



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО «ИГУ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МИЭЛ О.В. Архипкин

«27» апреля 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины: **Б1.В.16 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ТОВАРОВ
ОДНОРОДНЫХ ГРУПП»**

Направление подготовки: **38.03.06 «ТОРГОВОЕ ДЕЛО»**

Направленность (профиль) подготовки: «Расчетно-экономический»

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения - очная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Согласовано с УМК МИЭЛ

Протокол № 3 от «02» марта 2022 г.
Председатель _____

Е.В. Крайнова

Рекомендовано кафедрой:

Протокол № 4 от «25» февраля 2022 г.
И.о. зав. кафедрой _____

Е.В. Антонова

Иркутск 2022 г.

Содержание

	стр.
I. Цели и задачи дисциплины.....	3
II. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	3
III. Требования к результатам освоения дисциплины.....	3
IV. Содержание и структура дисциплины.....	5
4.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам.....	5
4.2. План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	6
4.3. Содержание учебного материала.....	8
4.3.1. Перечень семинарских и практических занятий.....	9
4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение в рамках самостоятельной работы студентов.....	10
4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	11
4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	11
V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	11
а) перечень литературы.....	11
б) периодические издания.....	12
в) список авторских методических разработок.....	12
г) базы данных, поисково-справочные и информационные системы.....	12
VI. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
6.1. Учебно-лабораторное оборудование.....	13
6.2. Программное обеспечение.....	13
6.3. Технические и электронные средства обучения.....	13
VII. Образовательные технологии.....	14
VIII. Оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации	15

I. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины - сформировать у студентов понимание основополагающих характеристик, составляющих потребительную стоимость непродовольственных и продовольственных товаров, и факторов их изменений на всех этапах товародвижения.

Успешное освоение дисциплины способствует созданию базы для формирования компетентного бакалавра широкого профиля, способного осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей торговых предприятий и других коммерческих структур, организаций государственного сектора.

Задачи дисциплины:

1. изучение товароведных характеристик разных групп и видов непродовольственных и продовольственных товаров;
2. овладение специфичными практическими навыками в области формирования, стабилизации, оценки ассортиментной политики, уровня качества, количественных показателей отдельных групп потребительских товаров.

II. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Товароведение товаров однородных групп» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: теоретические основы товароведения, бухгалтерский учет, основы коммерческой деятельности, организация коммерческой деятельности в инфраструктуре рынка, менеджмент. Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих коммерческую деятельность, основополагающих товароведных и экономических категорий.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной: организация, технология и проектирование предприятий, логистика, маркетинг; факультативных дисциплин: внешнеторговая деятельность Иркутской области, ценообразование. А также для выполнения научно-исследовательской работы, прохождения преддипломной практики, подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

III. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование компетенции ПК-1 в соответствии с ФГОС ВО и ОПВО по данному направлению подготовки: 38.03.06. «Торговое дело».

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,
соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

Компетенция	Индикаторы компетенции	Результаты обучения
<p><i>ПК-1 Способен осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей торговой организации</i></p>	<p><i>ИДК ПК1.1 демонстрирует способности, необходимые для организации эффективного товародвижения однородных групп потребительских товаров: сохранение потребительской стоимости товаров, управление ассортиментом, организация и контроль оценочной деятельности (оценка качества, товарная экспертиза), оперативное использование товарной информации, выявление фальсификации</i></p>	<p><i>Знать:</i> основополагающие товароведные характеристики разных групп и видов непродовольственных и продовольственных товаров: - особенности производственных процессов; - классификацию и ассортимент; - потребительские свойства; - требования к качественным и количественным параметрам; - требования к упаковке, маркировке, хранению, транспортированию и реализации товаров.</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать деятельность по управлению торгово-технологическими процессами на предприятии: - регулировать процессы хранения, оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; - определять товарные потери с учетом норм естественной убыли; - выявлять особенности товародвижения отдельных групп товаров с учетом их основополагающих характеристик.</p> <p><i>Владеть:</i> приемами мониторинга и обработки данных деятельности торговой организации: - оценивать рациональность ассортимента и классы градаций качества товаров; - идентифицировать разные группы потребительских товаров для выявления и предупреждения их фальсификации; - учитывать рациональное использование материально-трудовых и природных ресурсов.</p>

IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов,
в том числе 1 зачетная единица (36 часов) на экзамен.

Из них реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 34 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

4.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов

№ п/п	Раздел дисциплины/тема	Семестр	Всего часов	Из них практическая подготовка обучающихся	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся, практическую подготовку и трудоемкость (в часах)				Форма текущего контроля успеваемости
					Контактная работа преподавателя с обучающимися			Самостоятельная работа	
					Лекция	Семинар / Практическое занятие	Консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров	7	84		20	22		42	
2	1.1. Особенности товарной политики непродовольственных товаров	7	7		2	1		4	Научный диспут Тестирование
3	1.2. Текстильные и одежно-обувные товары	7	29		7	16		6	Практическая работа Опрос, тестирование
4	1.3. Галантерейные и ювелирные изделия	7	7		2	1		4	Научный диспут Тестирование
5	1.4. Гигиенические товары	7	8		2	2		4	Коллоквиум Тестирование
6	1.5. Хозяйственные товары	7	18		7	1		10	Устный опрос Тестирование

7	1.6. Другие группы непродовольственных товаров	7	15		-	1		14	Эссе, доклады
8	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	7	56		14	12		30	
9	2.7. Потребительские свойства продовольственных товаров	7	18		4	8		6	Ситуационные задачи Тестирование
10	2.8. Товары растительного происхождения	7	14		5	1		8	Научный диспут Тестирование
11	2.9. Товары животного происхождения	7	14		5	1		8	Коллоквиум Тестирование
12	2.10. Другие группы продовольственных товаров	7	14		-	2		12	Эссе, доклады
	Итого часов		144		34	34		76	

4.2. План внеаудиторной самостоятельной работы (в том числе КСР) обучающихся по дисциплине

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоемкость (час.)		
7	Особенности товарной политики непродовольственных товаров	изучение материала по данной теме для выполнения заданий по текущему контролю	1-2-я недели семестра	4	научный диспут	Раздел V рабочей программы
7	Текстильные и одежно-обувные товары	подготовка к практической работе и опросу	3-4-я нед.	6	практическая работа, опрос, тестирование	Раздел V рабочей программы
7	Галантерейные и ювелирные изделия	изучение материала по данной теме для выполнения заданий по текущему контролю	5-я нед.	4	тестирование, опрос	Раздел V рабочей программы

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоёмкость (час.)		
7	Гигиенические товары	изучение материала по данной теме для выполнения заданий по текущему контролю	6-я нед.	4	тестирование, опрос	Раздел V рабочей программы
7	Хозяйственные товары	компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающих и аттестующих тестов	7-8-я нед.	10	тестирование, опрос	Раздел V рабочей программы
7	Другие группы непродовольственных товаров	подготовка групповых эссе, докладов по плану	9-11-я нед.	14	эссе, доклады	Раздел V рабочей программы
7	Потребительские свойства продовольственных товаров	подготовка к практической работе и опросу	12-13-я нед.	6	практическая работа, тестирование	Раздел V рабочей программы
7	Товары растительного происхождения	изучение материала по данной теме для выполнения заданий по текущему контролю	14-я нед.	8	тестирование, опрос	Раздел V рабочей программы
7	Товары животного происхождения	изучение материала по данной теме для выполнения заданий по текущему контролю	15 нед.	8	тестирование, опрос	Раздел V рабочей программы
7	Другие группы продовольственных товаров	подготовка групповых эссе, докладов по плану	16-17-я нед.	12	эссе, доклады	Раздел V рабочей программы
Общий объем самостоятельной работы по дисциплине (час.)				76		
Из них объем самостоятельной работы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (час.)				24		

4.3. Содержание учебного материала

Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров

Тема 1.1. Особенности товарной политики непродовольственных товаров

Товароведная и торговая классификация непродовольственных товаров. Сырьевая база, технологические особенности производства и реализации, ресурсосберегающие технологии. Основные задачи формирования товарной политики предприятий, товарные стратегии и мероприятия, политика в области качества и сопутствующих торговых услуг. Общие и специфические потребительские свойства непродовольственных товаров.

Тема 1.2. Текстильные и одежно-обувные товары

Текстильные, швейно-трикотажные, коженно-обувные, пушно-меховые товары. Классификация и ассортимент, размерная типология. Потребительские свойства, показатели и контроль качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров.

Классификация и характеристика текстильных волокон в зависимости от их происхождения. Текстильные нити и ткани, ткацкие переплетения. Трикотаж, классы трикотажных переплетений. Трикоткани и нетканые материалы.

Коженное сырье, строение и топография шкуры животного. Технология производства натуральной кожи. Ассортимент обувных кож. Искусственные и синтетические обувные материалы.

Строение, классификация и характеристика пушно-мехового сырья, зимние и весенние виды. Биологические особенности шкурки. Сортировка, выделка и потребительские свойства пушно-мехового полуфабриката, основные недостатки. Скорняжное и пошивочное производство пушно-меховых изделий. Овчинно-шубные изделия.

Тема 1.3. Галантерейные и ювелирные изделия

Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Факторы, формирующие художественную ценность, качество и стоимость изделий. Требования к качеству, оценка качества. Маркировка, пробы, клеймение изделий. Упаковка, хранение. Общие сведения и группировка галантерейных товаров.

Тема 1.4. Гигиенические товары

Парфюмерные и косметические товары. Современный рынок парфюмерно-косметических товаров (ПКТ). Классификация и потребительские свойства, сырье и технология изготовления. Показатели качества, их определение. Упаковка, маркировка, хранение ПКТ.

Тема 1.5. Хозяйственные товары

Электробытовые, мебельные и строительные товары, посуда (пластмассы, металлохозяйственные товары, силикатные товары – стекло и керамика). Сырье, технологические особенности производства, классификация и ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение товаров.

Тема 1.6. Другие группы непродовольственных товаров

Культурно-бытовые товары: часы, канцелярские товары, игрушки, спортивные, музыкальные товары, книги и журналы, транспортные средства. Нефтепродукты и смазочные материалы. Биотовары: цветы, зоотовары, предметы ухода за ними и корма. Потребительские свойства, особенности товарооборота.

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров

Тема 2.7. Потребительские свойства продовольственных товаров

Химический состав продуктов питания, значение пищевых веществ для организма человека. Пищевая ценность продуктов питания. Товароведная и торговая классификация продовольственных товаров. Пищевые добавки и биологически активные добавки. Функциональные продукты питания. Способы консервирования и современный ассортимент продовольственных товаров. Процессы, происходящие в продуктах питания в период хранения, классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Товарные потери, виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению.

Тема 2.8. Товары растительного происхождения

Фруктоовощные, зерномучные товары, крахмал, сахар, мед, кондитерские, вкусовые, товары, растительные масла и маргариновая продукция. основополагающие товароведные характеристики товаров. Маркировка, упаковка, хранение, особенности реализации.

Тема 2.9. Товары животного происхождения

Мясо и мясные, молоко и молочные товары, яйцо и продукты переработки, рыба и рыбные товары, пищевые животные жиры. основополагающие товароведные характеристики товаров. Маркировка, упаковка, хранение, особенности реализации.

Тема 2.10. Другие группы продовольственных товаров

Вспомогательные (пряности, приправы, пищевые добавки) и комбинированные (продукты детского питания, пищевые концентраты) товары. Краткая товароведная характеристика.

4.3.1. Перечень семинарских и практических занятий

№ темы	Наименование семинаров, практических работ	Трудоемкость (час.)		Оценочные средства	Формируемые компетенции (индикаторы) *
		Всего часов	Из них практич. подгот.		
1	2	3	4	5	6
1	Формирование тов. политик отд. групп непрод. тов. в условиях эффективного использования ресурсов	2		Научный диспут	<i>ИДК ПК 1.1</i>
2	От текстильных волокон до швейно-трикотаж. изделий (схема). Классификация и потребит. св-ва волокон. Ткацкие и трикотажные переплетения. ПР №1 «Натуральные ткани» ПР №2 «Маркировка шв.-трикотаж. изделий»	8		Практическая работа, опрос, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
	Технология получения натуральной кожи (схема), способы дубления. Ассортимент обувных кож. ПР №3 «Определение размера обуви»	8		Практическая работа, опрос, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>

	ПР №4 «Детали обуви»				
3	Проба ювелирных изделий	1		Научный диспут, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
4	Производство парфюмерии. Требования к качеству ПКТ	2		Коллоквиум, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
5	Технология производства силикатных товаров. Виды стеклянной, керамической посуды	1		Опрос, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
6	ПР № 7 «Товароведная характеристика отд. групп непродовольственных тов.»	2		Эссе, доклад	<i>ИДК ПК 1.1</i>
7	Пищевая ценность продовольственных товаров ПР №5 «Расчет энергетической ценности продуктов питания»	3		Решение ситуационных задач, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
	Товарные потери, нормы естественной убыли ПР № 6 «Расчет изменения массы продукта»	3		Решение ситуационных задач	<i>ИДК ПК 1.1</i>
8	Современ. Ас плодов, особенности торгово-технологических процессов	1		Научный диспут, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
9	Молочные товары, потребительские свойства, функциональные продукты	1		Коллоквиум, тестирование	<i>ИДК ПК 1.1</i>
10	ПР № 7 «Товароведная характеристика отд. групп продовольственных тов.»	2		Эссе, доклад	<i>ИДК ПК 1.1</i>
	Итого часов	34			

4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение студентами в рамках самостоятельной работы (СРС)

№ п/п	Тема	Задание	Формир. компет.	ИДК
1	2	3	4	5
1	Особенности потребительских свойств натуральных тканей	знать учебный и дополнительный материал, владеть терминологией	ПК-1	<i>ИДК ПК 1.1</i>
2	Оптимизация торгово-технологических процессов на предприятии. Эффективное использование ресурсов.	обладать товароведным и коммерческим мировоззрением, уметь выявлять причинно-следственные связи	ПК-1	<i>ИДК ПК 1.1</i>
3	Товароведение непродовольственных товаров	структурировать весь изученный материал, уметь ориентироваться в нем	ПК-1	<i>ИДК ПК 1.1</i>
4	Пищевая ценность прод.	знать лекционный	ПК-1	<i>ИДК ПК 1.1</i>

	тов. Пищевые добавки и БАДы. Основы рационального питания	материал, изучить дополнительную информацию, сформулировать собственное мнение		
5	Товароведная характеристика отдельных групп непродовольственных и продовольственных товаров	подготовить письменное и устное сообщение (группы 3-4 чел.) по выбранной теме, сделать аргументированный вывод	ПК-1	<i>ИДК ПК 1.1</i>
6	Товароведение продовольственных товаров	структурировать весь изученный материал, уметь ориентироваться в нем	ПК-1	<i>ИДК ПК 1.1</i>

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Подготовка к практической работе: студенты усваивают учебный материал лекций и семинарских занятий.

Доклад и эссе – это устная или письменная работа, краткое сообщение (5-10 минут) студента по выбранной теме с выкладкой заключения под запись на учебную группу. Особенность эссе заключается в развитии таких навыков, как самостоятельное творческое мышление и логическое изложение собственных мыслей. При оценке работы учитываются ее полнота и структура, целесообразность заключения, компетентность ответов на вопросы по данной теме.

Компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающих и аттестующих тестов: студенты могут проверить свою компетентность в области товароведения по вопросам для самопроверки с помощью электронного тестирования. Дважды за семестр проводится контрольное тестирование (промежуточная и итоговая аттестация).

Самостоятельная работа студентов с участием преподавателя: текущие консультации, коллоквиум, научный диспут как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплины и умения сформулировать и аргументировать свою точку зрения.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом курсовые работы (проекты) по дисциплине «Товароведение товаров однородных групп» не предусмотрены.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) перечень литературы

- основная литература

1. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — М. : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496629>
2. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — М. : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497169>

- дополнительная литература

1. Еремина О. Ю. Товарный менеджмент [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / О. Ю.

- Еремина, О. В. Евдокимова, В. И. Уваров ; под ред. Т. Н. Ивановой. - М. : Инфра-М, 2014. - 233 с. (15 экз.).
2. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2022. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488645>
 3. Селина Н. М. Товароведение и экспертиза текстильных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. М. Селина. - ЭВК. - Иркутск : ИГУ, 2008. - Режим доступа: ЭЧЗ «Библиотех». - Неогранич. доступ.
 4. Славнова Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. П. Славнова ; под ред. С. А. Вилковой. - М. : Дашков и К', 2017. - 165 с. (11 экз.).
 5. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / С. И. Балаева [и др.] ; ред. С. И. Балаева. - 2-е изд. - М. : Дашков и К', 2011. - 551 с. (5 экз.).
 6. Товароведение и экспертиза товаров: ассортимент, качество и потребительские свойства продовольственных товаров, реализуемых на рынке г. Иркутска : науч. изд. / Иркутский гос. ун-т, Междунар. ин-т экономики и лингвистики ; ред. В. Я. Андрухова ; рец.: А. А. Приставка, Т. В. Челембева. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2014. - 169 с. (30 экз.).
 7. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Текст] : учеб. для студ., обуч. по направл. подгот. «Товароведение», «Торг. Дело» (квалификация «бакалавр») / Т. И. Чалых [и др.] ; под ред.: Т. И. Чалых, Н. В. Умаленовой. - М. : Дашков и К', 2017. - 759 с. (11 экз.).

б) периодические издания

1. «Оценка качества и безопасность потребительских товаров» : Матер. IV всероссийской. науч.-практ. конф. мол. уч., Иркутск, ноябрь 2021 г. / Иркут. гос. ун-т, Междунар. ин-т экономики и лингв.; редкол.: В. Я. Андрухова, В. П. Саловарова. - Иркутск : Изд-во ИГУ. - Вып. 16. – 2022 (ежегод.). - 182 с. (3 экз.).
2. Economic Aspects of Gastronomy Tourism in Russia and Europe : материалы V научно-практической конференции. Иркутск, 24 ноября 2021 г. / ФГБОУ ВО «ИГУ» ; [редкол.: О. В. Архипкин [и др.]]. – Иркутск : Издательство ИГУ, 2022 г. (ежегод.). - 1 электронный оптический диск. – Заглавие с этикетки диска. <https://doi.org/10.26516/978-5-9624-2012-7.2021.1-75> ISBN 978-5-9624-2012-7
3. Журналы: «Экология», «Биотехнология», Альманах «Управление розничными продажами».

в) список авторских методических разработок

1. Антонова Е. В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Антонова. - ЭВК. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2011. - Режим доступа: ЭЧЗ «Библиотех». - Неогранич. доступ.
2. Антонова Е. В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения [Текст] : учеб. пособие / Е. В. Антонова ; Иркутский гос. ун-т, Междунар. ин-т экономики и лингвистики. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2011. - 163 с. (150 экз.).

г) базы данных, поисково-справочные и информационные системы

- <http://www.1gost.ru/> Национальные стандарты и другие документы по стандартизации в РФ.
- www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
- <http://www.znaytovar.ru/> Характеристика потребительских свойств товаров, вопросы экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
- <http://www.falshivkam.net/> Способы фальсификации товаров, методы борьбы с ними. Меры по защите товарных знаков. Музей фальсифицированных товаров.
- http://www.comodity.ru Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров.
- <http://www.nkras.ru> Журнал «В мире научных открытий».

В системе образовательного портала ИГУ (<https://educa.isu.ru/>) размещены методические материалы и задания по дисциплине Б1.В.16 «Товароведение товаров однородных групп».

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-лабораторное оборудование:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью для учебной аудитории на 36 рабочих мест и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: набором демонстрационного оборудования: экран настенный – ScreenMedia 180x180; проектор – BenQ MX661; ноутбук AsusX59SL (IntelCore2Duo); учебно-наглядными пособиями (электронными презентациями), обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины «Товароведение товаров однородных групп».
Учебные аудитории для самостоятельной работы	Аудитория укомплектована специализированной мебелью для компьютерного класса на 11 рабочих мест и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета: 11 компьютеров (AMD Athlon64); 1 компьютер оператора (AMD A8).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью для читального зала на 40 рабочих мест. Обеспечена возможность беспроводного доступа к сети Интернет (через Wi-Fi), в том числе с личных ноутбуков.

6.2. Программное обеспечение:

Офисные приложения Microsoft Office
Операционная система Windows
Образовательный портал educa.isu.ru
Сервисы видеоконференций - Microsoft Teams, Zoom
Мессенджеры (WhatsApp),
Электронные библиотечные системы «ИРБИС» (МИЭЛ), «eLIBRARY», «Библиотех», «Юрайт», «Лань», др.,
Web-portfolio студентов и аспирантов ФГБОУ ВО «ИГУ» eportfolio.isu.ru

6.3. Технические и электронные средства:

На образовательном портале ИГУ <https://educa.isu.ru/> размещены презентации лекций, практических занятий, задания и тесты для контроля знаний по всем темам дисциплины.

Наглядные материалы в виде таблиц, схем, графических изображений и фотографий, представленных на электронных носителях, используются на лекционных, семинарских и практических занятиях. Имеется документальная база - нормативные документы, государственные и учебные бланки, федеральные законы.

Материально-техническая база содержит некоторые виды непродовольственных товаров (текстильные, коженно-обувные, силикатные).

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование тем занятий с указанием форм/ методов/ технологий обучения

№ п/п	Тема занятия	Вид занятия	Форма / Методы//технологии дистанционного, интерактивного обучения	Количество часов
1	2	3	4	5
1	Особенности товарной политики непродовольственных товаров	Лекция, семинарское занятие	интерактивная лекция, групповая дискуссия, анализ ситуаций	3
2	Текстильные и одежно-обувные товары	Лекция, практическое занятие	интерактивная лекция, групповая дискуссия, анализ ситуаций, практическая работа	23
3	Галантерейные и ювелирные изделия	Лекция, семинарское занятие	интерактивная лекция, анализ ситуаций	3
4	Гигиенические товары	Лекция, семинарское занятие	интерактивная лекция, анализ ситуаций	4
5	Хозяйственные товары	Лекция, семинарское занятие	интерактивная лекция, групповая дискуссия, анализ ситуаций	8
6	Другие группы непродовольственных товаров	Практическое и семинарское занятие	групповое сообщение, дискуссия	1
7	Потребительские свойства продовольственных товаров	Лекция, практическое занятие	интерактивная лекция, групповая дискуссия, анализ ситуаций, решение задач	12
8	Товары растительного происхождения	Лекция, семинарское занятие	интерактивная лекция, анализ ситуаций	6
9	Товары животного происхождения	Лекция, семинарское занятие	интерактивная лекция, анализ ситуаций	6

10	Другие группы продовольственных товаров	Практическое и семинарское занятие	групповое сообщение, дискуссия	2
	Итого часов:			68

1. лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
2. научные диспуты, коллоквиумы, направленные на более полное овладение специальной терминологией дисциплины, а также умение строить причинно-следственные связи в рамках профессиональной деятельности;
3. ситуационные задачи, способствующие закреплению теоретических знаний и формированию практических навыков у студентов;
4. эссе, заключения или обоснованные выводы, необходимые для структурированного понимания дисциплины и повышающие информационную насыщенность дисциплины;
5. практические работы, способствующие формированию практических умений и навыков.

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль осуществляется в виде фронтального опроса и психологического тренинга (студенты работают группами по 4-6 чел.) с целью установления базового уровня знаний студентов и их готовности к освоению новой дисциплины.

Примерные вопросы и задания

1. Смоделируйте ситуацию, где яблоко будет являться продукцией, а затем товаром.
2. Дайте характеристику этапам ТЖЦТ на примере гигиенической косметики.
3. Сравните этапы, результаты оценки качества и экспертизы товаров.
4. Что значит идентифицировать товар? Сущность прослеживаемости товарных партий.
5. В молочном магазине 25 наименований кисломолочной продукции. Такой ассортимент Вы можете назвать широким, полным или глубоким?

8.2. Оценочные средства текущего контроля

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Практические работы, собеседования	Текстильные и одежно-обувные товары	ПК-1
3.	Эссе, доклады	Другие группы непродовольственных и продовольственных товаров	ПК-1
5.	Решение ситуационных задач	Потребительские свойства продовольственных товаров	ПК-1
6.	Коллоквиум, научный диспут	Особенности товарной политики непродов. тов. Галантерейные и ювелирные изделия Гигиенические товары Хозяйственные товары Товары растительного происхождения Товары животного происхождения	ПК-1

7.	Тестирования, контрольные работы	все темы	ПК-1
----	----------------------------------	----------	------

Тематика заданий для самостоятельной работы
(для подготовки докладов, эссе, научных диспутов)

1. Современный ассортимент и технические характеристики бытовых электрических приборов. Обеспечение безопасности их эксплуатации (на примере конкретной подгруппы товаров).
2. Аудио-, видео- и фотоаппаратура, сервисные функции, проблемы обеспечения качества.
3. Потребительские свойства музыкальных товаров, требования к качеству бытовых и профессиональных инструментов.
4. Классификация и ассортимент оргтехнических товаров, их качество.
5. Приборы времени. Технические характеристики механических, кварцевых и электронных часов.
6. Утилизация отдельных видов пластмасс.
7. Синтетические ткани, современная сырьевая база, ассортимент, потребительские свойства.
8. Каучук, натуральный и синтетический. Вулканизация.
9. Эластомеры, способы их получения, переработка, применение.
10. Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы.
11. Полимерные клеящие материалы.
12. Полимерные упаковочные материалы.
13. Современный потребительский рынок товаров из пластмасс.
14. Факторы, формирующие потребительские свойства металлоизделий.
15. Анализ потребительского рынка ювелирных товаров.
16. Ассортимент и качество металлической посуды.
17. Современные сплавы металлов, их свойства, применение в производстве бытовых металлоизделий.
18. Дефекты металлоизделий, их диагностика, влияние на качество товаров.
19. Современные методы оценки качества металлоизделий.
20. Анализ потребительского рынка стеклянных товаров (посуда, тара, стекло в строительстве, электроламповые товары и др.)
21. Потребительские свойства фарфоровых, фаянсовых, майоликовых изделий.
22. Факторы качества, ценообразования силикатных изделий.
23. Характеристика декоров, наносимых на фарфоровые изделия, роль в ценообразовании.
24. Методы оценки качества керамических и стеклянных товаров.
25. Анализ ассортимента керамических товаров по производителям (на примере отдельных групп товаров).
26. Свойства и применение отдельных видов лакокрасочных составов.
27. Современный потребительский рынок синтетических моющих средств.
28. Анализ потребительского рынка товаров бытовой химии с учетом регионального компонента.
29. Потребительский рынок современных средств парфюмерии.
30. Душистые вещества как основа ароматизации, формирования качества парфюмерии.
31. Ассортимент лечебной косметики.
32. Сырьевые материалы, новые биологические активные добавки для производства парфюмерно-косметических средств.
33. Проблемы моющего действия шампуней.
34. Анализ ассортимента парфюмерно-косметических средств.
35. НТП и бытовая техника, вопросы целесообразности и безопасности.
36. Современный рынок игрушек, проблемы и перспективы.

37. Особенности товароведной деятельности в области печатной и сувенирной продукции, художественных изделий, канцелярские товаров.
38. Охотничьи и спортивные товары: современный ассортимент и показатели качества (можно выбрать любую подгруппу товаров).
39. ТЖЦ сельскохозяйственных товаров.
40. Нефтепродукты и смазочные материалы, характеристика, проблемы экономики и экологии.
41. Товароведная характеристика отдельных подгрупп и видов биотоваров.
42. Маркировка и упаковка товаров: требования, виды, идентификационная и информационная значимость.
43. Особенности хранения отдельных групп или видов товаров.
44. Градации товаров по качеству (на примере отдельных групп товаров).
45. Анализ отдельных ассортиментных и качественных показателей продовольственных товаров.
46. Хранение продовольственных товаров и пути его улучшения.
47. Влияние пищевых добавок на качество, безопасность и потребительские свойства продовольственных товаров.
48. Продукты питания будущего с точки зрения коммерсанта.

Контрольные вопросы

(для фронтального опроса, проведения практических занятий,
а также самопроверки студентов)

1. Товароведная и торговая классификация непродовольственных товаров.
2. Волокна и переплетения, как основные факторы, формирующие потребительские свойства текстильных товаров.
3. Текстильные товары, классификация и ассортимент, требования к качеству.
4. Трикотажные товары, их потребительские свойства и показатели качества.
5. Швейные товары: факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение.
6. Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, товары. Классификация и ассортимент, оценка качества. Правила эксплуатации и хранения. Овчинно-шубные изделия.
7. Технология производства натуральной кожи, способы дубления.
8. Классификация обувных товаров. Определение размера и оценка качества обуви.
9. Характеристика обувных материалов, влияние на потребительские свойства готовых изделий.
10. Силикатные товары. Факторы, формирующие качество.
11. Полимеры (пластмассы) – общие свойства, классификация, область применения, показатели качества.
12. Краткая товароведная характеристика строительных и мебельных товаров.
13. Краткая товароведная характеристика металлохозяйственных и ювелирных товаров.
14. Краткая товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и бытовой химии.
15. Краткая товароведная характеристика электробытовых товаров, галантереи и культтоваров, печатной продукции.
16. Товароведная и торговая классификация продовольственных товаров.
17. Химический состав продовольственных товаров.
18. Пищевая ценность продуктов питания, ее составляющие. Расчет энергетической ценности.
19. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров.
20. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
21. Способы длительного хранения продовольственных товаров (консервирование).
22. Методы оценки качества продовольственных товаров.


23. Потребительские свойства мясных товаров. Классификация.
24. Вареные колбасы: факторы, формирующие качество. Классификация. Оценка качества вареных колбас. Хранение. Дефекты.
25. Классификация, ассортимент, оценка качества молочных товаров.
26. Потребительские свойства разных видов молочных товаров. Хранение.
27. Краткая товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
28. Яйцо птицы, потребительские свойства, оценка качества.
29. Классификация и потребительские свойства плодоовощных товаров.
30. Оценка качества плодоовощных товаров на примере картофеля и яблок. Хранение.
31. Краткая товароведная характеристика зерномучных товаров.
32. Краткая товароведная характеристика кондитерских изделий
33. Углеводы в продуктах питания. Крахмал, сахар и мед.
34. Пищевые жиры, классификация маргариновой продукции.
35. Краткая товароведная характеристика вспомогательных и комбинированных товаров.

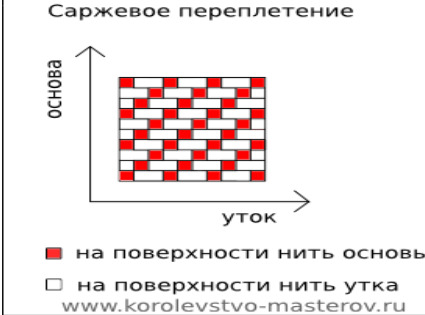
Демонстрационный вариант: Примерные задания по теме 1.2.

Характеристика текстильных волокон

Название	Из чего получ.	Состав	Вид под микроскоп.	Положительные свойства	Отрицат. свойства
Хлопок	Семена хлопчатника	96% целлюлозы, вода, пектиновые и др. ве-ва	Плоская лента со штопорообразной извитостью и каналом	Гигроскоп-ть 12%, быстро высыхает. В воде прочность ↑ на 10-20 %. Устойчив к щелочам → мерсеризация. ↑ термостойк. 130 °С	Высокая сминаемость (малая упругость). Больш. усадка. ↓ стойкость к кислотам.
Лен	Лубяная часть стебля льна	80% целлюлозы, 5% лигнина, примеси. Пучки волокон, соед. пектиновыми веществами	Цилиндр с толстыми стенками. Поверхность более гладкая	↓ загрязняемость, ↑ устойч. к свету, м/о. Прочн. в 5 раз ↑, растяжим. ↓. Гигроскоп-ть 12 %, термост-ть 160 °С	Сильная сминаемость. Нужно отбеливать перед окрашиванием.

Классификация и характеристика ткацких переплетений (простых)

Плотняное	 <p>Плотняное переплетение</p> <p>основа</p> <p>уток</p> <p>■ на поверхности нить основы</p> <p>□ на поверхности нить утка</p> <p>www.korolevstvo-masterov.ru</p>	<p>Основ. и уточные нити чередуются через одну нить. Ткани имеют одинак. поверхность. Раппорт равен двум нитям. Применяется: х/б ткани: ситец, бязь, маркизет, батист; льняные: бортовка, парусина; шелковые: крепдешин, креп-жоржет; шерстяные: сукно и костюмные ткани.</p>
-----------	--	---

Саржевое	<p>Саржевое переплетение</p>  <p>■ на поверхности нить основы □ на поверхности нить утка www.korolevstvo-masterov.ru</p>	<p>Особенность – «рубчик», кот. идет снизу вверх или слева направо. Наимен. число нитей в раппорте 3. Обознач. дробью: число основных перекр. / число уточных. Саржа: 1/2, 1/3, 1/4 – уточная. Саржа: 2/1, 3/1, 4/1 – основная. Переплетение обладает большей эластичностью, но меньшей плотностью, т.к. перекрытия более удлиненные. Плательные и подкладочные ткани.</p>

Практические задания по определению ассортиментной принадлежности образцов тканей

№	Наименования	№	Наименования	№	Наименования
1	1-хлопок	2	1-фланель	3	1-бязь (хлопок)
	2-атлас		2-шерсть (козья)		2-лен
	3-шерсть		3-бязь		3-атлас
	4-шифон		4-ситец		4-шерсть
	5-капрон		5-хлопок		5-шелк
	6-хлопок		6-лен		6-вискоза
	7-ацетат		7-иск. шелк		7-капрон
	8-шерсть				8-спандекс
4	1-ацетат	5	1-хлопок 70%	6	1-шерсть
	2-лен		2-вискоза 50%		2-мех искусствен.
	3-шелк		3-лен		3-хлопок (бязь)
	4-шерсть		4-вискоза 94%		4-капрон
	5-бархат		5-хлопок 50%		5-акрил
	6-хлопок		6-ПЭ		6-хлопок (байка)
	7-ацетат		7-атлас		

Ассортимент обувных кож для верха обуви

Наименование группы кож	Наименование кожи	Сырье	Использование
Юфть	Юфть	КРС (яловочная), конская, свиная кожи	Обувная кожа – до 28% жира, сандальная кожа – до 15% жира

Практическая работа «Детали обуви» (мужские ботинки)

Наружные детали обуви:

Верх обуви: 1- носок, 2 – союзка, 3 – берцы, 4 – задинка, 5 – задний наружный ремень, 6 – язычок, 7 – закрепка.

Низ обуви: 8 – подошва, 9 – рант, 10 – каблук.

Демонстрационный вариант: Примерные задачи по теме 2.7.

Расчет энергетической ценности продуктов питания

Определите теоретическую и фактическую калорийность (в ккал и кДж) продукта питания, исходя из его химического состава:

Вариант 1

Вариант 2

Белки – 11,0 г
Жиры – 18,0 г
Углеводы – 15,1 г

Белки – 3,0 г
Жиры – 6,0 г
Углеводы – 4,7 г

Демонстрационный вариант: Пример теста для контроля знаний по теме 1.2.

1. К искусственным химическим волокнам относятся:
 1. капрон, лайкра
 2. лавсан, нитрон
 3. виол, хлорин
 4. *вискоза, ацетат*
2. Характерные свойства вискозных волокон:
 1. высокая гигроскопичность, несминаемость, высокие светостойкость и усадка
 2. *высокие гигроскопичность и износостойкость; легкость окрашивания, высокие усадка и сминаемость*
 3. низкая гигроскопичность, высокая усадка, сминаемость, легкость окрашивания
 4. несминаемость, безусадочность, гигроскопичность, светостойкость
3. Максимальную усадку имеет волокно:
 1. хлопок
 2. лен
 3. шелк
 4. *шерсть*
4. Достоинствами натуральных волокон являются:
 1. *высокие гигиенические показатели*
 2. несминаемость
 3. низкая усадка
 4. пиллингуемость
5. Синтетические волокна эластомеры – растяжимость составляет 800 %:
 1. капрон
 2. лавсан или полиэстер
 3. акрил или нитрон
 4. *спандекс или лайкра*
6. Соответствие между наименованием волокон и их продольным видом под микроскопом: 1-б, 2-в, 3-г
 1. хлопок
 2. шерсть
 3. лен
 - а. продольная исчерченность
 - б. штопорообразная извитость
 - в. чешуйки
 - г. более гладкая поверхность
7. Потеря прочности на 60 % в мокром состоянии характерна для волокон:
 1. капрона
 2. *вискозы*
 3. шерсти
 4. хлопка
8. Основным веществом натурального шелка являются белки серицин и ... *фиброин*.
9. Какие волокна получают путем химической переработки природных веществ:
 1. натуральные
 2. синтетические
 3. *искусственные*
 4. минеральные
10. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется ... *раппортом*.
11. Специальный вид отделки тканей – это:
 1. аэрографная
 2. *противомолева*

3. отбеливание
4. отваривание

8.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация осуществляется в виде экзамена.

Примерный список вопросов к экзамену

Знания

1. Товароведная и торговая классификация непродовольственных товаров.
2. Волокна, как один из основных факторов, формирующих потребительские свойства текстильных товаров.
3. Текстильные нити и ткань. Классы ткацких переплетений, отделка тканей, классификация.
4. Потребительские свойства и оценка качества тканей.
5. Трикотаж: понятие, классы трикотажных переплетений, потребительские свойства. Трикоткани и нетканые материалы.
6. Швейные и трикотажные изделия. Классификация, потребительские свойства и контроль качества одежды. Маркировка, упаковка, хранение текстильных и швейно-трикотажных изделий.
7. Кожевенное сырье, виды. Строение шкуры животного, топографические участки.
8. Технология производства натуральной кожи. Виды дубления кожи и их характеристика.
9. Классификация и ассортимент обувной кожи.
10. Обувные товары. Классификация и потребительские свойства кожаной обуви. Детали обуви.
11. Способы определения размера обуви. Контроль качества кожаной обуви. Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви.
12. Группы и виды пушно-мехового сырья. Строение пушно-меховой шкуры животного.
13. Влияние биологических особенностей пушно-меховой шкуры животного на потребительские свойства пушно-мехового полуфабриката.
14. Свойства, в том числе потребительские, пушно-мехового полуфабриката. Сортировка и основные недостатки.
15. Производство пушно-меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Классификация и ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Правила эксплуатации и хранения для потребителей.
16. Потребительские свойства и производство силикатных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
17. Классификация и ассортимент изделий из стекла и керамики.
18. Классификация строительных товаров по виду сырья. Краткая товароведная характеристика мебельных товаров.
19. Изделия из пластических масс: получение, потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.
20. Металлохозяйственные товары: производство (металлы и их сплавы), классификация и ассортимент. Показатели качества металлической посуды.
21. Краткая товароведная характеристика ювелирных товаров.
22. Состав парфюмерных жидкостей. Французская классификация ароматов. Ассортимент, потребительские свойства и оценка качества парфюмерных товаров. Упаковка, маркировка, хранение.
23. Классификация и ассортимент бытовой химии. Требования к составу, внешнему виду, показателям качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
24. Классификация и ассортимент электробытовых товаров, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
25. Краткая товароведная характеристика галантереи и культтоваров, печатной продукции.

Умения

1. Вареные колбасы: факторы, формирующие качество, дефекты. Товарный сортамент.
2. Краткая товароведная характеристика зерномучных товаров.
3. Основы рационального питания человека.
4. Товароведная характеристика пищевых жиров на примере маргариновой продукции.
5. Классификация и краткая характеристика кондитерских изделий.
6. Крахмал, сахар, мед: краткая товароведная характеристика.
7. Способы длительного хранения продовольственных товаров (консервирование).
8. Классификация и ассортимент, потребительские свойства молочных товаров. Сроки сохраняемости.
9. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров. Методы оценки качества.
10. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
11. Классификация мяса, требования к качеству. Транспортирование и хранение мяса.
12. Краткая товароведная характеристика вспомогательных и комбинированных товаров.
13. Яйцо птицы: строение, состав, классификация и потребительские свойства.
14. Классификация и ассортимент овощей. Картофель: состав, болезни и особенности хранения.
15. Товарные потери, нормы естественной убыли продовольственных товаров.
16. Значение воды для организма человека. Виды и содержание воды в разных продуктах питания.
17. Ткани и пищевая ценность мяса. Процесс получения мяса домашних сельскохозяйственных животных.
18. Контроль качества и количества товарных партий. Статистический контроль качества, AQL. Прослеживаемость товарных партий.
19. Классификация и ассортимент мясных товаров. Потребительские свойства.
20. Краткая товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
21. Классификация и ассортимент плодов. Яблоки: потребительские свойства, природный и товарный сортамент, особенности реализации.
22. Товароведная и торговая классификация продовольственных товаров.
23. Химический состав продовольственных товаров.
24. Пищевая ценность продуктов питания, ее составляющие.
25. Молоко коровье: состав и потребительские свойства, обработка, классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение. Оценка качества молока, недостатки.

Навыки

1. Изобразите схематично строение пушно-меховой шкуры животного. Укажите категории волос. Нарисуйте схему строения волоса и типы волос по степени извитости.
2. Нарисуйте топографические участки шкуры КРС, остановитесь подробнее на самой ценной части; перечислите слои шкуры, процессы подготовительного этапа кожевенного производства.
3. Опишите стандартные маркировку, упаковку и условия хранения кожаной обуви, приведите примеры возможных несоответствий.
4. Схематично изобразите наружные детали верха и низа обуви. Дайте характеристику ранту и его функциям.
5. Рассчитайте свой размер обуви согласно трем основным системам определения размера обуви.
6. Дайте характеристику упаковки товара (образец выдает преподаватель).
7. Сравните потребительские свойства непродовольственных и продовольственных товаров, их показатели и методы определения.
8. Дайте характеристику маркировки товара (образец выдает преподаватель).
9. Укажите особенности товародвижения и реализации сувенирной продукции и изделий народных художественных промыслов.

10. Охарактеризуйте потребительную и коммерческую ценность игрушек на современном рынке.
11. Дайте характеристику потребительским свойствам конкретного продовольственного товара (по заданию преподавателя).
12. Рассчитайте естественную убыль товара при хранении на складе и сравните с нормативными показателями (задачу выдает преподаватель).
13. Нарисуйте схемы ткани и трикотажа, поясните особенности технологий получения, потребительских свойств. Трикотаж и нетканые материалы.
14. Рассчитайте естественную убыль товара в розничной торговой сети и сравните с нормативными показателями (задачу выдает преподаватель).
15. Из пяти предложенных образцов выберите функциональный продукт питания, аргументируйте свой выбор.
16. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность товара в ккал и кДж (задачу выдает преподаватель).
17. Проанализируйте маркировку, упаковку и особенности хранения текстильных и швейно-трикотажных изделий на конкретном примере.
18. Проведите сравнительный анализ пищевых добавок и биологически активных добавок, в т.ч. влияния на период и условия хранения, реализации и потребления.
19. Укажите товарные группы пушно-меховых изделий. Дайте характеристику и приведите примеры. Назовите изделия по фото.
20. Проанализируйте состав товара и укажите особенности его хранения (упаковку выдает преподаватель).
21. Найдите на маркировке информационные знаки, обозначающие сроки годности косметического товара. Укажите 4 группы косметических товаров, требования к их качеству.
22. Приведите примеры мягкой и корпусной мебели, наборов и гарнитуров мебели.
23. Приведите способы регулирования процесса хранения продовольственных товаров в соответствии с их классификацией по сохраняемости.
24. Укажите специфику управления торгово-технологическими процессами на предприятиях разного профиля (непродовольственные и продовольственные товары).
25. Проанализируйте маркировку, упаковку и особенности хранения пушно-меховых товаров на производстве, в сфере торговли и в процессе эксплуатации потребителем на конкретном примере.

Оценка знаний студентов по дисциплине

Оценка	Описание
Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы. Ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.
Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы. Ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы. Ответ правильный в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы. В ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Разработчик:

доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Е.В. Антонова Е.В. Антонова

Программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров МИЭЛ ИГУ «25» февраля 2022 г. Протокол № 4

И.о. зав. кафедрой Е.В. Антонова Е.В. Антонова

Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.