

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*


Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома
2023**

Рабочая программа дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, *2019*

Разработал: _____  Красавчикова А.П. доцент, к.т.н., доц


Рецензент: _____  Борисова Е.Н. директор института дизайна и технологий, к.т.н., доц.

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров


_____  Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров


_____  Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от *15.05.2019* г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

_____  Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

изучение теоретических положений, свойственных всем товарам, изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров, приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения, определять основополагающие характеристики товаров, приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров.

Задачи дисциплины:

- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров
- оценка и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров,
- формирование и управление ассортиментом
- контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации)
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам; виды, свойства, показатели ассортимента; основополагающие характеристики товаров; товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификация ассортимента, нормативные документы, регламентирующие качество товаров, методы контроля качества товаров, маркировку товаров, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров.

уметь:

распознавать классификационные группы товаров; анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; систематизировать и обобщать информацию о товаре, его свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества различных товаров; применять методы контроля качества; обрабатывать результаты контроля; устанавливать соответствие содержания маркировки упаковки установленным требованиям; использовать знания в области защиты прав потребителей.

владеть:

терминологией и понятиями в соответствии с требованиями стандартов; навыками работы с нормативной документацией и законодательными актами; методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров.

освоить компетенции:

ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится блоку Б.1 к базовой части учебного плана. Изучается в 1, 2 семестре обучения (очная форма) и 2,3 семестре (заочная форма).

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах:

Физико-химические методы исследования, Химия, Физика, Биохимия и основы микробиологии, Безопасность продовольственных товаров и учебной практике; параллельно изучается с Товароведением продовольственных товаров.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Технология продукции общественного питания, Информационное обеспечение, учебные и производственные практики.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очная форма	Заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	7
Общая трудоемкость в часах	252	252
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	116	32
Лекции	34+16	6+6
Практические занятия	-	4
Лабораторные занятия	34+32	8+8
Самостоятельная работа в часах, в том числе	100+36	207+13
Самостоятельная работа	37,65+55,75	89,75+110,65
ИКР	2,35+4,25	0,25+6,35
Зачет		4
Экзамен	36	9
Форма промежуточной аттестации	Экзамен/Зачет	Зачет/Экзамен

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	50	12
Практические занятия	-	4
Лабораторные занятий	66	16
Консультации	2	2
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	4	4
Всего	122,6	38,6

**5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам
(разделам), с указанием количества часов и видов занятий**

5.1 Тематический план учебной дисциплины

Очная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1	Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров	52	14		22	16
1.1	Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведной деятельности		2	-	4	4
1.2	Методы товароведения		4	-	8	4
1.3	Кодирование товаров		4		4	4
1.4	Ассортимент товаров		4	-	6	4
2	Качество товаров	114	32		38	44
2.1	Качество товаров		4	-	4	6
2.2	Оценка качества товаров		4		8	5
2.3	Количественная характеристика товара		4	-	4	5
2.4	Технологический цикл товаров		4	-	4	5
2.5	Химический состав и свойства товаров		4	-	6	6
2.6	Обеспечение количества и качества товаров		4	-	4	6
2.7	Товарные потери		4	-	4	6
2.8	Средства товарной информации		4	-	4	5
3	Теоретические основы экспертизы	24	6	-	8	10
3.1	Экспертиза товаров		4	-	4	5
3.2	Методы и виды товарных экспертиз		2	-	4	5
	Курсовой проект	20				20
	Зачет	6				6
	Экзамен	36				36
	Итого	252	50		66	100+36

Заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1	Товароведение как наука о потребительной стоимости	53	3	-	6	44

	товаров					
1.1	Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведной деятельности		1			10
1.2	Методы товароведения		1		2	20
1.3	Кодирование товаров				2	4
1.4	Ассортимент товаров		1		2	10
2	Качество товаров	132	7	2	10	113
2.1	Качество товаров		1		2	20
2.2	Оценка качества товаров		1			10
2.3	Количественная характеристика товара		1		2	10
2.4	Технологический цикл товаров					10
2.5	Химический состав и свойства товаров		1		2	20
2.6	Обеспечение количества и качества товаров		1		2	10
2.7	Товарные потери		1	2	2	20
2.8	Средства товарной информации		1			13
3	Теоретические основы экспертизы	34	2	2	-	30
3.1	Экспертиза товаров		1	1		20
3.2	Методы и виды товарных экспертиз		1	1		10
	Курсовой проект	20				20
	Зачет	4				4
	Экзамен	9				9
	Итого	252	12	4	16	207+13

5.2. Содержание

1. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров

1.1 Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. История и направления развития товароведения. Состояние потребительского рынка России на современном этапе. Объекты товароведной деятельности. Понятие товара. Основопологающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная. Товар как объект гражданского и торгового права. Товар в договоре купли-продажи. Субъекты товароведной деятельности.

1.2. Методы товароведения

Методы научного познания: эмпирические, аналитические. Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические. Классификация как метод товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки. Правила классификации.

Кодирование товаров. Достоинства и недостатки различных методов кодирования. Товароведная классификация товаров. Общая классификация продовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности, продукции и услуг.

1.3 Ассортимент товаров

Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента. Отличительные признаки. Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

2. Качество товаров

2.1. Качество товаров

Качество товара, определения. Требования к качеству. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств товаров. Оценка качества и градации качества товаров. Дефекты товаров.

Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров.

2.2. Количественная характеристика товаров

Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфические количественные характеристики.

Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.

Контроль качества и количества товарных партий Приемка товаров торговыми организациями. Отбор проб и образцов из товарных партий. Пробы точечные, объединенные, исходные.

2.3. Технологический цикл товаров

Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации. Идентификация и прослеживаемость товаров. Технологическое, информационное, организационное обеспечение.

2.4. Химический состав и свойства товаров

Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества. Сухие органические вещества.

2.5. Обеспечение качества и количества товаров

Формирующие факторы. Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Классификация упаковки, требования к упаковке. Хранение товаров. Условия хранения. Режим хранения. Основопологающие принципы хранения. Методы хранения. Товарная обработка. Потребление. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание.

2.6 Товарные потери.

Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери. Причины возникновения. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

3. Теоретические основы экспертизы

3.1. Товарная экспертиза.

Цели и задачи экспертизы. Основные понятия. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности, по условиям применения и стадиям определения. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Способы получения суждений экспертов. Нормативно-правовая база экспертизы. Организация и порядок проведения экспертизы. Оформление результатов экспертизы.

3.2. Методы и виды товарной экспертизы.

Классификация, преимущества и недостатки разных групп методов. Экспертные методы: Классификация, характеристика методов группового опроса и экспертной оценки показателей качества. Товароведная, гигиеническая, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза товаров: понятия, разновидности, назначение, особенности. Организация проведения товарной экспертизы.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Для очной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1	Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров		16		
1.1	Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Термины и определения в товароведении	4	1,2,3,5	Письменный опрос, защита лабораторной работы
1.2	Методы товароведения	Фасетный и иерархический методы классификации	4	1,2,3,5	Письменный опрос, защита лабораторной работы
1.3	Кодирование товаров	Достоинства и недостатки различных методов кодирования.	4	1,2,3,5	
1.4	Ассортимент товаров	Факторы, влияющие на формирование ассортимента.	4	1,2,4,6,7	Письменный опрос, защита лабораторной работы
2	Качество товаров		44		
2.1	Качество товаров	Оценка качества и градации качества товаров.	6	1,2,4	Письменный опрос, защита лабораторной работы
2.2	Оценка качества товаров	Классификация дефектов	5	1,2,4	
2.3	Количественная характеристика товара	Контроль качества и количества товарных партий	5	1,2,3,6	Письменный опрос, защита лабораторной работы
2.4	Технологический цикл товаров	Идентификация и прослеживаемость товаров	5	1,2	Письменный опрос, защита лабораторной работы
2.5	Химический состав и свойства товаров	Пищевая и энергетическая ценность	6	1,2,5	Письменный опрос, защита лабораторной работы

2.6	Обеспечение количества и качества товаров	Классификация упаковки, требования к упаковке	6	2,3,5,6	Письменный опрос, защита лабораторной работы
2.7	Товарные потери	Меры по предупреждению и снижению потерь	6	2,3,5,6	Письменный опрос, защита лабораторной работы
2.8	Средства товарной информации	Требования к товарной информации	5	2,3,5,6	
3	Теоретические основы экспертизы		10		
3.1	Экспертиза товаров	Виды товароведных экспертиз	5	2,3,5,6	Письменный опрос, защита лабораторной работы
3.2	Методы и виды товарных экспертиз	Организация проведения товарной экспертизы	5	1,2,3,6	Письменный опрос, защита лабораторной работы
			20		Курсовой проект
			36		Экзамен
			6		Зачет
			96+36		Итого

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1	Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров		44		Контрольная работа
1.1	Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Термины и определения в товароведении	10	1,2,3,5	
1.2	Методы товароведения	Фасетный и иерархический методы классификации	20	1,2,3,5	
1.3	Кодирование товаров	Достоинства и недостатки различных методов кодирования.	4	1,2,3,5	
1.4	Ассортимент товаров	Факторы, влияющие на формирование ассортимента.	10	1,2,4,6,7	
2	Качество товаров		113		
2.1	Качество товаров	Оценка качества и градации качества товаров.	20	1,2,4	

2.2	Оценка качества товаров	Классификация дефектов	10	1,2,4	
2.3	Количественная характеристика товара	Контроль качества и количества товарных партий	10	1,2,3,6	
2.4	Технологический цикл товаров	Идентификация и прослеживаемость товаров	10	1,2	
2.5	Химический состав и свойства товаров	Пищевая и энергетическая ценность	20	1,2,5	
2.6	Обеспечение количества и качества товаров	Классификация упаковки, требования к упаковке	10	2,3,5,6	
2.7	Товарные потери	Меры по предупреждению и снижению потерь	20	2,3,5,6	
2.8	Средства товарной информации	Требования к товарной информации	13	2,3,5,6	
3	Теоретические основы экспертизы		30		
3.1	Экспертиза товаров	Виды товароведных экспертиз	20	2,3,5,6	
3.2	Методы и виды товарных экспертиз	Организация проведения товарной экспертизы	10	1,2,3,6	
			20		Курсовой проект
			4		Зачет
			9		Экзамен
			207+13		Итого

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров»

Данная дисциплина закладывает теоретическую и практические основы для изучения дисциплин, рассматривающих товароведение продовольственных товаров, поэтому методически правильное преподавание данной дисциплины позволит формировать общие подходы изучения различных групп товаров. По сути, дисциплина является теоретическим товароведением – основой изучения в дальнейшем прикладного товароведения- «товароведения однородных групп товаров». Данная дисциплина очень важна, так как она дает общую картину вопросов, изучаемых товароведом, ориентирует студента в сфере экспертизы, товароведения, управления качеством, ассортиментом товаров, закладывает фундамент для изучения большинства специальных дисциплин.

Сложность обучения товароведческим дисциплинам состоит в большом разнообразии товаров, их свойств, особенностей экспертизы и др. Преподаватель должен понимать, что студент не может знать все виды товаров, требования к ним, их потребительские свойства и т.д. Задача научить студента находить всю цепочку сведений о товаре, работать с нормативными документами, литературой, знать алгоритм и цель различных видов экспертиз и т.д., т.е. научить студента учиться, что особенно важно для товароведа, ввиду постоянно обновляющегося ассортимента, появления новых законов, НТД. Преподавателю необходимо научить студента осмысленно разбираться в методах

идентификации, знать и уметь устанавливать критерии оценки свойств товаров, различать и выделять факторы, оказывающие влияние на изменение свойств товара. Заучивание методов, норм, классов и параметров, как правило, не дает глубоких, осмысленных знаний.

Дисциплина требует постоянного обновления, дополнения и расширения лекционного и лабораторного материала. Лектору необходимо просматривать журналы, проспекты, НТД, рекламные материалы по новым видам материалов, товаров, по методам их оценки, идентификации.

По возможности, преподавателю на лекции следует готовить раздаточные материалы, содержащую информацию по теме лекции. Проведение лекции должно сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, презентаций. Ввиду большого объема наглядного материала необходимо использовать технические средства обучения: мультимедийный проектор, видеопроектор. Необходимо совершенствование методики преподавания: создание схем, системы опорных знаков, облегчающих студенту ориентацию в большом объеме материала.

Особое внимание лектору необходимо обращать на формирование у студента системы знаний о потребительских свойствах товаров, алгоритма проведения различных экспертиз, общих закономерностях формирования ассортимента товаров, навыков идентификации материалов и товаров. В процессе изучения дисциплины у студента должен формироваться терминологический аппарат, умения пользоваться условными обозначениями, НТД. Лекция должна заканчиваться выдачей домашнего задания для подготовки к практической работе.

Работа в группе студентов может вестись индивидуально или по бригадам. При работе индивидуально каждый студент получает конкретное задание или данные для расчетов. Подгруппу студентов, приступающей к занятиям следует разделить на 2-4 бригады (по 3-4 человека). Каждая бригада получает задание на занятие и решает задачу, после выполнения которой, работа защищается всей бригадой. Работа в бригаде позволяет студентам учиться коллективно работать, спорить, учиться распределять обязанности, обсуждать выводы. При проведении испытаний следует пользоваться ГОСТ, проводить статистический анализ результатов. В каждой практической работе проводится анализ результатов, устанавливается взаимосвязь факторов, делаются выводы о причинах, последствиях полученных результатов. Такая методика проведения работы прививает студенту навыки исследовательской работы, формирует умение анализировать и устанавливать причинно-следственные связи. Практическую работу следует начинать с письменного опроса студентов по теме лекции. Преподаватель проверяет ответы студентов, оглашает результаты опроса и разбирает ошибки. Практическая работа начинается с краткого изложения материала занятия, ознакомления с приборами или устройствами для испытаний, если это запланировано по теме занятия. Защита результатов практической работы проводится по результатам проверки отчета, собеседования. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по опросу и защите работы. Зачет по дисциплине рекомендуется ставить автоматически, если студент в течение семестра имеет положительные оценки за все виды заданий по практическим работам.

6.2. Тематика и задания для практических занятий

1. Товарные потери.
2. Экспертиза товаров.
3. Методы и виды товарных экспертиз.

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

1. Изучение законодательной и нормативной базы товарного обеспечения рынка. Требования к товароведам.

2. Систематизация и кодирование товаров.
3. Изучение формирования и оценки ассортимента товаров.
4. Изучение потребительских свойств товаров. Номенклатура потребительских свойств.
5. Изучение ценности продовольственных товаров. Методы расчета энергетической ценности.
6. Номенклатура показателей качества товаров.
7. Изучение методов контроля качества товаров
8. Изучение дефектов товаров
9. Изучение факторов, сохраняющих качество товаров. Режимы хранения транспортирования, ухода за товарами.
10. Изучение товарных потерь.
11. Виды и средства информации о товаре. Маркировка товаров. Штрих-кодирование
12. Изучение нормативно-правовой базы экспертизы.
13. Экспертная оценка товаров.
14. Изучение правил оформления результатов экспертизы, экспертного заключения.
15. Изучение методов идентификации товаров.

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

Примерные темы курсовых работ

1. Исследование факторов, влияющих на свойства сохраняемости товаров.
2. Исследование факторов, влияющих на формирование гигиенических свойств товаров.
3. Роль товарной экспертизы в обеспечении качества товаров.
4. Влияние химического состава на потребительские свойства продовольственных товаров.
5. Качественные и количественные потери пищевых продуктов.
6. Идентификация товаров.
7. Фальсификация товаров.
8. Экологическая безопасность продовольственных товаров.
9. Современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции.
10. Генномодифицированные продукты.
11. Измерительные методы товарной экспертизы.
12. Роль товарной экспертизы в коммерческой деятельности.
13. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.
14. Экспертная оценка потребительских свойств товаров.
15. Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров.
16. Современные методы товарной экспертизы.
17. Характеристика опасных для здоровья людей товаров. группа товаров
18. Рациональные способы хранения товаров.
19. Органолептическая оценка потребительских товаров.
20. Методологические основы оценки качества товаров.
21. Системы и особенности кодирования товаров.
22. Товароведение как наука о потребительской стоимости товаров.
23. Систематизация и кодирование товаров.
24. Средства и виды информации о товаре.
25. Маркировка – как средство информации о товаре.
26. Экспертиза непродовольственных товаров.

27. Измерительные методы оценки показателей качества товаров.
28. Эргономические свойства товаров.
29. Экологическая экспертиза товаров.
30. Социологический метод оценки показателей качества товаров.
31. Эстетические свойства товаров.

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 508 с.: ISBN 978-5-394-01879-4-	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354038
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-91768-475-8 -	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452672
3. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с.: ISBN 978-5-394-01691-2 -	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354035
<i>б) дополнительная:</i>	
4. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров : учеб. пособ. для вузов / Под ред. А.Н. Неверова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2007. - 368 с. - (Высшее профессиональное образование). - УМО спец.- Товароведение и экспертиза товаров. - ОПД, СД. - ISBN 978-5-7695-4233-6 : 210.10.	22
5. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров/Л.Н.Зонова - М.: Дашков и К, 2015. - 192 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-394-02407-8 -	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=510158
6. Красавчикова, А. П. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению курсовой работы для бакалавров... / А. П. Красавчикова . - Электрон. текст. данные. - Кострома : КГУ, 2017. - 15 с.	ЭБ
7. Койтова, Жанна Юрьевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учеб.-метод.	7

пособие к лаб. работам / Койтова Жанна Юрьевна, Л. В. Михайлова, Е. Н. Борисова. - Кострома : КГТУ, 2011. - 64 с.	
Периодические издания	
ТОВАРОВЕД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 2015-2018, Товаровед & торговля .— ISSN 1997-4191	

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

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL: <http://vsegost.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-406 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITESCREENS и кабелем VGA KonoosHD 15M/15MPro (20.0 м) для подключения+комплект колонок VENSPTS-70.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-06444
Гл-404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	
Гл-208 - учебная аудитория для	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-	

<p>проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединенными локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; АBBYУ FineReader 11,12 Pro - box лицензия - 2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>