**
 - а) к верхнему трикотажу
 - б) бельевому трикотажу
 - в) чулочно-носочному трикотажу
- 7. Гусарики –это обувь для детей**
 - а) школьного возраста
 - б) ясельного возраста
 - в) детей до 1 года
- 8. Зонты относятся к**

- а) к кожаной галантереи
 - б) к металлической галантереи
 - в) к текстильной галантереи
- 9. Как подразделяют ассортимент туалетного мыла по консистенции**
- а) жидкое ,густое
 - б) густое , парашкообразное
 - в) твердое, жидкое
- 10. К дорожным принадлежностям относят..**
- а) косметичку, саквояж
 - б) чемодан, саквояж
 - в) портмоне, саквояж
- 11. Резиновую обувь подразделяют по назначению на...**
- а) спортивную, солдатскую, бытовую
 - б) бытовую, спортивную, специальную
 - в) спортивную, рабочую, бытовую
- 12. К парфюмерным товарам относят**
- а) мыло , одеколон
 - б) одеколон, духи
 - в) шампунь, лосьон
- 13. Каким методом изготавливают галоши?**
- а) клеевым
 - б) методом литья
 - в)штампованием
- 14. Какого цвета ставят клеймо на изделиях из керамики 2-го сорта**
- а) зеленого
 - б) красного
 - в) синего
- 15. Декорирование керамических изделий это..**
- а) определение сорта изделия
 - б) проверка качества
 - в) украшение изделия

5.2. Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины.

4 семестр – зачет.

Вопросы к зачёту по дисциплине

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.

5 семестр – экзамен.

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных 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.

5.3. Самостоятельная работа обучающегося.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуально-го задания (реферат), подготовка презентации доклада.

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему контролю и промежуточной аттестации. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на практических занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;

- работа со словарями и справочниками;
- учебно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.);
- подготовка сообщений на практическом занятии и др. для формирования умений и навыков:

- подготовка сообщений по заданным темам;
- решение ситуационных (профессиональных) заданий;

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:

1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.

2. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).

3. Рекомендуется дать собственные комментарии прочитанному материалу, аргументацию своей интерпретации.

4. Контроль выполнения внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется на практических занятиях, индивидуальных и групповых консультациях, защите реферата, экзамене.

Примерная тематика рефератов

1. Сбалансированное питание как залог здоровья человека.
2. Макароны изделия: история, особенности современного производства, национальные и интересные виды в мире.
3. Самые необычные плоды и овощи в мире.
4. Чай Пуэр - особенности выращивания и вкуса.
5. Кофе: история, виды, способы приготовления в мире.
6. История и особенности пивоварения в мире.
7. Морепродукты: виды, польза, свойства. Интересные и познавательные факты.
8. Безопасные сахарозаменители.
9. Ассортимент и особенности национальных и современных молочных продуктов.
10. Современный ассортимент сыров: что предлагают отечественные и зарубежные сыровары.
11. Шоколад: история, виды, интересные факты, польза и вред продукта.
12. Виноделие: история, география, лучшие вина мира.
13. Спреды в еде.
14. Рынок эрзац-продуктов: состояние и перспективы.
15. О пользе и вреде газированных напитков.
16. К вопросу о безопасности пищевых красителей.
17. Гормон радости в мороженом: правда или миф.
18. Органические продукты питания в современном мире.
19. Пальмовое масло: риски для здоровья человека при употреблении в пищу тропических масел.
20. Фальсификация молочных продуктов.

21. Пищевые привычки: понятие, почему важно уделять им внимание, факторы формирования пищевых привычек.
22. Нитраты и нитриты: основные пищевые источники, почему важно их контролировать, международные нормы содержания в овощах и фруктах.
23. Пряности : история, цель использования в пище, необычные пряности в мире.
24. Польза и вред ГМО.
25. Хлеб: история хлебопечения, виды хлеба, в том числе необычные и национальные, суррогаты хлеба.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронной библиотеке ВлГУ (дата обращения)
Основная литература		
1. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 241 с.	2021	https://urait.ru/bcode/467773
2. Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 949 с.	2020	https://znanium.com/catalog/product/1091800
3. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. – 3-е изд., стер. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 760 с.	2020	https://znanium.com/catalog/product/1091158
Дополнительная литература		
1. Выговтов А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Выговтов. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 576 с.	2019	https://znanium.com/catalog/product/984065
2. Калачев С. Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования : учебник для вузов / С. Л. Калачев. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 220 с.	2021	https://urait.ru/bcode/458719
3. Лифиц И. М. Товарный менеджмент : учебник для прикладного бакалавриата / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 405 с.	2020	https://urait.ru/bcode/466184
4. Меньшикова В. К. Товароведение и	2020	https://znanium.com/catalog/product/1818719

экспертиза строительных и мебельных товаров: в 2 ч. Ч. 1. Товароведение и экспертиза строительных материалов и изделий : учебное пособие / В. К. Меньшикова, Е. А. Демакова. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. – 124 с.		
5. Тыщенко Е. А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары : учебное пособие / Е.А. Тыщенко, В.П. Ермакова, В.М. Позняковский. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 394 с.	2020	https://znanium.com/catalog/product/1081874

6.2. Периодические издания

Товароведение и экспертиза товаров

Современный магазин

Спрос

Тара и упаковка

Стандарты и качество

Новости торговли

6.3. Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Российское образование». – URL: <http://edu.ru/>
2. Центр исследований Российской Ассоциации Маркетологов. – URL: <http://researchcenter.ru/>
3. Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент». – URL: <http://ecsocman.edu.ru/>
4. Официальный интернет-портал Федеральной службы государственной статистики (Росстат). – URL: <http://www.gks.ru/>
5. Профессиональная база данных социально-экономических показателей «ВЦИОМ». – URL: <https://wciom.ru/news/ratings/>
6. Энциклопедия маркетинга. – URL: <https://www.marketing.spb.ru/>
7. Электронная библиотечная система ВлГУ. – URL: <http://library.vlsu.ru/>
8. Библиографическая и реферативная база данных научных публикаций Scopus. – URL: <http://www.scopus.com/>
9. База данных международных индексов научного цитирования Web of Science. – URL: webofscience.com

7. 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 специального оборудования.

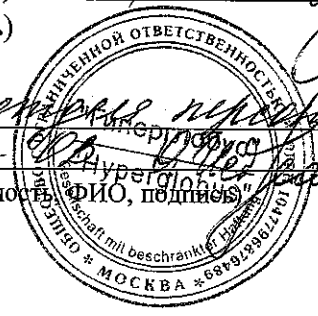
Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: пакет MS-Office, Microsoft Windows, 7-Zip, AcrobatReader; СПС «Консультант Плюс» (инсталлированный ресурс ВлГУ).

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.

Рабочую программу составил Измалова Н.Ю., ст. пр. кафедры КвВ
(ФИО, должность, подпись)

Рецензент
(представитель работодателя) Утверждена экспертная группа
ООО Инвершоп Котрамова
(место работы, должность, ФИО, подпись)



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостеприимство»
Протокол № 1 от 25.08.21 года
Заведующий кафедрой Яресь О.Б. О.Б.Яресь
(ФИО, подпись)

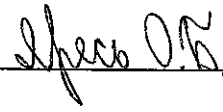
Рабочая программа рассмотрена и одобрена
на заседании учебно-методической комиссии направления 38.03.06. «Торговое дело»
Протокол № 1 от 30.08.21 года
Председатель комиссии Краснова М.В.
(ФИО, должность, подпись)

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа одобрена на 20 12 / 20 13 учебный года

Протокол заседания кафедры № 1 от 19.08.12 года

Заведующий кафедрой К. Э. Н. Духин



Рабочая программа одобрена на 20 ____ / 20 ____ учебный года

Протокол заседания кафедры № ____ от ____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на 20 ____ / 20 ____ учебный года

Протокол заседания кафедры № ____ от ____ года

Заведующий кафедрой _____