

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра маркетинга, коммерции и рекламы

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета экономики и управления

(подпись, расшифровка подписи)

О.В. Буреш



25 октября 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.1 Товароведение продовольственных товаров»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

38.03.06 Торговое дело

(код и наименование направления подготовки)

Коммерция

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Рабочая программа дисциплины «Б.1.В.ОД.1 Товароведение продовольственных товаров» /сост. Е.Г. Кащенко - Оренбург: ОГУ, 2015

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело

© Кащенко Е.Г., 2015
© ОГУ, 2015

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4 - 6
3 Требования к результатам обучения по дисциплине	6 - 7
4 Структура и содержание дисциплины	7 - 15
4.1 Структура дисциплины	7 - 8
4.2 Содержание разделов дисциплины	9 - 12
4.3 Лабораторные работы	12
4.4 Практические занятия (семинары)	12 - 13
4.5 Курсовая работа (5 семестр)	13 - 15
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	15 - 18
5.1 Основная литература	15 - 16
5.2 Дополнительная литература	16 - 17
5.3 Периодические издания	17
5.4 Интернет-ресурсы	17 - 18
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	18
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины	18
Лист согласования рабочей программы дисциплины	19
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины	
Приложения:	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

- знать классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства; требования к качеству;
- уметь работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; определять качество сырья.

Задачи:

Изучение предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Содержание практических занятий направлено на приобретение студентами умений идентифицировать по наиболее существенным признакам вида и градации качества пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.17 Теоретические основы товароведения, Б.1.Б.19 Информационные технологии в коммерческой деятельности, Б.1.В.ОД.3 Товарная информация*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<u>Знать:</u> - понятие, значение и виды информации в коммерческой деятельности, направления комплексного исследования рынка; основные понятия, цели, принципы, сферы применения, объекты, субъекты товароведной деятельности; методологические основы товароведной деятельности, ее составляющие элементы; государственное регулирование и контроль в товароведной деятельности; <u>Уметь:</u> - выявлять, формировать и удовлетворять потребности, анализировать конъюнктуру рынка; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять методы сбора, хранения, обработки и анализа информации для организации и управления товароведной деятельностью; использовать информационные компьютерные технологии в профессиональной деятельности; использовать информационные компьютерные технологии в профессиональной деятельности, формировать ассортимент; <u>Владеть:</u> - методами и средствами выявления и формирования спроса потребителей; сбора, обработки и анализа товароведной информации; умением проводить экспертизу товаров; умением и навыками документационного и информационного товароведной деятельности организации; аналитическими методами и навыками оценки эффективности профессиональной деятельности на предприятиях;	ОПК-4 способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией
<u>Знать:</u>	ПК-1 способностью

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
- цели, принципы, сферы применения, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалитетические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, их обеспечивающие; виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения; принципы и этапы формирования ассортимента товаров; структуризацию ассортимента, стандарты в области формирования и управления ассортиментом; современные методы и методики анализа, оптимизации и сбалансированности ассортимента торгового предприятия; классификацию услуг и особенности услуг торговли; Уметь: - осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству, контролировать и оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать ассортимент в соответствии с покупательским спросом; структурировать ассортимент торгового предприятия; управлять ассортиментом и товарными ресурсами торгового предприятия; Владеть: - навыками работы по оценке и контролю качества и приемке и учету по качеству и количеству товаров разного назначения; методами регулирования сохраняющих факторов; навыками формирования ассортимента товаров; умением, навыками и опытом оптимизации ассортимента; умением, навыками и опытом анализа сбалансированности ассортимента по широте и глубине;	управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству
Знать: - организационно-правовые формы предприятий, их ресурсы, экономические показатели деятельности предприятий; сущность и методы бухгалтерского учета, основы его организации, учетную политику организации, бухгалтерский учет расчетов, основных средств, нематериальных активов и других объектов, бухгалтерскую отчетность, автоматизацию бухгалтерского учета; виды, типы, функции торговых предприятий и управление торгово-технологическим процессом, организацию труда и управление на предприятиях, принципы, нормы и методы проектирования торговых предприятий, охрану труда персонала; Уметь: - определять ресурсы предприятия, экономические показатели его деятельности; проводить учет товаров и материальных ценностей; Владеть: - приемами и методами управления торгово-технологическими процессами на предприятии, регулирования процессов хранения, проведения инвентаризации, определения и минимизации затрат	ПК-2 способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
материальных и трудовых ресурсов, а также учета и списания потерь;	
Знать: - сущность коммерческой деятельности предприятия, направленной на изучение потребностей, спроса и конъюнктуры; методы анализа и диагностики коммерческой деятельности; Уметь: - применять статистические методы оценки и прогнозирования коммерческой деятельности; оценивать качество источников информации и самой информации; выявлять, анализировать внутреннюю среду организации и конъюнктуру рынка; осуществлять анализ, планирование, организацию, учет и контроль коммерческой деятельности, прогнозировать ее результаты и оценивать их эффективность; Владеть: - методами и средствами сбора, обработки и анализа коммерческой информации; умением применять методы управленческого анализа и диагностики коммерческой деятельности;	ПК-3 готовностью к выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка
Знать: - цели, принципы, сферы применения, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения; виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу; Уметь: - применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; Владеть: - навыками работы с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям;	ПК-4 способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.Б.20 Техническое оснащение торговых предприятий, Б.1.В.ОД.8 Маркетинговые исследования*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: - цели, принципы, сферы применения, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия; виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения; виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу; Уметь: - применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы	ПК-4 способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; Владеть: - навыками работы с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям;	

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
Общая трудоёмкость	216	216
Контактная работа:	104,5	104,5
Лекции (Л)	34	34
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: - выполнение курсовой работы (КР); - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - выполнение расчетно-графического задания (РГЗ); - написание реферата (Р); - написание эссе (Э); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	111,5 +	111,5
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоретические основы товароведения	12	2	2		8
2	Состояние рынка продовольственного сырья	12	2	2		8
3	Качество пищевых продуктов	12	2	2		8
4	Экспертиза и сертификация продукции	12	2	2		8
5	Товароведение отдельных групп продуктов питания	10	2			8
6	Зерно и продукты его переработки	22	2	8	4	8

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
7	Сочное сырье и продукты его переработки	16	2	4	4	6
8	Сахаристые продукты	16	2	4	4	6
9	Вкусовые продукты	18	2	2	8	6
10	Молоко и молочные продукты	14	2	4	2	6
11	Мясо и мясные продукты	14	2	2	4	6
12	Рыба и морепродукты	14	2	2	4	6
13	Яйца и яйцепродукты	10	2		2	6
14	Пищевые жиры и масла	10	2		2	6
15	Разрыхлители теста	8	2			6
16	Вода	8	2			6
17	Материалы, контактирующие с продуктами питания	8	2			6
	Итого:	216	34	34	34	114
	Всего:	216	34	34	34	114

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Содержание товароведения. Основные категории товароведения. Этапы становления товароведения. Связь товароведения с другими науками. Объекты товароведной оценки. Методические приемы рассмотрения и анализа товара как материального объекта. Основные методы анализа и оценки потребительной стоимости товара. Классификация продовольственного сырья. Становление рыночных отношений в России. Состояние рынка продовольственного сырья. Источники насыщения рынка товарами: отечественное производство и импорт. Перспективы развития рынка: поддержка отечественного производителя.

Раздел 2. Состояние рынка продовольственного сырья Студент должен: -иметь представление: об основных категориях товароведения, об этапах становления товароведения как научной дисциплины, о состоянии и перспективах развития потребительского рынка России, Тюменской области; -знать: основные понятия, предмет, цели, задачи товароведения, объекты товароведной оценки, методы товароведения, происхождение продовольственного сырья; -уметь: работать со статистическими сборниками для определения состояния производства важнейших продовольственных товаров.

Раздел 3. Качество пищевых продуктов

Качество пищевой продукции, критерии, характеризующие качество продукции. Физиологическая ценность. Внешне потребительские достоинства. Технологическая ценность (функциональные свойства). Долговечность (сохраняемость, лежкость). Взаимосвязь качества продукции и химического состава пищевого сырья. Нутриенты. Макронутриенты – углеводы, липиды, белки. Микронутриенты – витамины, минеральные соединения. Энергетическая ценность пищевых продуктов

Раздел 4. Экспертиза и сертификация продукции

Основные принципы организации товароведения. Виды оценочной деятельности. Товарная экспертиза. Потребительская оценка. Сертификация. Стандартизация. Методы оценки. Органы

сертификации. Основные законодательные и нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности продуктов питания народонаселения. Основные цели Системы сертификации. Распределение ответственности между участниками сертификации. Виды сертификации. Виды документов в области стандартизации. Виды стандартов.

Раздел 5. Товароведение отдельных групп продуктов питания

Раздел 6. Зерно и продукты его переработки

Зерно и продукты его переработки. Производство зерна – главный критерий благосостояния государства, определяющий его продовольственную независимость. Использование различного вида зерна как сырья при выпуске муки, крупы, солода, крахмала, патоки. Морфологическое строение и химический состав пищевых злаков. Классификация зерна. Важнейшие зерновые культуры. Пшеница. Рожь. Ячмень. Рис. Кукуруза. Просо. Гречиха. Соя. Оценка качества зерна. Влажность, засоренность, зараженность вредителями хлебных запасов, натура, стекловидность, пленчатость. Количество и качество клейковины зерна пшеницы. Мука. Классификация муки. Качество муки. Пшеничная мука. Ржаная мука. Отруби. Другие виды муки.

Раздел 7. Сочное сырье и продукты его переработки

Сочное сырье и продукты его переработки. Содержание воды в плодах и овощах. Виды сочной продукции, являющейся сырьем для отраслей АПК. Товарное качество, химический состав, пищевая ценность, пригодность к транспортированию, хранению и переработке. Клубнеплоды. Картофель. Морфофункциональная характеристика картофеля. Критерии классификации сортов картофеля. Топинамбур (земляная груша). Овощные культуры. Классификация овощных культур. Общая характеристика овощных культур – капусты, корнеплодов, луковых. Плодовые овощи. Бахчевые культуры. Бобовые овощные культуры. Прочие овощные культуры

Раздел 8. Сахаристые продукты

Сахаристые продукты. Сахар. Виды сахара по органолептическим показателям. Предприятия пищевой промышленности, вырабатывающие сахар. Сахарозаменители. Крахмал и крахмалопродукты. Товарный крахмал. Крахмальная патока. Получение и применение крахмальной патоки. Пчелиный мед. Цветочный мед. Падевый мед. Сотовый мед. Центробежный мед. Гречишный мед. Липовый мед. Органолептические показатели меда. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Сахарные изделия. Органолептические показатели сахаристых продуктов. Карамель. Драже. Пастило-мармеладные изделия. Шоколад и какао-порошок. Классификация шоколада. Конфеты. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Пряники. Вафли.

Раздел 9. Вкусовые продукты

Состояние и перспективы развития рынка вкусовых продуктов. Классификация вкусовых продуктов. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Алкогольные напитки. Классификация алкогольных напитков. Этиловый спирт, Водка. Ликероналивочные изделия. Виноградные вина. Коньяк. Пиво. Квас. Безалкогольные напитки. Минеральные воды. Соки плодово-ягодные. Газированные напитки. Чай. Кофе. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, дефектам. Пряности и вкусовые приправы. Плодовые пряности. Семенные пряности. Листовые пряности. Корневые пряности. Цветочные и коровые пряности. Смеси пряностей. Готовые приправы. Поваренная соль. Глутамат натрия. Уксус. Хранение вкусовых товаров разных подгрупп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Раздел 10. Молоко и молочные продукты

Молоко и молочные продукты. Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Физиологические нормы потребления молочных продуктов. Виды технологической обработки молочной продукции. Классификация молочного ассортимента. Оценка качества молочных товаров. Сухое молоко. Технология переработки. Оценка качества сухого молока. Дефекты сухого молока. Кисломолочные продукты. Сметана, Творог. Вторичные молочные продукты. Сыры. Масло коровье. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла, сыра, молочных консервов по ассортименту, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, дефектам. Упаковка пищевых продуктов для общественного питания и розничной торговли. Хранение молочных товаров различных подгрупп: условия и сроки. Потери.

Раздел 11. Мясо и мясные продукты

Мясо. Физиологические нормы потребления мяса в год. Вкусовые достоинства мясной продукции. Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Классификация ассортимента мяса и мясных продуктов. Химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мяса животных на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий на товарные сорта. Дефекты мясной продукции. Сравнительная товароведная характеристика однородных подгрупп мясных товаров по ассортименту, сырью, технологии производства, упаковке. Хранение однородных групп мясных товаров.

Раздел 12. Рыба и морепродукты.

Рыба и морепродукты. Пищевая ценность и специфические органолептические свойства рыбной продукции. Значение рыбной продукции в сети общественного питания. Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров. Рыба. Классификация рыбы. Критерии качества рыбы и рыбной продукции. Рыбные продукты. Соленые рыбные продукты. Вяленая рыба. Копченые рыбные продукты. Маринованная рыба. Рыбные консервы. Консервы из крабов. Икра. Нерыбные морепродукты. Ракообразные. Моллюски. Иглокожие. Морская капуста. Оценка качества рыбных товаров. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, дефектам, условиям и срока хранения. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Раздел 13. Яйца и яйцепродукты

Яйца и яйцепродукты. Значение в пищевой промышленности. Состояние и перспективы развития рынка яйца и продуктов его переработки. Строение и химический состав куриного яйца. Классификация яиц на виды и категории (высшая, отборная, первая, вторая, третья). Оценка качества яйца (ГОСТ Р 52121-2003). Допустимые и недопустимые дефекты. Яичные продукты. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.

Раздел 14. Пищевые жиры и масла

Пищевые жиры и масла. Использование жиров и масел на предприятиях общественного питания. Значение жиров и масел. Развитие рынка пищевых жиров. Классификация ассортимента пищевых жиров. Растительные масла и продукты их переработки. Химический состав растительных масел. Важнейшие виды растительного масличного сырья. Подсолнечник. Хлопчатник. Рапс. Арахис. Оливки. Копра. Масличная пальма. Оливки. Животные топленые жиры. Модифицированные жиры. Саломасы. Маргарин. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Оценка качества пищевых жиров. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты. Упаковка и маркировка, условия и сроки хранения. Товароведная характеристика пищевых жиров и масел

Раздел 15. Разрыхлители теста

Разрыхлители теста. Состояние рынка. Виды разрыхлителей. Дрожжи хлебопекарные. Товарные прессованные дрожжи. Дрожжевое молоко. Сушеные дрожжи. Химические разрыхлители. Гидрокарбонат натрия. Карбонат аммония. Сравнительная товароведная характеристика различных видов разрыхлителей по ассортименту, технологии производства, дефектам, условиям и срокам хранения.

Раздел 16. Вода

Вода. Использование воды в пищевой промышленности. Классификация воды. Физико-химические показатели воды. Виды загрязнений воды. Жесткость воды, ее виды. Требования к питьевой воде. Способы очистки воды.

Раздел 17. Материалы, контактирующие с продуктами питания

Материалы, контактирующие с продуктами питания. Упаковка. Тара. Классификация упаковки и тары. Критерии классификации упаковки и тары. Материалы, используемые для производства тары и упаковки. Одноразовая посуда. Упаковочная целлюлоза. Пакеты «Тетра Пак». Алюминиевая фольга с лаковым покрытием.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1, 2	6	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	4
3, 4	7	Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	4
5	8	Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.	2
6	8	Оценка качества печенья по органолептическим показателям.	2
7, 8	9	Оценка качества соли по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.	4
9	9	Определение товарного сорта чая.	2
10	9	Определение товарного сорта кофе.	2
11	10	Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями.	2
12	11	Оценка мяса по органолептическим показателям.	2
13	11	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям	2
14	12	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2
15	12	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям	2
16	13	Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц.	2
17	14	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям.	2
		Итого:	34

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Расчет теоретической энергетической ценности различных видов продовольственных продуктов. Сравнение энергетической ценности товаров однородных и разнородных групп, подгрупп, видов и товарных сортов	2
2	2	Нормативно-правовая база экспертизы и сертификации пищевых продуктов, используемая при товароведной оценке.	2
3	3	Изучение систематических групп пищевых продуктов в соответствии с общероссийским классификатором»	2
4	4	Изучение способов кодирования пищевых продуктов. Сравнительная характеристика информации о различных товарах на потребительской таре (упаковке).	2
5	6	Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продукт переработки и их пищевую ценность.	2
6	6	Определение товарного сорта крупы (пшено, гречиха) по содержанию доброкачественного ядра и примесей.	2
7	6	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров (муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий).	2
8	6	Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям». Альтернатива: «Определение товарного сорта и класса макарон и их развариваемости.	2
9	7	Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода).	2
10	7	Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.	2
11	8	Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные.	2
12	8	Оценка качества печенья по органолептическим показателям и щелочности.	2
13	9	Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. (Определение товарного сорта чая (или кофе) по органолептическим показателям.)	2
14	10	Оценка качества молока по органолептическим показателям. Ознакомление с физико - химическими показателями молочной продукции.	2
15	10	Определение товарного сорта сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями сыра, согласно ГОСТ стандарта	2
16	11	Оценка качества мяса или мясных продуктов по органолептическим показателям. (Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.	2

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
17	12	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям и методам определения свежести рыбы.	2
		Итого:	34

4.5 Курсовая работа (5 семестр)

1. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств товаров.
2. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров.
3. Штриховое кодирование товаров.
4. Общие и отличительные особенности ассортимента и товарной номенклатуры.
5. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности.
6. Формирование ассортимента. Пути совершенствования ассортимента товаров.
7. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.
8. Влияние режимов хранения на сохранение качества товаров.
9. Идентификация и фальсификация товаров.
10. Средства товарной информации.
11. Безопасность товаров и экология.
12. Информационные знаки. Фирменные и ассортиментные товарные знаки.
13. Методы оценки качества товаров и их анализ.
14. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.
15. Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров.
16. Товарные потери и меры по их предупреждению и снижению.
17. Зерномучные товары. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и макаронных изделий.
18. Зерномучные товары. Ассортимент и пищевая ценность круп.
19. Анализ рынка макаронных изделий города Краснодара.
20. Пищевые жиры. Их роль в сбалансированности рациона питания человека.
21. Крепкие алкогольные напитки. Характеристика ассортимента водки.
22. Мясо и мясопродукты. Характеристика ассортимента колбасных изделий.
23. Анализ факторов, влияющих на формирование качества тканей.
24. Требования к потребительским свойствам кожаной обуви.
25. Анализ ассортимента и показателей качества пушно-меховых товаров.
26. Анализ ассортимента и показателей качества фарфоровых изделий.
27. Характеристика ассортимента и показателей качества бытовых стиральных машин.
28. Характеристика ассортимента и показателей качества бытовых домашних холодильников.
29. Анализ факторов, влияющих на качество стеклотоваров.
30. Проектирование одежды как один из важнейших факторов формирования ее качества.
31. Методы товароведения.
32. Управление ассортиментом в условиях рыночных отношений.
33. Качество товара как его основополагающая характеристика
34. Факторы, формирующие качество товаров.
35. Показатели качества, их классификация по различным признакам.
36. Товарная информация и её значение в условиях современного рынка.
37. Информационные знаки. Их группировка и характеристика.
38. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
39. Товароведная экспертиза. Организация проведения товарной экспертизы.
40. Свойства и показатели качества, характеризующие продовольственные товары.
41. Потребительские свойства и показатели качества непродовольственных товаров.
42. Виды безопасности товаров и природа воздействий, влияющих на них.
43. Основные понятия управления качеством продукции.
44. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества.
45. Идентификация и прослеживаемость товаров как важнейшие составные элементы системы качества на производстве и в сфере обращения.
46. Нормативные документы, регулирующие торговую деятельность.

47. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров отечественного и зарубежного производства.
48. Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного производства разных фирм-изготовителей.
49. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.
50. Критический анализ видов и средств информации о товаре.
51. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность товаров.
52. Современные тенденции развития и формирования ассортимента потребительских товаров.
53. Влияние режимов хранения на качество и потребительские свойства продуктов.
54. Управление ассортиментом товаров (на примере...).
55. Экология и безопасность потребительских товаров.
56. Комплексная оценка качества потребительских товаров.
57. Упаковка как фактор сохраняемости и конкурентоспособности потребительских товаров.
58. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.
59. Экспертная оценка потребительских свойств товаров.
60. Методы оценки качества потребительских товаров, их критический анализ.
61. Функциональные свойства потребительских товаров и их оценка.
62. Эргономические свойства потребительских товаров и их оценка.
63. Контроль качества и количества товарных партий.
64. Товарные потери и меры по их предупреждению.
65. Влияние изменения сырьевой базы на ассортимент и качество товаров отдельных групп.
66. Влияние новых материалов на совершенствование ассортимента и качества товаров.
67. Послепродажное обслуживание и его роль в обеспечении конкурентоспособности.
68. Ассортимент и пищевая ценность муки и крупы. Организация торговли мукой в г. Краснодаре.
69. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и макаронных изделий. Организация торговли хлебом в г. Краснодаре.
70. Классификация и характеристика свежих плодов и овощей по пищевой ценности.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

5.1.1 Андреева Е. И. Механизмы управления идентификацией товаров при проведении таможенных экспертиз / Е. И. Андреева, В. Е. Новиков // Вестник Российской таможенной академии. - 2013. - № 2. - С. 45-51. - То же [Электронный вариант]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>, для доступа к ресурсам требуется авторизация.

5.1.2 Вилкова С. А. Методические особенности экспертизы качества товаров бытовой химии / С. А. Вилкова // Поволжский торгово-экономический журнал. - 2013. - № 3. - С. 6-17. - То же [Электронный вариант]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>, для доступа к ресурсам требуется авторизация.

5.1.3 Вытовтов А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] / Вытовтов А.А. - НИЦ ИНФРА-М, 2012

5.1.4 Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / Данильчук Ю.В. - ИНФРА-М, 2011.

5.1.5 Неверов А.Н. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров [Электронный ресурс] / Неверов А.Н., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. - ИНФРА-М, 2012.

5.2 Дополнительная литература

5.2.1 Земляк К. Экспертиза товаров - важнейший элемент обеспечения качества в рамках ТС. Российская нормативно-правовая база / К. Земляк, А. Окара // Стандарты и качество. - 2012 - № 9. - С. 11-15.

5.2.2 Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и К, 2010. - 397 с. - Глоссарий: с. 345-353. - Библиогр.: с. 354-355. - ISBN 978-5-394-00142-0.

5.2.3 Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2011. - 667 с.

5.2.4 Уварова В. И. Социологические методы исследования в товароведении пищевых продуктов [Электронный ресурс] / Уварова В.И., Евдокимова О.В. - ИД ФОРУМ, 2012.

5.2.5 Федотов В. А. Факторы формирования потребительских свойств зерномучных товаров / В. А. Федотов // Вестник Оренбургского государственного университета. - 2011. - № 4. - С. 186-190.

5.2.6 Худякова О. Д. Использование деловых игр в подготовке товароведов-экспертов: практический аспект / О. Д. Худякова // Сибирский торгово-экономический журнал. - 2011. - № 14. - С. 99-109. - То же [Электронный вариант]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>, для доступа к ресурсам требуется авторизация.

5.2.7 Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс] / Шевченко В.В. - ИНФРА-М, 2012.

5.3 Периодические издания

Конкуренция и рынок.

Конъюнктура товарных рынков.

Новые промышленные каталоги отечественных и зарубежных фирм. Серия 10. Машины и оборудование для торговли и общественного питания. Бытовые машины и приборы. Товары культурно-бытового назначения

Оптово-розничная торговля по группам товаров. Россия.

5.4 Интернет-ресурсы

<http://complexdoc.ru> – Промышленный портал - база нормативной технической документации на русском языке, содержащая более 60000 документов; современное сообщество специалистов и компаний российской промышленности; торговая площадка, охватывающая большинство отраслей промышленности;

<http://base.garant.ru> – информационно-правовой портал «Гарант» ориентирован на оказание комплексной профессиональной правовой поддержки с помощью современных информационных технологий. "Гарант" – основоположник сферы информационно-правовых услуг, на протяжении многих лет работы занимающий в ней лидирующие позиции. "Гарант" постоянно расширяет спектр правовой помощи, предоставляя комплексное высокотехнологичное информационно-правовое обеспечение.

<http://www.consultant.ru> - КонсультантПлюс — компьютерная справочно-правовая система в России, разрабатывается компанией «КонсультантПлюс» и содержит свыше 82,5 миллионов документов по состоянию на декабрь 2015 г. Широко используется юристами, бухгалтерами, кадровыми специалистами, руководителями организаций, специалистами госорганов, учеными, студентами и преподавателями юридических и экономических вузов.

<http://galoba.ru>. Интернет-портал потребителя Жалоба.RU создан Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Диалог». На сайте представлена информация о законодательстве РФ в потребительской области, адреса гражданских судов Санкт-Петербурга, адреса мест, куда можно пожаловаться, книга советов, шаблоны заявлений. Философия интернет-ресурса «Знать свои права - реальная сила, а умение применять свои знания на практике означает быть сильной личностью».

<http://pravoved.ru> - Правовед.RU - это сервис, связывающий профессиональных юристов с клиентами в режиме онлайн. Любой пользователь может получить здесь моментальную консультацию по всем правовым вопросам.

<http://orenburg-cci.ru/ekspertiza-tovarov-i-uslug.html> - страница официального сайта Торгово-промышленной палаты Оренбургской области. Союз "Торгово-промышленная палата Оренбургской области" – крупнейшая независимая экспертная организация региона, действующая с 1995г., предлагает воспользоваться услугами экспертизы в рамках требований Федерального закона №44-ФЗ.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- 1) Операционная система Windows.
- 2) Программы пакета MS Office: MS Word, MS Excel, MS PowerPoint.
- 3) Программа «БЭСТ-Маркетинг».

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- 1) компьютер;
- 2) проектор;
- 3) экран.

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 38.03.06 Торговое дело

код и наименование

Профиль: Коммерция

Дисциплина: Б.1.В.ОД.1 Товароведение продовольственных товаров

Форма обучения: очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2015

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры

Кафедра маркетинга, коммерции и рекламы

наименование кафедры

протокол № 5 от "25" ноября 2015 г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой

Кафедра маркетинга, коммерции и рекламы

наименование кафедры

подпись

О.М. Калиева

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность

подпись

Е.Г. Кашенко

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

38.03.06 Торговое дело

код и наименование

личная подпись

О.М. Калиева

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Т.В. Истомина

расшифровка подписи

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ

Е.В. Дырдина

расшифровка подписи

*Уполномоченный
по качеству от ФЭУ* *руководитель* *Н.В. Лукин*