

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Л.А.Омельянович

« 31 » 08 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ»
(название дисциплины)

Укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего профессионального образования программа Бакалавриата

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность,

Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс 2/2, форма обучения очная, заочная

Учебный год 2020/2021

Донецк
2020

Рабочая программа учебной дисциплины "Товароведение" для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение профилей Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

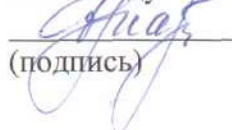
- в 2019 г. для очной формы обучения;
- в 2019 г. для заочной формы обучения.

Разработчики:

Лойко Д.П., к.т.н., профессор кафедры товароведения
Антошина К.А., к.э.н., доцент кафедры товароведения
Павлушенко Ю.А., ассистент кафедры товароведения

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения, протокол от "23" июня 2020 года №27

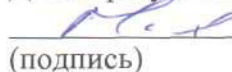
И.о. заведующей кафедрой


(подпись)

Мальгина В.Д.
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела


(подпись)

Махносов Д.В.
(фамилия и инициалы)

« 29 » 06. 2020 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " 31 " 08 2020 года N 1

" 31 " 08 2020 года

Председатель 
(подпись) Л.А.Омельянович

© Лойко Д.П., Антошина К.А.,
Павлушенко Ю.А., 2020 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-
Барановского», 2020 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ направление подготовки/ профиль/ программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 6	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 «Экономика и управление»	Дисциплина базовой части, профессионального цикла	
	38.03.07 «Товароведение»		
Модулей – 1	Профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей – 4		2-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: нет		Семестр	
		3-й	3-й
Общее количество часов – 216		Лекции	
	18 час. 18 час.	6 час. 6 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 36; самостоятельной работы обучающегося – 72.	Программа высшего профессионального образования – Бакалавриат	Практические, семинарские занятия	
		час.	час.
		Лабораторные занятия	
		18 час. 18 час.	6 час. 6 час.
		Самостоятельная работа	
		72 час. 72 час.	202 час. 202 час.
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		-	контр. раб
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
		зачет, экзамен	зачет, экзамен

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 36:72
 для заочной формы обучения – 12:202

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: предоставление студентам системы знаний относительно научных основ формирования системного подхода к познанию товара, предоставления знаний относительно принципов и методов теоретического товароведения товаров широкого потребления, закономерностей формирования потребительных свойств, качества и ассортимента товаров, факторов их формирования, контроля и хранения в сферах производства, обращения и потребления, конкурентоспособности товаров, кодирования и маркировки.

Задачи: изучение сущности основных категорий товароведения, обретение знаний и умений относительно анализа ассортимента товаров, контроля и оценки качества и конкурентоспособности товаров, кодирования и маркировки. Изучение свойств наиболее важных веществ, которые входят в состав пищевых продуктов, а также их влияние на формирование качества и потребительных свойств пищевых продуктов; изучение процессов, которые происходят в пищевых продуктах при транспортировке и хранении и как влияют эти процессы на смену качества и пищевую ценность продовольственных товаров.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профиль Товароведение и коммерческая деятельность) дисциплина «Товароведение. Теоретические основы товароведения» к базовой части профессионального цикла (Б1.Б12) .

Логическая и содержательно-методическая взаимосвязь с другими частями ОПП (дисциплинами, модулями, практиками):

Химия (ОПК-5); Физика (ОПК-5); Высшая и прикладная математика (ОПК-5).

Теоретические дисциплины и практика, для которых освоение дисциплины «Товароведение. Теоретические основы товароведения» необходимо как предшествующее:

Методология и методы научных исследований (ОПК-3); Товароведная экспертиза непродовольственных товаров (ПК-9); Управление безопасностью и качеством (ПК-3); Экологическая безопасность непродовольственных товаров (ПК-3); Материаловедение и основы технологий производства товаров (ПК-9); Непродовольственные товары (ПК-6); Товароведение сырья, материалов и средств производства (ПК-15); Сенсорный анализ (ПК-4); Производственная практика по управлению качеством (ПК-10); Производственная товароведно-технологическая практика (ПК-4).

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими следующими общепрофессиональными компетенциями (ОКП):

– осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);

– умением использовать нормативные правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

торгово-закупочная деятельность:

– навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);

– знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);

– знанием методов идентификации, оценки безопасности и качества товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

торгово-технологическая деятельность:

– умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их безопасности и качества техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать: категории, понятие, сроки, определения и классификации, которые касаются конкретных групп товаров; факторы формирования потребностей потребителей в конкретных товарах, функции товаров, требования потребителей к свойствам, ассортиментам и уровню качества товаров; факторы формирования ассортимента, свойств и качества товаров в сфере производства, нормативные документы, методы испытаний и контроля качества, правила пользования товарами и условия их хранения, требования к маркировке; ассортимент товаров, их виды и разновидности, конструктивные особенности, признаки классификации, классификационные группы, кодирование товаров; конкурентоспособность товаров и методы ее определения; свойства основных веществ, которые входят в состав пищевых продуктов и их влияние на формирование потребительных свойств продовольственных товаров; процессы которые происходят в пищевых продуктах при транспортировке и хранении и их влияние изменение качества и пищевую ценность продовольственных товаров

уметь: изучать, анализировать и оценивать условия сферы потребления конкретных групп товаров, факторы формирования требований потребителей к ассортименту и уровню качества, прогнозировать оценку товаров потребления; выявлять, определять и оценивать признаки, свойства и показатели качества материалов и изделий, которые влияют на уровень обеспечения требований потребителей, безопасность, надежность и эффективность потребления, обосновывать цену согласно потребительной ценности товаров, прогнозировать их конкурентоспособность; пользоваться нормативными документами, оценивать их согласно требованиям потребителей и социально-экономического прогресса страны; контролировать и оценивать качество товара согласно нормативным документам, обеспечивать сохранение качества в сфере товарооборота; формировать оптимальную структуру торгового ассортимента товаров, анализировать ее динамику по признакам и свойствам, которые влияют на уровень удовлетворения нужд и спроса потребителей, кодировать товары для обработки информации на ЭВМ; определять основные показатели качества пищевых продуктов по стандартными методикам; консультировать покупателей по вопросам выбора товаров, рационального их использования, правил пользования и ухода, условий достижения эффективности потребления.

владеть: теоретическими знаниями и практическими умениями в оценке отдельных групп потребительных свойств товаров, их уровня качества и конкурентоспособности, анализе показателей ассортимента для приобретения навыков в формировании оптимального ассортимента товаров.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Третий семестр

Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле, объект и предмет товароведения. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 1. Товароведение как наука о товарах. Сущность понятия «товароведение». Дефиниция категории «товар». Интенсикальное определение категории «товар» в разных

областях общественной практики (таможенный контроль, торговля, транспорт и др.). Предмет товароведения, потребительная ценность товара. Содержание товароведения. Основные категории товароведения.

Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки. Возникновение товароведения. Основные этапы развития товароведения. Цель и задачи товароведения на современном этапе. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.

Тема 3. Методология товароведения. Методология товароведения: определение понятия, элементы структуры и их иерархия. Методы познания в товароведении. Понятие законов и их применение. Теории товароведения и их применение. Принципы товароведения.

Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах. Общие понятия о потребностях. Сущность потребностей в товарах. Классификация потребностей и их иерархическая система. Виды и сущность аналитических методов. Принципы товароведения.

Тема 5. Потребительные свойства товаров. Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров.

Тема 6. Качество товаров, значение и требования. Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров. Модель Кано. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.

Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров. Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров.

Тема 8. Контроль качества товаров. Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле.

Тема 9. Оценка качества товаров. Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров.

Смысловой модуль 2. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 1. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов. Сущность понятий «потребительская ценность», «качество» и «безопасность» продовольственного товара. Характеристика потребительных свойств пищевых продуктов: пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность, доброкачественность. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов. Характеристика физических свойств продовольственных товаров: форма, размер, плотность; структурно-механических: прочность, твердость, упругость, эластичность, пластичность, вязкость; оптических: цвет, прозрачность, рефракция света. Значение этих свойств для формирования потребительных свойств и хранения пищевых продуктов. Сущность методов определения физических показателей качества.

Тема 3. Химические свойства пищевых продуктов. Влияние неорганических веществ (вода, минеральные элементы) на формирование и сохранение потребительных свойств продуктов питания. Вода, ее физиологическая роль, содержимое в пищевых продуктах, формы связи воды с сухими веществами (химическая, физико-химическая, физико-механическая). Характеристика «свободной» и «связанной» воды пищевых продуктов. Методы определения массовой доли воды в пищевых продуктах. Физиологическая роль минеральных элементов, их содержимое в пищевых продуктах. Классификация минеральных элементов, характеристика

макро-, микро-, ультрамикро- элементов. Зольность, титруемая кислотность как показатель качества пищевых продуктов.

Тема 4. Показатели безопасности пищевых продуктов. Микробиологические показатели качества. Токсикологические показатели качества. Радиологические показатели качества.

Тема 5. Решение задач. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов. Расчет титруемой кислотности пищевых продуктов. Расчет физиологических норм употребления основных нутриентов пищевых продуктов.

Четвертый семестр

Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения, классификация и ассортимент товаров.

Тема 1. Конкурентоспособность товаров. Понятие конкуренто-способности. Значение конкурентоспособности во внутренней и международной торговле.

Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров. Классификация методов расчетов конкурентоспособности товаров. Характеристика дифференциального, комплексного, смешанного методов.

Тема 3. Классификация товаров. Общие понятия и роль классификации в научных исследованиях. Категории классификации и систематика товаров. Элементы научной классификации товаров: объект классификации, цель классификации, классификационная единица, классификационный признак. Цели и виды классификации товаров. Признаки классификации товаров: качественные и количественные. Разряды классификации: высшие, средние, низшие. Методы классификации: иерархический и фасетный, их применение в товароведении. Система классификации и классификаторы, их использование в сфере обращения.

Тема 4. Кодирование товаров. Сущность, цели и значение кодирования товаров в торговой практике. Методы кодирования. Международные системы кодирования.

Тема 5. Ассортимент товаров. Понятие ассортимента и его виды. Показатели и характеристики ассортимента товаров. Понятие о товарных номенклатурах: виды и применение в товароведной практике. Ассортиментная политика и ассортиментные концепции. Факторы формирования ассортимента товаров.

Тема 6. Информация о товарах. Общие понятия об информации, ее роли в управлении товарным рынком. Законодательная база в сфере информации. Требования к информации о товаре. Классификация видов информации и основные функции. Характеристика основных видов информации.

Тема 7. Управление ассортиментом и качеством товаров. Управление ассортиментом товаров. Системный подход к управлению качеством товаров: ретроспективный обзор и проблемы применения на отечественных предприятиях.

Смысловой модуль 2. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.

Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов. Сегментация продовольственных товаров. Социальные свойства продовольственных товаров.

Тема 2. Основы хранения пищевых продуктов. Научные принципы хранения пищевых продуктов. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении (физические, биохимические, микробиологические, химические и физико-химические). Влияние этих процессов на пищевую ценность и качество продовольственных товаров.

Тема 3 Консервирование пищевых продуктов. Классификация методов консервирования пищевых продуктов. Сущность консервирования низкими (охлаждение и замораживание) и высокими (пастеризация, стерилизация, тиндализация) температурами, обработки ионизирующими излучениями (радиационная стерилизация и пастеризация),

струями ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частот, ультразвуком, облучением ультрафиолетовыми лучами (УФЛ). Сущность консервирования высушиванием, кухонной солью, сахаром, с помощью вяления. Современные методы и их влияние на качество готовой продукции. Консервирование квашением (соление, мочение) овощей и плодов. Консервирующие факторы квашения, их влияние на качество продукта. Химические методы консервирования: маринование, использование этилового спирта, бензойной, салициловой, сорбиновой кислот и их солей, антибиотиков (биомицина, нистатина, низина), газов, консервирующие факторы и их влияние на качество и сохранение продукции. Комбинированные методы консервирования.

Тема 4. Решение задач. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов. Расчет титруемой кислотности пищевых продуктов. Расчет физиологических норм употребления основных нутриентов пищевых продуктов.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов												
	очная форма						заочная форма						
	всего	в том числе					всего	в том числе					
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Третий семестр													
Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле, объект и предмет товароведения. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания													
Тема 1. Товароведение как наука о товарах	7	1		2		4	12,5	0,5	-	-			12
Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки	5	1				4	12	-	-	-			12
Тема 3. Методология товароведения	5	1				4	12,75	0,5	-	0,25			12
Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах	5	1				4	12,75	0,5	-	0,25			12
Тема 5. Потребительные свойства товаров	7	1		2		4	13	0,5	-	0,5			12
Тема 6. Качество товаров, значение и требования	7	1		2		4	11	0,5	-	0,5			10
Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров	5	1				4	12	0,5	-	0,5			11
Тема 8. Контроль качества товаров	6	1		1		4	11	0,5	-	0,5			10
Тема 9. Оценка качества товаров	7	1		2		4	11	0,5	-	0,5			10
Итого по смысловому модулю 1	54	9		9		36	108	4	-	3			101
Смысловой модуль 2. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров													
Тема 1. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов	12	2		2		8	21	1		0,5			20

Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов	12	2		2		8	21	0,5		0,5		20
Тема 3. Химические свойства пищевых продуктов	12	2		2		8	21	0,5		0,5		20
Тема 4. Показатели безопасности пищевых продуктов	12	2		2		8	21	1		0,5		20
Тема 5. Решение задач	6	1		1		4	24	1		1		21
Итого по смысловому модулю 2	54	9		9		36	108	4		3		101
Итого за III семестр	108	18		18		72	216	8		6		202
Четвертый семестр												
Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения, классификация и ассортимент товаров.												
Тема 1. Конкурентоспособность товаров	12	2		2		8	21,5	1		0,5		20
Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров	12	2		2		8	21	0,5		0,5		20
Тема 1. Классификация товаров	10	1		1		8	12	0,5		0,5		11
Тема 2. Кодирование товаров	8	1		1		6	10,75	0,5		0,25		10
Тема 3. Ассортимент товаров	10	1		1		8	21	0,5		0,5		20
Тема 4. Информация о товарах	8	1		1		6	10,75	0,5		0,25		10
Тема 5. Управление ассортиментом и качеством товаров	10	1		1		8	11	0,5		0,5		10
Итого по смысловому модулю 1	54	9		9		36	108	4		3		101
Смысловой модуль 6. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование												
Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов	8	2		2		4	27,5	1		0,5		26
Тема 2. Основы хранения пищевых продуктов	8	2		2		4	26,5	1		0,5		25
Тема 3. Консервирование пищевых продуктов	9	2		2		5	27	1		1		25
Тема 4. Решение задач	11	3		3		5	27	1		1		25
Итого по смысловому модулю 6	54	9		9		36	108	4		3		101
Итого за IV семестр	108	18		18		72	216	8		6		202
Всего часов	216	36		36		144	432	16		12		404

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	не предусмотренные учебным планом	
2		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	не предусмотренные учебным планом	
2		

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Методы определения потребностей населения. Сегментация рынка	2	1
2	Расчеты показателей надежности	4	1
3	Оценка потребительных свойств товаров	2	1
4	Изучение нормативной документации по контролю качества товаров	2	1
5	Оценка уровня качества товаров	4	1
6	Оценка конкурентоспособности товаров	2	1
7	Изучение структуры и содержания классификаторов	2	1
8	Штриховое кодирование товаров	2	1
9	Расчеты структуры ассортимента товаров и показатели ее рациональности	2	1
10	Понятие качества и безопасности, их взаимосвязь	2	0,5
11	Изучение показателей качества продовольственных продуктов	2	0,5
12	Методы определения качества продовольственных товаров	4	0,5
13	Изучение ассортимента продовольственных товаров	2	0,5
14	Товарная сегментация рынка продовольственных товаров	2	0,5
15	Определение качества продовольственных товаров различными методами	2	0,5
	Итого	36	12

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Товароведение как наука о товарах	3	10
2	Зарождение, становление и развитие товароведения как науки	3	8
3	Методология товароведения	3	8
4	Научные основы формирования потребностей в товарах	3	8

5	Потребительные свойства товаров	3	8
6	Качество товаров, значение и требования	3	8
7	Факторы, влияющие на качество товаров	3	8
8	Контроль качества товаров	3	8
9	Оценка качества товаров	3	8
10	Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов	3	8
11	Физические свойства пищевых продуктов	3	8
12	Вода и минеральные вещества пищевых продуктов	3	8
13	Углеводы пищевых продуктов	3	8
14	Липиды пищевых продуктов	3	8
15	Конкурентоспособность товаров	3	8
16	Классификация товаров	3	8
17	Кодирование товаров	3	8
18	Ассортимент товаров	3	8
19	Информация о товарах	3	8
20	Управление ассортиментом и качеством товаров	3	8
21	Азотистые вещества пищевых продуктов	3	8
22	Витамины пищевых продуктов	3	8
23	Вещества, которые формируют органолептические свойства пищевых продуктов	3	8
24	Основы хранения пищевых продуктов	3	8
25	Консервирование пищевых продуктов	3	8
	Итого	72	202

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ – не предусмотрены учебным планом

12. УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) очной и заочной форм обучения / Д.П. Лойко, Т.А. Стрижак, О.Е. Кириченко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2019. – 176 стр.

2. Товароведение (Теоретические основы товароведения). Задания для лабораторно-практических занятий и методические указания по их выполнению для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) очной и заочной формы обучения / Д.П. Лойко, Т.А. Стрижак; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. товароведения – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2019. – 80 стр.

3. Малыгина В.Д., Оносова И.А., Антошина К.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: методические указания для выполнения лабораторных работ для студентов ФМТМС дневной и заочной формы.

4. Тестовые задания для контроля знаний для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) очной и заочной форм обучения / Д.П. Лойко, Т.А. Стрижак; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. товароведения– Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2019. – 85 стр.

13. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Темы рефератов

1. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
2. Понятие о потребительских свойствах товаров, их классификация и определение.
3. Задачи товароведения в условиях перехода экономики страны к рынку.
4. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
5. Товар как объект товароведения. Определение товара, его характеристики.
6. Связь товароведения с разными науками и научными дисциплинами.
7. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
8. Методология определения потребностей населения региона.
9. Возникновение и развитие товароведения.
10. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
11. Предмет и метод товароведения.
12. Основные черты потребительской стоимости товаров.
13. Функциональные свойства товаров, их показатели.
14. Методы определения показателей: их сущность, использование.
15. Методы определения показателей: их сущность, использование.

Тестовые задания

1. Метод классификации, характеризующий невозможность выделения общности и расхождений между объектами в разных классификационных группировках:

- а) иерархический;
- б) фасетный;
- в) экспертный;
- г) комплексный.

2. Показатели, характеризующие условия, которые влияют на самочувствие и работоспособность человека:

- а) психологические;
- б) психофизиологические;
- в) гигиенические;
- г) физиологические.

3. Группа эргономичных свойств товаров определяет:

- а) соответствие товаров общественно необходимым потребностям;
- б) соответствие изделий своему назначению;
- в) удобство и комфорт пользования изделием;
- г) способность товаров удовлетворять потребность человека во времени.

4. На каких стадиях жизненного цикла товара качество возобновляется с помощью ремонта:

- а) исследования и проектирования;
- б) изготовления;
- в) реализации;
- г) эксплуатации.

5. Метод оценки уровня качества заключающийся в сравнении единичных показателей качества оцениваемого изделия и базового образца:

- а) дифференциальный;
- б) комплексный;
- в) смешанный;
- г) экспертный.

6. Какой метод оценки позволяет определить, по каким показателям уровень качества оцениваемого изделия выше базового образца, а по каким уступает ему:

- а) дифференциальный;
- б) комплексный;
- в) смешанный;
- г) экспертный.

7. Какую подгруппу эстетических свойств характеризует показатель «тщательность покрытий и отделки»:

- а) информационная выразительность;
- б) целостность композиции;
- в) совершенство производственного выполнения и стабильность товарного вида;
- г) рациональность формы.

8. Какие свойства характеризуют влияние товара на окружающую среду

- а) социального назначения;
- б) функциональные;
- в) безопасности потребления;
- г) экологические.

9. К какому виду товарной информации относится следующее определение "Содержит основные сведения, которые имеют решающее значение для идентификации и предназначены для всех субъектов рынка":

- а) основополагающая;
- б) коммерческая;
- в) потребительская;
- г) входная.

10. К какому понятию относится определение "исторически сформированная стойкая общность приемов и средств художественной выразительности":

- а) стиль;
- б) мода;
- в) оригинальность;
- г) композиция.

11. Показатель «рациональность формы» характеризует свойства:

- а) функциональные;
- б) эргономичные;
- в) экономические;
- г) эстетические.

12. Каким методом оценивают конкурентоспособность товаров по отдельным показателям потребительных свойств:

- а) дифференциальным;
- б) комплексным;
- в) смешанным;

г) экспертным.

13. Степень, с которой совокупность собственных характеристик удовлетворяет требования – это:

- а) качество продукции;
- б) конкурентоспособность продукции;
- в) уровень качества;
- г) свойство продукции.

14. Какие свойства характеризуются показателем «средняя трудоемкость технического обслуживания»:

- а) безотказность;
- б) долговечность;
- в) ремонтпригодность;
- г) сохранность.

15. Какие показатели характеризуют приспособленность изделий к выявлению и устранению повреждений:

- а) безотказность;
- б) долговечность;
- в) ремонтпригодность;
- г) сохранность.

16. Какие вопросы рассматривает общая часть товароведения:

- а) товароведные характеристики конкретных групп товаров;
- б) теоретические основы, которые являются основной для частных разделов товароведения;
- в) классификацию отдельных групп товаров;
- г) обобщенную и систематизированную характеристику конкретных групп товаров.

17. Какие характеристики товара не являются товароведными:

- а) стоимостная;
- б) ассортиментная;
- в) качественная;
- г) количественная.

18. Для каких свойств одним из показателей является гарантийный срок хранения:

- а) безотказность;
- б) долговечность;
- в) ремонтпригодность;
- г) сохраняемость.

19. К какой группе потребительных свойств относят показатель «универсальность применения»:

- а) социального назначения;
- б) функциональные;
- в) надежности;
- г) безопасности потребления.

20. В каких единицах выражается показатель "Наработки на отказ":

- а) в частях единицы;
- б) в км и часах;
- в) в процентах;
- г) в секундах.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Возникновение и развитие товароведения.
2. Задачи товароведения в условиях перехода экономики страны к рынку.
3. Предмет и метод товароведения.
4. Товар как объект товароведения. Определение товара, его характеристики.

5. Объекты товароведения и товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности.
6. Основные черты (особенности) потребительной стоимости.
7. Виды потребительной стоимости продуктов труда.
8. Предмет товароведения. Понятие о потребительной стоимости. Товар как диалектическое единство потребительной стоимости и стоимости.
9. Потребности населения и их роль в формировании общественной потребительной стоимости.
10. Понятие о потребительских свойствах товаров, требования к ним и их классификация (свойства социального назначения, функциональные, надежности в эксплуатации, эргономические, эстетические, экологические, безопасности потребления).
11. Свойства социального назначения и их показатели (общественная целесообразность выпуска товаров, социальный адрес и потребительский класс, соответствие товара оптимальному ассортименту, сроки морального износа).
12. Функциональные свойства и показатели, их характеризующие (совершенство выполнения основных функций, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных операций).
13. Свойства надежности в эксплуатации, безотказность, долговечность, ремонтпригодность, сохраняемость и показатели, их характеризующие.
14. Эргономические свойства и их показатели (антропометрические, гигиенические, психофизиологические, психологические).
15. Эстетические свойства и показатели, их характеризующие (информационная выразительность, целостность композиции, рациональность формы, совершенство производственного исполнения).
16. Экологические свойства.
17. Свойства безопасности и виды безопасности (биологическая, механическая, электрическая, пожарная, товаровтранспортных средств).
18. Качество товаров. Факторы, формирующие качество товаров и способствующие их сохранению. Методы определения показателей качества.
19. Основные черты потребительской стоимости товаров.
20. Связь товароведения с разными науками и научными дисциплинами.
21. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
22. Методология определения потребностей населения региона.
23. Понятие о потребительских свойствах товаров, их классификация и определение.
24. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
25. Функциональные свойства товаров, их показатели.
26. Методы определения показателей: их сущность, использование.
27. Методы определения показателей: их сущность, использование.
28. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
29. Понятие о физическом состоянии товара: предельное состояние, работоспособность, исправимость, отказ.
30. Показатели безотказности и ремонтпригодности товаров.
31. Долговечность товаров и ее показатели.
32. Надежность товаров как сложное свойство. Роль отдельных свойств в формировании надежности разных групп и видов товаров.
33. Классификация эргономических свойств и показатели их характеризующие
34. Функциональные свойства товаров, их показатели.
35. Групповые и единичные показатели эстетических свойств товаров.
36. Надежность товаров и показатели, которые ее характеризуют.
37. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
38. Методы оценки уровня качества: дифференцированный, комплексный, смешанный.

39. Надежность товаров как сложное свойство. Роль отдельных свойств в формировании надежности разных групп и видов товаров.

40. Формы связи воды с сухими веществами пищевых продуктов. Влияние количества, форм связи и активности воды на пищевую ценность и сохранение продовольственных товаров.

41. Влияние физических и физико-химических процессов, которые происходят в пищевых продуктах при хранении, на изменение потребительских свойств и качество пищевых продуктов.

42. Основные свойства углеводов, которые имеют практическое значение при переработке и сохранении продовольственных товаров.

43. Биохимические методы консервирования пищевых продуктов. Формирование потребительных свойств пищевых продуктов при этих методах консервирования.

44. Олигосахариды, состав, свойства. Роль олигосахаридов в формировании пищевой ценности продовольственных товаров.

45. Изменение качества продовольственных товаров под воздействием микробиологических и химических процессов при хранении.

46. Ферменты: свойства, классификация, механизм действия.

47. Комбинированные методы консервирования пищевых продуктов. Формирование потребительских свойств пищевых продуктов при этих методах консервирования.

48. Кислоты пищевых продуктов. Их роль в формировании потребительных свойств и качества продовольственных товаров. Активная и титрованная кислотность.

49. Биохимические процессы, которые происходят в пищевых продуктах при хранении. Изменение качества, пищевой ценности и потребительских свойств продовольственных товаров под воздействием этих процессов.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Показатели качества товаров, определения, группировка, характеристика.
2. Признаки классификации товаров.
3. Классификация и характеристика свойств безопасности товаров.
4. Определение терминологии в области ассортимента товаров - ассортимент товаров, рациональный ассортимент, оптимизация ассортимента, формирования ассортимента.
5. Принципы и методы классификации.
6. Качество товаров: понятие, значение качества на современном этапе рыночных отношений.
7. Методы определения показателей качества товаров, их группирования и сущность
8. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
9. Инструментальные и расчетные методы определения качества, достоинства, недостатки и области применения.
10. Факторы, которые определяют качество товара.
11. Методы оценки уровня качества товаров
12. Управление качеством товаров на уровне торговых предприятий.
13. Конкурентоспособность товара, методы конкурентоспособности.
14. Кодирование товара: сущность, виды
15. Понятие о промышленном и торговом ассортименте товаров.
16. Определение терминов - развитие ассортимента, управления ассортиментом.
17. Сущность понятия "конкурентоспособность товаров". Факторы, определяющие конкурентоспособность.
18. Методика оценки уровня конкурентоспособности товаров.
19. Система определения сортности непродовольственных товаров. Суть каждой системы.

20. Классификация, как основа формирования товарного и промышленного ассортимента.

21. Сущность понятия «классификация», методы, классификации;

22. Принципы и правила, виды классификации.

23. Признаки классификации товаров.

24. Выяснить понятие «ассортимент товаров», ознакомиться с видами ассортимента, изучить показатели, его характеризующие (структура, широта, полнота, обновляемость, экономичность).

25. Маркировка товаров

26. Упаковка товаров

27. Средства товарной информации

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

3 семестр - зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа														Сумма в баллах
Смысловой модуль 1									Смысловой модуль 3					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T1	T2	T3	T4	T5	100
7	7	8	8	7	7	7	8	8	5	7	7	7	7	

4 семестр - экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа												Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль 1						Смысловой модуль 3								
T1	T2	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	T5	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4			

3

Шкала оценивания: национальная и ECTS

Сума баллов за все виды учебной деятельности	Оценка ECTS	Оценка по национальной шкале
		для экзамена, диф. зачета, курсового проекта (работы), практики
90 - 100	A	отлично
80 - 89	B	хорошо
75 - 79	C	хорошо
70 - 74	D	удовлетворительно
60 - 69	E	удовлетворительно
35 - 59	FX	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи
0 - 34	F	Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Евдохова, Л. Н. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Л. Н. Евдохова, Ю. М. Пинчукова, А. Ю. Болотько. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 264 с. — ISBN 978-985-06-2656-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR

- BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90832.html> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Калачев, Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров, допущено Мо и науки РФ в качестве учебника для вузов/ С.Л. Калачев. - М.: Издательство Юрайт: ИД Юрайт, 2012. - 463 с.
3. Райкова, Елена Юрьевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Рекомендовано Умо в качестве учебника для бакалавров/ Е.Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 412 с.

Дополнительная

1. Смирнова, И. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : методическое пособие / И. Ю. Смирнова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. — 144 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86419.html> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Богданова, Е. Л. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Часть 1. Теоретические основы товароведения : лабораторный практикум / Е. Л. Богданова, И. П. Чепурной, Е. В. Щербакова. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2010. — 71 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67559.html> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Богданова, Е. Л. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Часть 2. Теоретические основы товароведения : лабораторный практикум / Е. Л. Богданова, И. П. Чепурной, О. А. Семёнова. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2010. — 69 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67560.html> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Товароведение. Непродовольственные товары: учебник / Д.П. Лойко [и др.]; за ред. проф. Д.П. Лойко. - К.: [Б:В], 2007. - 606 с.
5. Титаренко Л.Д. Теоретические основы товароведения/Л.Д.Титаренко. - К.: ЦНЛ, 2003. - 227с.
6. Райковая Е.Ю. Теория товароведения: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования: учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. - 3-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 240 с.
7. Сероштан М.В., Михеева Е.Н. Качество непродовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Издательский дом «Дашков и К°», 2000. - 164 с.

Электронные ресурсы

- 1.
- 2.
3. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : рабочая навч. прогр. [для студ. специальности 6.050301 "Товарознав. и комерц. деятельность" ден. формы обучения на 2012 - 2013 навч. г.] ; М-во образования и науки, молодые и спорта Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. товарознав. и экспертизы непрод. товаров . - Донецк : [Доннует], 2012 . - Локал. компьютер. сеть НБ Доннует.
4. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для студ. ден. и заоч. форм навч. ф-ту маркетинга, торговли и мит. дела направления подготовь. 6.030510 "Товарознав. и торг. п-во" / Д.П. Лойко, О.Є. Сильченко ; М-во образования и науки, молодые и спорта Украины, Донец. нац. ун-т экономики и

торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. товаровед. и экспертизы непрод. товаров . - Донецк : [Доннует], 2011 . - Локал. компьютер. сеть НБ Доннует.

5. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : навч.-наглядный посіб. для студ. ден. и заоч. форм навч. напрямую подготовку. 6.030510 "Товаровед. и торг. п-во" / Д. П. Лойко, О. Є. Сильченко ; М-во образования и науки, молодые и спорта Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. товаровед. и экспертизы непрод. товаров . - Донецк : [Доннует], 2012 . - Локал. компьютер. сеть НБ Доннует.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <<http://tovaroved.ucoz.ru/>>.

2. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <<http://www.znaytovar.ru/>>.

3. Портал потребителя [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <<http://www.consumerinfo.org.ua/>>.

4. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <<http://test.org.ua/>>.

5. Справочник потребителя. Журнал в товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: < <http://potrebitel.org.ua/>>.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинеты силикатных товаров кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров ауд. 4314 (84 м²). Основное оборудование: стенды, структурно-логические схемы. Материально-техническое обеспечение дисциплины - мультимедийные средства (проекторы, ноутбуки, проекционный экран, компьютеры, принтер, сканер, доска); программное обеспечение; наборы слайдов и кинофильмов; натуральные образцы непродовольственных товаров.

Лаборатории кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров: ауд. 4408 – лаборатория молочно-жировых товаров, ауд. 4409 – лаборатория вкусовых товаров, ауд. 4416 – лаборатория мясных товаров.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Фамилия, имя, отчество	Должность	Наименование учебного заведения, который окончил	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации
Лойко Дмитрий Петрович	Зав.кафедрой, профессор кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров	Львовский торгово-экономический институт, 1957 г., спец. «Товароведение промышленных товаров»	к.т.н., спец. 05.19.08 – товароведение промышленных товаров и сырья легкой промышленности; тема диссертации «Исследование эксплуатационных свойств льнолавсановых парусин для специальной одежды шахтеров угольной промышленности СССР», 1970 г., профессор кафедры	Донбасская академия архитектуры и строительства, кафедра автомобильные дороги и аэродромы, протокол № 16, 2015 г.

			товароведения и экспертизы непродовольственных товаров	
Антошина Ксения Анатольевна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2011г., «Товароведение и коммерческая деятельность», Профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности	Кандидат экономических наук, 08.05.00 - Экономика и управление народным хозяйством (по отраслям и сферам деятельности, в т.ч. экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами (промышленность), тема диссертации "Интегрированная торговая политика на рынке продуктов персонифицированного питания"	ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», программа повышения квалификации преподавателей университета по изучению иностранного языка (англ.язык) удостоверение ДК № 000068 от 27.06.2016 г., 15.10.2015-27.06.2016 г.
Павлушенко Юлия Александровна	Ассистент	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2008 «Товароведение и коммерческая деятельность» квалификация – товаровед-коммерсант Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2010 «Товароведение		ГО ВПО «ДонНУЭТ» (ФДПО) Свидетельство СПК №0033/17 от 28.04.2017 «Разработка и внедрение дистанционных курсов на базе платформы дистанционного обучения Moodle» с 17.03.2017 по 28.04.2017 г.; «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

		и коммерческая деятельность» квалификация – профессионал в сфере товароведения, товаровед- организатор торговли		здоровья», сертификат №0315 от 14- 15.02.2019 г. Школа педагогического мастерства. Сертификат №0374 от 10.10.2019
--	--	--	--	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина «Товароведение. Теоретические основы товароведения» относится к базовой части профессионального цикла (Б1.Б12).

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: категории, понятие, сроки, определения и классификации, которые касаются конкретных групп товаров; факторы формирования потребностей потребителей в конкретных товарах, функции товаров, требования потребителей к свойствам, ассортиментам и уровню качества товаров; факторы формирования ассортимента, свойств и качества товаров в сфере производства, нормативные документы, методы испытаний и контроля качества, правила пользования товарами и условия их хранения, требования к маркировке; ассортимент товаров, их виды и разновидности, конструктивные особенности, признаки классификации, классификационные группы, кодирование товаров; конкурентоспособность товаров и методы ее определения; свойства основных веществ, которые входят в состав пищевых продуктов и их влияние на формирование потребительных свойств продовольственных товаров; процессы которые происходят в пищевых продуктах при транспортировке и хранении и их влияние изменение качества и пищевую ценность продовольственных товаров

уметь: изучать, анализировать и оценивать условия сферы потребления конкретных групп товаров, факторы формирования требований потребителей к ассортименту и уровню качества, прогнозировать оценку товаров потребления; выявлять, определять и оценивать признаки, свойства и показатели качества материалов и изделий, которые влияют на уровень обеспечения требований потребителей, безопасность, надежность и эффективность потребления, обосновывать цену согласно потребительной ценности товаров, прогнозировать их конкурентоспособность; пользоваться нормативными документами, оценивать их согласно требованиям потребителей и социально-экономического прогресса страны; контролировать и оценивать качество товара согласно нормативным документам, обеспечивать сохранение качества в сфере товарооборота; формировать оптимальную структуру торгового ассортимента товаров, анализировать ее динамику по признакам и свойствам, которые влияют на уровень удовлетворения нужд и спроса потребителей, кодировать товары для обработки информации на ЭВМ; определять основные показатели качества пищевых продуктов по стандартными методикам; консультировать покупателей по вопросам выбора товаров, рационального их использования,

обладать компетенциями:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);
- умением использовать нормативные правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);

- навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);
- знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);
- знанием методов идентификации, оценки безопасности и качества товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);
- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их безопасности и качества техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13).

Третий семестр

Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле, объект и предмет товароведения. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 1. Товароведение как наука о товарах. Сущность понятия «товароведение». Дефиниция категории «товар». Интенсикальное определение категории «товар» в разных областях общественной практики (таможенный контроль, торговля, транспорт и др.). Предмет товароведения, потребительная ценность товара. Содержание товароведения. Основные категории товароведения.

Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки. Возникновение товароведения. Основные этапы развития товароведения. Цель и задачи товароведения на современном этапе. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.

Тема 3. Методология товароведения. Методология товароведения: определение понятия, элементы структуры и их иерархия. Методы познания в товароведении. Понятие законов и их применение. Теории товароведения и их применение. Принципы товароведения.

Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах. Общие понятия о потребностях. Сущность потребностей в товарах. Классификация потребностей и их иерархическая система. Виды и сущность аналитических методов. Принципы товароведения.

Тема 5. Потребительные свойства товаров. Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров.

Тема 6. Качество товаров, значение и требования. Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров. Модель Кано. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.

Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров. Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров.

Тема 8. Контроль качества товаров. Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле.

Тема 9. Оценка качества товаров. Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров.

Смысловой модуль 2. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 1. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов. Сущность понятий «потребительская ценность», «качество» и «безопасность» продовольственного товара. Характеристика потребительных свойств пищевых продуктов: пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность, доброкачественность. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов. Характеристика физических свойств продовольственных товаров: форма, размер, плотность; структурно-механических: прочность, твердость, упругость, эластичность, пластичность, вязкость; оптических: цвет, прозрачность, рефракция света. Значение этих свойств для формирования потребительных свойств и хранения пищевых продуктов. Сущность методов определения физических показателей качества.

Тема 3. Химические свойства пищевых продуктов. Влияние неорганических веществ (вода, минеральные элементы) на формирование и сохраняемость потребительных свойств продуктов питания. Вода, ее физиологическая роль, содержимое в пищевых продуктах, формы связи воды с сухими веществами (химическая, физико-химическая, физико-механическая). Характеристика «свободной» и «связанной» воды пищевых продуктов. Методы определения массовой доли воды в пищевых продуктах. Физиологическая роль минеральных элементов, их содержимое в пищевых продуктах. Классификация минеральных элементов, характеристика макро-, микро-, ультрамикро-элементов. Зольность, титруемая кислотность как показатель качества пищевых продуктов.

Тема 4. Показатели безопасности пищевых продуктов. Микробиологические показатели качества. Токсикологические показатели качества. Радиологические показатели качества.

Тема 5. Решение задач. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов. Расчет титруемой кислотности пищевых продуктов. Расчет физиологических норм употребления основных нутриентов пищевых продуктов.

Четвертый семестр

Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения, классификация и ассортимент товаров.

Тема 1. Конкурентоспособность товаров. Понятие конкуренто-способности. Значение конкурентоспособности во внутренней и международной торговле.

Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров. Классификация методов расчетов конкурентоспособности товаров. Характеристика дифференциального, комплексного, смешанного методов.

Тема 3. Классификация товаров. Общие понятия и роль классификации в научных исследованиях. Категории классификации и систематика товаров. Элементы научной классификации товаров: объект классификации, цель классификации, классификационная единица, классификационный признак. Цели и виды классификации товаров. Признаки классификации товаров: качественные и количественные. Разряды классификации: высшие, средние, низшие. Методы классификации: иерархический и фасетный, их применение в товароведении. Система классификации и классификаторы, их использование в сфере обращения.

Тема 4. Кодирование товаров. Сущность, цели и значение кодирования товаров в торговой практике. Методы кодирования. Международные системы кодирования.

Тема 5. Ассортимент товаров. Понятие ассортимента и его виды. Показатели и характеристики ассортимента товаров. Понятие о товарных номенклатурах: виды и

применение в товароведной практике. Ассортиментная политика и ассортиментные концепции. Факторы формирования ассортимента товаров.

Тема 6. Информация о товарах. Общие понятия об информации, ее роли в управлении товарным рынком. Законодательная база в сфере информации. Требования к информации о товаре. Классификация видов информации и основные функции. Характеристика основных видов информации.

Тема 7. Управление ассортиментом и качеством товаров. Управление ассортиментом товаров. Системный подход к управлению качеством товаров: ретроспективный обзор и проблемы применения на отечественных предприятиях.

Смысловой модуль 2. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.

Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов. Сегментация продовольственных товаров. Социальные свойства продовольственных товаров.

Тема 2. Основы хранения пищевых продуктов. Научные принципы хранения пищевых продуктов. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении (физические, биохимические, микробиологические, химические и физико-химические). Влияние этих процессов на пищевую ценность и качество продовольственных товаров.

Тема 3 Консервирование пищевых продуктов. Классификация методов консервирования пищевых продуктов. Сущность консервирования низкими (охлаждение и замораживание) и высокими (пастеризация, стерилизация, тиндализация) температурами, обработки ионизирующими излучениями (радиационная стерилизация и пастеризация), струями ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частот, ультразвуком, облучением ультрафиолетовыми лучами (УФЛ). Сущность консервирования высушиванием, кухонной солью, сахаром, с помощью вяления. Современные методы и их влияние на качество готовой продукции. Консервирование квашением (соление, мочение) овощей и плодов. Консервирующие факторы квашения, их влияние на качество продукта. Химические методы консервирования: маринование, использование этилового спирта, бензойной, салициловой, сорбиновой кислот и их солей, антибиотиков (биомицина, нистатина, низина), газов, консервирующие факторы и их влияние на качество и сохранение продукции. Комбинированные методы консервирования.

Тема 4. Решение задач. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов. Расчет титруемой кислотности пищевых продуктов. Расчет физиологических норм употребления основных нутриентов пищевых продуктов.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Разработчики:

Лойко Д.П., к.т.н., профессор кафедры товароведения _____

Антошина К.А., к.э.н., доцент кафедры товароведения _____

Павлушенко Ю.А., ассистент кафедры товароведения _____

И.о. заведующей кафедрой товароведения,
Малыгина В.Д., д.б.н., профессор _____

