

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Юлдашбаев Юсуфжан Артыкович
Должность: и.о. директора института зоотехнии и биологии
Дата подписания: 2022.03.16 16:13:50
Уникальный программный ключ:
5fc0f48fbb347350e4951397ee06994d56e515e6



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра управление качеством и товароведение продукции

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора института Зоотехнии и
биологии
Юлдашбаев Ю.А.
2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 «Товароведение»

для подготовки бакалавров

ФГОСВО

Направление: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2022

Москва, 2022

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор, Михайлова К.В., к.т.н.
«24» августа 2022г.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент _____
«26» августа 2022г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и товарооборот продукции протокол № 1 от «24» августа 2022г.

Зав. кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор _____
«24» августа 2022г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии
Маннапов А.Г., д.б.н., профессор _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Протокол № 1 «09» 09 2022г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Семак А.Э. к.с.-х.н., доцент

«31» 08 2022г.

Зав.отдела комплектования ЦНБ

(подпись)

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.06 «Товароведение» для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

Краткое содержание дисциплины: Понятие о продукции, товаре, товаре-денеги. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товаро-ведной деятельности. Принципы товароведения. Составные потребительского рынка. Основологающие характеристики товаров. Классификация методов товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки. Кодирование и классификация товаров. Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Ассортимент товаров, товарная номенклатура, классификация ассортимента товаров. Методика расчета коэффициентов широты, полноты, устойчивости, обновления, рациональности. Особенности промышленного и торгового ассортимента. Операции при оценке качества товаров. Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Последовательность отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе. Основные стадии и этапы технологического цикла товаров: предтоварная, товарная, стадия утилизации отходов товаров. Контроль качества и количества товарных партий.

**Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч / 2 зач. ед.
Промежуточный контроль: зачет.**

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТВЕТСТВЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	13
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1. Основная литература	20
7.2. Дополнительная литература	20
7.3. Нормативные правовые акты	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	21
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	22
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	22
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	24
Виды и формы отработки пропущенных занятий	24
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	24

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области товароведения для решения профессиональных задач по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Товароведение» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана вариативной части. Дисциплина «Товароведение» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Товароведение» являются «Основы производства экологически безопасной продукции животноводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технология и контроль качества продуктов животноводства».

Дисциплина «Товароведение» является предшествующей для производственных практик и подготовке выпускной квалификационной работы.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКсс-1	Способен компетентно оценить особенности технологии производства и проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства различными методами с применением различных шифровых средств и технологий				
2.	ПКсс-11		Знать особенности производства, переработки и товароведения продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства, в том числе кормопроизводства, с учетом возможности их биологического, технического и радиационного загрязнения в зависимости от экологических показателей производства, знать методы оценки качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции, с применением современных шифровых средств и технологий	Нормативные акты, в которых содержатся нормируемые показатели качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции, с применением современных шифровых средств и технологий		
3.	ПКсс-12		Уметь использовать в экспертизе современные химические и гистологические	Работать с нормативной документацией, в которой регламентированы		

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам		Трудоёмкость	
		В т.ч. по семестрам	№ 8
Вид учебной работы		час.	
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану		72	72
1. Контактная работа:		28,25	28,25
Аудиторная работа		28,25	28,25
в том числе:			
лекции (Л)		14	14
практические занятия (ПЗ)		14/4	14/4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)		0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)		43,75	43,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)		34,75	34,75
Подготовка к зачёту (контроль)		9	9
Вид промежуточного контроля:			Зачёт

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ	10	2	2	-	6
Тема 1. Предмет товароведения. Потребительская стоимость					
Тема 2. Методы в товароведении	10	2	2	-	6
Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров	10	2	2	-	6
РАЗДЕЛ 2. КЛАССИФИКАЦИЯ, КОДИРОВАНИЕ, АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ	10	2	2	-	6
Тема 4. Кодирование и классификация товаров					
Тема 5. Свойства и показатели ассортимента	10	2	2	-	6
Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	10	2	2/2	-	6
Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров	11,75	2	2/2	-	7,75
контактная работа на промежуточном	0,25	-	-	0,25	-

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупненно)	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
	Л	ПЗ	
Всего	72	14/4	0,25
контроле (КРА)	72	14/4	0,25
Всего за 8 семестр	72	14/4	0,25
Итого по дисциплине	72	14/4	0,25

Раздел 1. Предмет и основные категории товароведения

Тема 1. Предмет товароведения. Потребительская стоимость

Этапы становления товароведения как науки. Понятие о продукции, товаре, товароведении. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Разделы товароведения потребительских товаров. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка. Основологающие характеристики товаров. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.

Тема 2. Методы в товароведении

Классификация методов. Экспериментальные методы. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимуществ и недостатки.

Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров

Понятие о номенклатуре потребительских свойств, классификация. Характеристика показателей назначения. Характеристика показателей надежности и эргономических показателей. Физические свойства товаров. Классификация общих количественных характеристик товаров. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий. Теплофизические свойства товаров. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.

Раздел 2. Классификация, кодирование, ассортимент и оценка качества товаров

Тема 4. Кодирование и классификация товаров

Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Серийно – порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования. Классификаторы: структура, категории

Тема 5. Свойства и показатели ассортимента

Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Характеристика широты, полноты, устойчивости ассортимента. Характеристика новизны, структуры ассортимента. Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента.

Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.

Стадии и этапы технологического цикла товаров. Влияние формирующих факторов на качество товаров. Упаковка товаров, группы и виды, требования, предъявляемые к упаковке товаров. Понятие об условиях, режиме хранения, климатических и санитарно-гигиеническом режиме хранения. Принципы и правила размещения товаров на хранении. Методы хранения товаров.

Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров

Качество товаров. Основные понятия в области качества. Классификация показателей качества. Характеристика и значение показателей качества. Требования, предъявляемые к пробе. Последовательность отбора проб. Понятие о точечной, объединенной, исходной пробе. Понятие о приемочном и браковочном числе. Операции при оценке качества товаров. Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Классы товаров. Классы товаров по пригодности к использованию по назначению и сортам.

4.3. Лекции/ практические/ занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Раздел 1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ					
1.	Тема 1. Предмет товароведения. Потребительская стоимость	Лекция № 1. Этапы становления товароведения как науки. Предмет, цели и задачи товароведения Практическая работа № 1. Определение состава продовольственных товаров в минимальной потребительской корзине	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2
2.	Тема 2. Методы в товароведении	Лекция № 2. Классификация методов товароведения Практическая работа № 2. Изучение предтоварной стадии технологического цикла инновационных товаров.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
3.	Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров	Лекция № 3. Характеристика и классификация потребительских свойств Практическая работа № 3. Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
4.	Раздел 2. КЛАССИФИКАЦИЯ, КОДИРОВАНИЕ, АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ			16	
	Тема 4. Кодирование и классификация товаров	Лекция № 4. Понятие о коде, алфавите кода. Общероссийские классификаторы продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	-	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
5.	Тема 5. Свойства и показатели ассортимента	Лекция № 5. Ассортимент товаров. Методика расчета коэффициентов широты, полноты, устойчивости, обновления, рациональности Практическая работа № 5. Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
6.	Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	Лекция № 6. Стадии и этапы технологического цикла товаров Практическая работа № 6. Изучение требований к упаковке и маркировке производителей товаров. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
7.	Тема 7. Контроль качества товаров. Оценка качества товаров	Лекция № 7. Показатели качества товаров. Товарная экспертиза качества продуктов Практическая работа № 7. Установление общих и специфических, комплексных и единичных показателей качества товаров	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;	оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ		
1.	Тема 1. Предмет товароведения.	Товарная классификация продуктов животного происхождения. Понятие «минимальная потребительская

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Потребительская стоимость	корзина». Основные этапы и направления развития товароведения. Функции товара. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
2.	Тема 2. Методы в товароведении	Классификационные признаки групп и подгрупп методов. Технологические методы. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
3.	Тема 3. Номенклатура потребительских свойств товаров	Экологические свойства. Эргономические свойства. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Понятие о генетически модифицированных продуктах. Товароведная характеристика мясных товаров. Товароведная характеристика молочных товаров. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)

Раздел 2. КЛАССИФИКАЦИЯ, КОДИРОВАНИЕ, АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

4.	Тема 4. Кодирование и классификация товаров	Внешнеэкономическая ассоциация автоматической идентификации ЮНИСКАН. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации. Структура кода EAN-8 и EAN-13. Особенности кодирования товаров разными способами. Виды классификаторов и основные ОК, применяемых в товароведной деятельности. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
5.	Тема 5. Свойства и показатели ассортимента	Факторы формирования ассортимента (общие и специфические). Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров. Принципы классификации и построения ассортимента колбасных изделий. Товароведная классификация яиц куриных пищевых. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
6.	Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	Комплекс работ по идентификации и прослеживаемости, включающий три направления: техническое, информационное и организационное обеспечение. Классификация упаковок по признакам: место упаковки, назначения, применение, применяемые материалы, форма, грузоподъемность и габариты, кратность использования. Товарная обработка (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)
7.	Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий. Оценка качества товаров	Принципы деления на товарные сорта. Принцип деления мясных туш на товарные сорта. Товарные потери: количественные (нормируемые) и качественные (актируемые) потери. Естественная убыль. Правила приемки, методы отбора проб для органолептических и лабораторных исследований. Методы оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям. (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
	1.	Тема 4. Кодирование и классификация товаров	
2.	Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров	ПЗ	Анализ конкретной ситуации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Тесты:

Примеры:

1. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей:

- а) товар
 - б) продукция
 - в) предмет
 - г) полуфабрикат
2. Предметом товароведения является:
- а) потребительная стоимость товаров
 - б) результат купли-продажи
 - в) продукция
 - г) запросы потребителей

3. Принцип, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого:

- а) безопасность
- б) эффективность
- в) совместимость
- г) взаимозаменяемость

4. Предмет, явление, на которое направлена какая-либо деятельность товароведа:

- а) субъект
- б) объект
- в) товар
- г) продукция

5. Товары имеют четыре основополагающие характеристики:

- а) ассортиментную, коммерческую, эффективную, безопасную,
- б) качественную, количественную, эффективную, стоимостную,

- в) коммерческую, ассортиментную, качественную, количественную,
 - г) ассортиментную, качественную, количественную, стоимостную.
6. Выберите метод, не относящийся к эмпирическим:

- а) измерительный
 - б) анализ
 - в) биологический
 - г) органолептический
7. Выберите метод, относящийся к методам управления:
- а) прогнозирование
 - б) систематизация
 - в) обобщение
 - г) идентификация

8. Метод, определения значений показателей качества товаров с помощью органов чувств:

- а) идентификационный
- б) диагностический
- в) биологический

9. Метод классификации, последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки:

- а) фасетный
- б) диагностический
- в) иерархический
- г) кодирования

10. Метод параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки:

- а) систематизации
- б) фасетный
- в) классификации
- г) кодирования

11. Позиция знака в коде:

- а) разряд кода
- б) глубина кода
- в) структура кода
- г) алфавит кода

12. Методом кодирования не является:

- а) порядковый
- б) параллельный
- в) иерархический
- г) диагностический

13. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок:

- а) закон
- б) подкласс
- в) классификатор
- г) указатель

14. Множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей:

- а) класс товаров
- б) группа товаров
- в) вид товаров
- г) группа товаров

15. Игристое вино «Абрау Дюрсо» - это наименования:

- а) марочные
- б) номинальные
- в) разновидности
- г) ассортиментные

16. Набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий потребности:

- а) классификатор
- б) совокупность
- в) номенклатура
- г) ассортимент

17. Ассортимент, не относящийся к подгруппе по широте охвата товаров:

- а) простой
- б) развернутый
- в) сопутствующий
- г) прогнозируемый

18. Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения:

- а) оптимальный ассортимент
- б) смешанный ассортимент
- в) развернутый ассортимент
- г) групповой ассортимент

19. Какой показатель рассчитывается по формуле $K_{ш} = (\text{Шд/Шб}) \times 100\%$:

- а) коэффициент устойчивости
- б) коэффициент обновления
- в) коэффициент широты
- г) коэффициент полноты

20. Показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров:

- а) единичные
- б) определяющие
- в) комплексные
- г) базовые

Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям
(текущий контроль)

Примеры:

1. Что относится к объектам товаровой деятельности?
2. Что относится к объектам коммерческой деятельности?
3. Что относится к субъектам товаровой деятельности?

4. Что предусматривают основополагающие товароведные характеристики товаров?

5. Что лежит в основе понятий «продукция», «товар»?

6. В чем заключаются основные принципы товароведения?

7. Какие ученые внесли определенный вклад в развитие товароведения на основных этапах?

8. Что включает потребительская корзина для работающих?

9. Укажите минимальный продуктовый набор (кг на душу в год), включающий хлебные продукты, картофель, овощи и бахчевые, фрукты и ягоды, мясо и мясопродукты, яйца (штук), рыба и рыбопродукты, сахар, масло растительное, молоко и молочные продукты, для детей в возрасте 9-15 лет.

10. Какие способы познания предусматривают методы научного познания в товароведении: а) эмпирические, б) аналитические?

11. Основные особенности классификации товаров иерархическим методом и фасетным методом?

12. В чем заключаются особенности кодирования товаров разными способами?

13. Какой может быть ассортимент: по местонахождению товаров; по широте охвата товаров; по степени удовлетворения потребителей; по характеру потребностей.

14. Что характеризуют отдельные значения показателей качества: оптимальные, действительные, относительные, регламентированные, предельные?

15. Чем характеризуются отдельные потребительские свойства товаров: назначенные; надежные; эргономические; эстетические; экологические; безопасности?

16. Какие товары по градациям качества относятся к стандартным; к нестандартным и к браку?

17. Что включает сортамент товаров: природный и товарный

18. Чем характеризуются основные стадии и этапы технологического цикла товаров: предтоварная, товарная, стадия утилизации отходов товаров?

19. В чем сущность определения отдельных понятий: точечная проба, объединенная проба, исходная проба, приемочное число, браковочное число, приемочный уровень дефектности, средний образец, средняя проба, навеска?

20. Чем характеризуются отдельные направления идентификации и прослеживаемости товаров: техническое обеспечение, информационное обеспечение, организационное обеспечение?

21. Что лежит в основе отдельных факторов, формирующих качество и количество продукции: проектирование и разработка продукции, сырье, конструкция, технология производства?

22. Назовите основные и вспомогательные функции упаковки?

23. Какие виды упаковки классифицируют по месту упаковывания и по назначению?

24. Какая упаковка относится к жесткой, к полужесткой и к мягкой?

25. Что предусматривают следующие основополагающие требования к упаковке: безопасность, экологические свойства, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экономическая эффективность?

26. В чем заключаются основополагающие принципы хранения?

27. Чем характеризуются отдельные разновидности санитарно-гигиенической обработки при хранении товаров: дезинфекция, дезинсекция, дератизация, дезодорация, дезгазация, дезактивация?
28. Какие потери относятся к естественной убыли и к отходам?
29. Содержание основных требований к товарной информации.
30. Какие знаки относятся к манипуляционным, к предупредительным и к экологическим?

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар»
2. Цель, задачи и функции товароведения
3. Объект и предмет учебной дисциплины товароведения
4. Принципы товароведения
5. Основные этапы и направления развития товароведения
6. Основополагающие характеристики товара и товароведных характеристик
7. Основные функции товаров
8. История развития товароведения как науки
9. Современные задачи товароведения
10. Товароведение в условиях современного рынка
11. Роль товароведения в международном товарообмене
12. Сравнительный анализ методов классификации товаров
13. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности
14. Значение классификации для международной торговли
15. История развития штрихового кодирования
16. Оценка качества продовольственных товаров
17. Признаки, методы, правила классификации продовольственных товаров
18. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов
19. Товароведная характеристика мяса и мясопродуктов
20. Товароведная характеристика рыбных товаров
21. Товароведная характеристика кормов и кормовых добавок растительного происхождения
22. Товароведная характеристика животных пищевых жиров
23. Хранение и контроль качества продовольственных товаров
24. Дефекты и пороки мясных баночных консервов
25. Дефекты и пороки мясных полуфабрикатов
26. Дефекты и пороки мясных деликатесов
27. Технология производства молочных товаров
28. Дефекты и пороки молочных консервов
29. Дефекты и пороки кисломолочных продуктов
30. Дефекты и пороки сыров
31. Технология производства рыбных товаров
32. Дефекты и пороки рыбных консервов
33. Общая классификация методов товароведения и классификационные признаки групп и подгрупп методов

34. Основные эмпирические методы.
35. «Классификация», «объект», «ступень классификации» и «классификационный признак»
36. Иерархический и фасетный методы классификации, их достоинства и недостатки
37. Метод кодирования и его разновидности, их достоинства и недостатки
38. Составные элементы структура кода
39. «Классификатор», его структуру и виды классификаторов. Перечень основных ОК, применяемых в товаровой деятельности
40. «Ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», различия между ними
41. Классификацию ассортимента товаров
42. Свойства и показатели ассортимента
43. Показатели ассортимента широты, полноты, устойчивости ассортимента, номенклатурной структуры ассортимента
44. Факторы формирования ассортимента товаров
45. Ассортиментная политика и ее основные направления
46. «Качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества»
47. Классификация свойств и показателей качества.
48. Уровень качества
49. Номенклатура потребительских свойств и отдельные их группы и подгруппы
50. «Безопасность» и виды безопасности
51. «Оценка качества» и «градация качества». Этапы оценки качества
52. Основные градации качества
53. Природный и товарный сорта. Общность и различия между ними
54. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта
55. «Дефект» и «несоответствие товаров». Классификацию дефектов
56. Количественные градации товаров. Их общность и различия
57. Виды контроля товаров по количеству и качеству
58. Виды проб и выборки. Требования, предъявляемые к ним, и методы отбора
59. Приемочное и браковочное числа и уровень дефектности
60. Понятия «идентификация» и «прослеживаемость»
61. Общие и специфические физические свойства товаров
62. Специфические физические свойства товарных партий и упаковочных единиц.
- Классификацию специфических физических свойств единичных экземпляров товаров
63. Общая классификация химических веществ и ее классификационные признаки
64. Неорганические вещества товаров, их классификацию и характеристику отдельных подгрупп
65. Факторы, обеспечивающие товарные характеристики товаров
66. Стадии и этапы технологического цикла
67. Формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения
68. Этапы производства товаров и их значимость для формирования качества

69. Сохраняющие факторы товаров
70. Принципы и правила размещения товаров на хранении
71. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке
72. «Условия хранения» и их составляющие элементы
73. Классификация товаров по требованиям к режиму хранения (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения и реализации)
74. Классификация методов хранения
75. Виды и разновидности потерь и причины их возникновения
76. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров
77. Процессы и операции, вызывающие качественные потери
78. Порядок списания количественных и качественных потерь
79. Сокращение потерь и их значимость для народного хозяйства
80. Понятие о приемочном и браковочном числе
81. «Товарная информация», «информационные ресурсы», виды и формы товарной информации, их назначение
82. Средства товарной информации
83. Виды и разновидности товарно-сопроводительных документов
84. Маркировка, виды товарной информации и её назначение
85. Нормативно-правовая база товарной маркировки
86. Составные элементы маркировки и требования к ним
87. Группы и виды информационных знаков, их значение и месторасположение на маркировке

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную (зачтено) оценкuzаслуживает студент, освоивший практически все знания, умения, компетенции и теоретический материал (допускается незначительные проблемы в знаниях и умениях, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах) и выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную (незачтено) оценку заслуживает студент, не освоивший существенную часть знаний, умений, компетенций и теоретического материала (выражающиеся в принципиально неправильных ответах студента, указывающие на непонимание или незнание материала), и/или не выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания, и/или выполнивший предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания на низком профессиональном уровне и не отвечающие установленным требованиям к оформлению и содержанию работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров/ Ф.А.Петрище. – 5-е изд., испр. И доп. – М.: Издательско – торговая корпорация « Дашков и К^о», 2013. – 508 с.
2. Дунченко Н.И. Квалиметрия и управление качеством в пищевой промышленности: Учебник. /Н.И.Дунченко, В.С.Кочетов, В.С.Янковская, А.А.Коренкова. –М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева, 2010. – 287 с.
3. Дунченко Н.И. Техническое регулирование в пищевом производстве: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, И.А. Макеева, З.Ю. Белякова, Н.С. Пряничникова, М.А. Гинзбург, К.В. Михайлова: М.: Изд-во РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева. 2016. 89 с.

7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие: для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин; Изд-во торговая корпорация "Дашков и К". - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2012. - 210
 2. Макеева И.А., Дунченко Н.И., Белякова З.Ю.Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: Учебник /И.А. Макеева, Н.И. Дунченко, З.Ю. Белякова, Н.С. Пряничникова. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2016.159 с.
 3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 2007 г. 448 с.
 4. Экспертиза молока и молочных продуктов, качество и безопасность / Под ред. проф.Н.И. Дунченко. – Новосибирск: изд-во Сибирского университета, 2007. 477 с.
 5. Каргашова Л. В., Николаева М. А. и др. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник. М.: Деловая литература, 2004.
 6. Положишникова М.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». – М.: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2004
- ### 7.3 Нормативные правовые акты
1. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
 2. ОК 034-2014 (КПЕС 2008). Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 07.10.2016)

3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. - М., 2002.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: в ред. от 9 мая 2005 г.
5. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
6. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп. 2001, 2003 г.).
7. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.
8. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Решение КТС № 769 от 16.08.2011 г. с изменениями);
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Решение КТС № 880 от 09.12.2011 г. с изменениями);
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Решение КТС № 881 от 09.12.2011 г.);
11. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Решение Совета ЕЭК № 58 от 20.07.2012 г., Решение ЕЭК № 258 от 02.11.2012 г.);
12. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Решение Совета ЕЭК № 34 от 15.06.2012 г.);
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (Решение КТС № 883 от 09.12.2011 г.);
14. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Решение Совета ЕЭК № 67 от 09.10.2013 г., Решение Коллегии ЕЭК № 297 от 10.12.2013 г.);
15. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Решение Совета ЕЭК № 68 от 09.10.2013 г.);
16. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Решение Совета ЕЭК № 162 от 18.10.2016 г.).

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.complexdoc.ru> – госстандарты (открытый доступ)
2. <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ)
3. www.garant.ru – Гарант (открытый доступ)
4. www.rg.ru – Российская газета (открытый доступ)
5. www.gost.ru – Пострегулирование (открытый доступ)
6. <http://www.rosпотреbnadzor.ru/> (открытый доступ)
7. <http://www.cnshb.ru/default.shtm> (открытый доступ)
8. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. www.consultant.ru Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
2. www.garant.ru Справочная правовая система «Гарант».

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10
Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения занятий лекционного типа, семинарско-групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	1. Проектор – 1 шт 2. Ноутбук – 1 шт 3. Доска аудиторная – 1 шт 4. Весы настольные электронные – 1 шт. 5. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273) 6. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152) 7. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 8. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147) 9. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148) 10. Баня водяная ЖК ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151) 11. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267) 12. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281) 13. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 14. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269) 15. Микроскоп мелинический МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004145) 16. Мешалка магнитная HS с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153) 17. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653) 18. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266) 19. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277)

	<p>20. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278)</p> <p>21. Рефрактометр ИРФ-454Е2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156)</p> <p>22. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146)</p> <p>23. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142)</p> <p>24. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149)</p> <p>25. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150)</p> <p>26. Стол лабораторный 1 шт.</p> <p>27. Столы для химических 3 шт.</p> <p>28. Стол-мойка пристенная 1 шт.</p> <p>29. Стол-мойка с сушилкой 1 шт.</p> <p>30. Стеллаж лабораторный 1 шт.</p> <p>31. Парты 6 шт.</p> <p>32. Стулья 20 шт</p> <p>33. Доска меловая 1 шт.</p> <p>34. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011)</p> <p>35. Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)</p>
<p>ул. Пасечная, д.5, стр. 5: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ</p> <p>Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова для самостоятельной работы</p>	<p>1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276)</p> <p>2. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 3 шт. (Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286)</p> <p>3. Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287)</p> <p>4. Столы лабораторные 4 шт.</p> <p>5. Парты 5 шт</p> <p>5. Стулья 30 шт.</p> <p>6. Доска меловая 1 шт.</p> <p>Читальные залы библиотеки</p>
<p>Приобретенное оборудование в 2020 г.</p>	<p>1. Автоматизированный измерительный комплекс по контролю качества молока 1 шт. (Инв. №410124000603089)</p> <p>2. Комплект оборудования для учебных занятий по оценке качества и безопасности молока и молочных продуктов: центрифуга мол. с подогревом, анализатор качества молока, стан. микрощепперный рН-метр/милливольтметр/термометр (рН/мV°С) с автомат. калибровкой и автомат. термокомпенсацией 1 шт. (Инв. №410124000603090)</p> <p>3. Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6, VELPScientificSRL 1 шт. (Инв. №410124000603083)</p>

	<p>4. Вискозиметр A&D SV-100 1 шт. (Инв. №410124000603108)</p> <p>5. ИНФРАСКАН-3150 (Комплектация: анализатор инфракрасный, программное обеспечение, мини-принтер, предустановленные калибровки: пшеница, ячмень, мука пшеничная, молоко сухое, масло растительное, майонез) 1 шт. (Инв. №410124000603012)</p> <p>6. Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран» 1 шт. (Инв. №410124000603112)</p> <p>7. Прибор для определения числа падевания ПЧП 7 1 шт. (Инв. №410124000603075)</p> <p>8. Дозатор механический 1-канальный ВЮНП с варьируемым объемом дозирования 4 шт. (Инв. №410124000603076, Инв. №410124000603077, Инв. №410124000603078, Инв. №410124000603079)</p> <p>9. Аналитические весы HR-250AZG с поверкой 3 шт. (Инв. №410124000603080, Инв. №410124000603081, Инв. №410124000603082)</p> <p>10. Комплект приборов по определению качества муки 1 шт. (Инв. №410128000602212)</p>
--	--

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Товароведение является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических, практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Товароведение» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

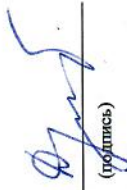
При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий,

профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработали:

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



(подпись)

Михайлова К.В., к.т.н.



(подпись)