

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТЭИ


Ю.Л. Александров
подпись инициалы, фамилия

« 16 » _____ марта _____ 2016 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
институт, реализующий ОП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.Б.14 Товароведение однородных групп
продовольственных товаров

Направление подготовки/специальность 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) 38.03.07.04 «Товарный менеджмент»

Красноярск 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе
380000 Экономика и управление

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)
38.03.07.04 "Товарный менеджмент"/38.03.07 "Товароведение"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

канд.биол.наук, доцент Дойко И.В.

инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

Задачами изучения дисциплины является изучение

- состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения;
- основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов;
- основных положений Технических регламентов на пищевую продукцию, ее маркировку и безопасность;
- классификации и характеристик ассортимента и его идентификационных признаков;
- требований к качеству, установленных в отечественных и межгосударственных стандартах;
- изучение упаковки, маркировки и ассортимента продукции.

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

Процесс изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» направлен на формирование следующих *компетенций*:

ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности. определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

В результате изучения дисциплины студент должен:

ОПК-3	<p>Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие терминологию и классификацию продовольственных товаров.</p> <p>Уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность.</p> <p>Владеть: навыками использования нормативной документации в товароведной и оценочной деятельности.</p>
ПК-8	<p>Знать: ассортимент и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.</p> <p>Уметь: определять классификационные признаки групп продовольственных товаров, давать товароведную характеристику конкретным образцам товаров.</p> <p>Владеть: методами классификации и кодирования однородных групп продовольственных товаров.</p>
ПК-11	<p>Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.</p> <p>Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.</p> <p>Владеть: методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.</p>
ПК-13	<p>Знать: порядок проведения приемки товаров и оценки соответствия безопасности и качества товаров.</p> <p>Уметь: оценивать качество и безопасность продукции; не допускать попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты, при проведении приемки товаров.</p> <p>Владеть: навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.</p>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина входит в базовую часть Б1 – Б1.Б.14.

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов «Физика», «Химия», «Физико-химические методы исследования», «Основы микробиологии», «Стандартизация, подтверждения соответствия и метрология».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Товарный менеджмент».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке, без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр		
		4	5	
Общая трудоемкость дисциплины	252	144	108	
Контактная работа с преподавателем:	108	54	72	
занятия лекционного типа	36	18	18	
занятия семинарского типа	72	36	36	
в том числе: семинары				
практические занятия	8	4	4	
практикумы				
лабораторные работы	64	32	32	
другие виды контактной работы				
в том числе: курсовое проектирование				
групповые консультации				
индивидуальные консультации				
иные виды внеаудиторной контактной работы				
Самостоятельная работа обучающихся:	108	90	18	
изучение теоретического курса (ТО)				
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)				
реферат, эссе (Р)				
курсовое проектирование (КР)				
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет 36 экзамен	зачет	экзамен	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	6	2	8	14	ОПК-3 ПК-8 ПК-11 ПК-13
2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	4	2	8	13	
3	Товароведение плодоовощных товаров	4	0	8	13	
4	Товароведение вкусовых товаров	4	0	8	13	
5	Товароведение молочных товаров	4	2	8	14	
6	Товароведение пищевых жиров	4	0	8	13	
7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	4	0	8	14	
8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	6	2	8	14	
Всего		36	8	64	108	

3.2 Занятия лекционного типа

№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	6	4	
2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	4	2	
3		4	2	
4	Товароведение вкусовых товаров	4	2	
5	Товароведение молочных товаров	4	2	
6	Товароведение пищевых жиров	4	2	
7	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	4	2	
8	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	6	2	
Всего		36	18	

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров	2		
2	2	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских	2		
3	5	Товароведение молочных товаров	2		
4	8	Идентификация нерыбных морепродуктов по плакатам	2		
Всего			8		

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Товароведная характеристика круп	4	2	
2	1	Классификация и оценка качества муки и хлеба	2		
3	1	Классификация и оценка качества макаронных изделий	2		
4	2	Оценка качества меда, сахара, карамели	4	2	
5	2	Оценка качества сахарного печенья	4		
6	3	Товароведная характеристика и оценка качества овощей и плодов	4	2	
7	3	Товароведная характеристика и оценка качества плодовоовощных консервов	4		
8	4	Оценка качества чая, кофе	4	2	
9	4	Оценка качества пива	4		
10	5	Экспертиза качества молока. Органолептическая оценка, определение плотности и кислотности.	4	2	
11	5	Оценка качества кисломолочных напитков	2		
12	5	Экспертиза качества сливочного масла. Органолептическая оценка, определение массовой доли влаги	2		
13	6	Оценка качества маргарина	4	2	
14	6	Экспертиза растительных масел. Органолептическая оценка, определения сорта по цветности	4		
15	7	Оценка качества яиц	2	2	
16	7	Определение свежести мяса	2		
17	7	Деловая игра по теме «Подтверждение соответствия мяса».	2	2	

18	7	Оценка качества вареных колбас	2		
19	8	Идентификация вида и семейства рыб	4	2	0
20	8	Оценка качества мороженых креветок	4		
Всего			64	20	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Батурина И.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : конспект лекций для студентов специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения с.-х. сырья и прод. товаров)" и направления подготовки 100800.62 всех форм обучения / И.А. Батурина ; М-во образования и науки РФ, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. – Красноярск : КГТЭИ, 2011. – 102 с.

2. Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров [Текст]: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 182 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460732>

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И.В. Дойко, Г.Г. Чепелева, Е.А. Федченко. – Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 17,5 Мб). – Красноярск : СФУ, 2013. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-785148800.exe>

5 Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств – защита лабораторных работ, курсовая работа, контрольные вопросы к зачету, контрольные вопросы к экзамену.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)

1. Классификация продовольственных товаров. Общие понятия и особенности.
2. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность.
3. Зерномучных товаров. Классификация и пищевая ценность. Строение зерна пшеницы. Общие и специфические показатели качества зерномучных товаров.
4. Крупа. Классификация круп. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Хранение.
5. Мука. Классификация. Общие требования к качеству пшеничной хлебопекарной муки. Условия и сроки хранения.
6. Мука. Классификация. Общие требования к качеству ржаной хлебопекарной муки. Требования к маркировке. Хранение.

7. Классификация хлеба. Пищевая ценность. Показатели качества (общие и специфические). Диетические хлебобулочные изделия и их характеристика. Дефекты. Болезни. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
8. Макароны изделия. Сырье. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества круп. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
9. Изделия хлебобулочные бараночные. Классификация. Показатели качества круп. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
10. Классификация свежих овощей. Основные виды овощей и их характеристика.
11. Свежие плоды. Классификация плодов. Пищевая и биологическая ценность. Особенности химического состава.
12. Оценка качества свежих плодов и овощей. Показатели качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Градация качества.
13. Методы консервирования плодов и овощей. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
14. Общая характеристика и классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность кондитерских товаров. Ассортимент кондитерских товаров.
15. Сахар. Сырье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
16. Мед натуральный. Классификация. Химический состав и пищевая ценность меда. Требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
17. Сахаристые кондитерские изделия. Карамель. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
18. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
19. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
20. Классификация вкусовых товаров. Пищевая ценность. Химический состав. Показатели качества.
21. Чай. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
22. Алкогольные напитки. Классификация. Этиловый спирт. Водка. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
23. Вина. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
24. Слабоалкогольные напитки. Классификация пива. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
25. Соки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
26. Безалкогольные газированные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Основные понятия ТР ТС №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции. Молочный продукт. Молочный составной продукт, молокосодержащий продукт.
2. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация молочных продуктов.
3. Тепловая обработка молока. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
4. Кисломолочные напитки. Способы приготовления кисломолочных напитков. Напитки простого (молочнокислого) и смешанного брожения. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
5. Творог. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
6. Молочные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
7. Сыры. Классификация и ассортимент (характеристика одной группы). Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
8. Масло сливочное. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
9. Характеристика мяса убойных животных. Основные ткани. Пищевая ценность мяса.
10. Химический состав мяса. Автолитические изменения в мясе.
11. Классификация мяса убойных животных (по виду, возрасту, упитанности, термическому состоянию)
12. Колбасы. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий.
13. Вареные колбасные изделия. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
14. Полукопченые колбасы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
15. Копченые колбасы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
16. Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
17. Общие свойства жиров. Свойства. Классификация жиров.
18. Растительные масла. Способы очистки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
19. Животные жиры. Способы получения. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
20. Маргарин. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Хранения. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

21. Майонез. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
22. Рыба. Классификация (по образу жизни, содержанию жира, белка, длине). Характеристика семейств: осетровые, лососевые, сельдевые)
23. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Автолитические изменения в мясе рыбы.
24. Мороженая рыба. Способы замораживания. Требования к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
25. Соленая рыба. Способы посола. Требования к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.
26. Копченая рыба. Способы копчения. Требования к качеству. Дефекты. Требования к маркировке. Условия и сроки хранения.

Примерные темы курсовых работ

1. Анализ ассортимента и качества муки пшеничной хлебопекарной, реализуемой в розничной сети г. _____
2. Исследование ассортимента и качества крупы гречневой (или других видов) различных производителей
3. Оценка качества хлеба из пшеничной муки и анализ ассортимента , реализуемого в торговой сети г. _____
4. Исследование ассортимента и качества бараночных изделий, реализуемых в торговой сети г. _____
5. Анализ ассортимента и оценка качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки
6. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий производства _____
7. Исследование ассортимента и качества меда, реализуемого в розничной сети г. _____
8. Исследование ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий
9. Исследование ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий
10. Анализ ассортимента и определение товарного качества яблок, реализуемых в торговой сети г. _____
11. Анализ ассортимента и качества яблочного сока, реализуемого в торговой сети г. _____
12. Анализ ассортимента и качества апельсинового сока различных производителей
13. Оценка качества и изучение ассортимента восстановленных фруктовых соков различных производителей
14. Анализ ассортимента и качества чая зеленого байхового, реализуемого в торговой сети г. _____
15. Анализ ассортимента и качества чая черного байхового различных производителей
16. Анализ ассортимента и качества кофе натурального в зернах

17. Анализ ассортимента и качества кофе натурального молотого различных производителей
18. Анализ ассортимента и качества кофе натурального растворимого, реализуемого в торговой сети г. _____
19. Анализ ассортимента и качества молока питьевого, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
20. Анализ ассортимента и качества масла сливочного, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
21. Анализ ассортимента и качества маргарина столового, реализуемого в розничной торговой сети г. Красноярск
22. Анализ ассортимента и качества спреда, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
23. Анализ ассортимента и качества вареных колбас, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
24. Анализ ассортимента и качества полукопченых колбас, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
25. Анализ ассортимента и качества рыбных консервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
26. Анализ ассортимента и качества рыбных пресервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____
27. Анализ ассортимента и качества мясных консервов, реализуемого в розничной торговой сети г. _____

6 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 930 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511978>.
2. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образам. в обл. товаровед. / Л.Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 523 с. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=233727>
3. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учеб. пособие : [по направлению подготовки 100800.62 "Товароведение"] / Т. Н. Иванова [и др.]. – Москва : ИНФРА-М, 2015. – 240 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>
4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбучьянц. –

Москва : Дашков и К°, 2012. – 397 с. –
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415542>

5. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И.В. Дойко, Г.Г. Чепелева, Е.А. Федченко. – Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 17,5 Мб). – Красноярск : СФУ, 2013. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-785148800.exe>

6. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Торговое дело», «Технология продукции и организация общественного питания», «Экономика» / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина [и др.] ; ред. Л.Г. Елисеева. – Москва : "Дашков и К", 2014. – 929 с.

Дополнительная литература:

1. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: [Текст]: учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 174 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493578>

2. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение», квалификация «бакалавр». Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров / В.И. Криштафович [и др.] ; ред. В.И. Криштафович; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". – 3-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. – 588 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430222>

3. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров [Текст]: учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=500197#>

4. Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров [Текст]: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 182 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460732>

5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие для вузов / ред. В.И. Криштафович. – 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2010. – 588 с.

6. Батурина И.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : конспект лекций для студентов специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения с.-х. сырья и прод. товаров)" и направления подготовки 100800.62 всех форм обучения / И.А. Батурина ; М-во образования и науки РФ, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. – Красноярск : КГТЭИ, 2011. – 102 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost.ru/>.
2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.interstandart.ru/>.
3. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>.
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.stq.ru/>.
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.spros.ru/>.
6. Официальный сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей» [Электронный ресурс] : СанПиН и другие аналогичные документы. – Режим доступа: www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin.
7. Сайт Союза химиков России – общественной организации, включающей ученых РАН, вузов, производителей химической продукции [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.ruscheminion.ru/.
8. Официальный сайт ФЦ гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Справочная литература [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fcgsen.ru/ .
9. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] : на сайте представлена подборка статей, посвященных вопросам ассортимента, экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>.
10. Банк стандартов и других документов по стандартизации в РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.1gost.ru>.
11. База национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost-shop.org>.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа студентов направлена на изучение рекомендуемой учебно-методической, справочной литературы и информационных ресурсов с целью углубления теоретических знаний и развития навыков в области товароведения. Контроль СРС осуществляется на лабораторных (практических) занятиях в течение семестра.

Распределение самостоятельной работы по видам, формам контроля:

Виды самостоятельной работы	Форма контроля	Сроки выполнения	Объем работы, акад. часы
Изучение теоретического материала	Блиц-опрос	в течение семестра	34
Подготовка к лабораторным (практическим) занятиям	Конспект, коллоквиум	в течение семестра	54
Подготовка курсовой работы	Защита курсовой работы	в течение семестра	20

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения.

Для выполнения практических заданий слушателям может потребоваться следующее программное обеспечение (платные, условно-бесплатные или демо-версии): Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet Explorer и др.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru>;
- Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znanium.com>;
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru>;
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook>;
- Справочная правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>;
- Справочная правовая система Гарант. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

- мультимедийное оборудование для проведения лекций и презентаций работ;
- пакет лекций-презентаций;

- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- оборудование: весы теххимические ВЛКТ 500-М, рефрактометр ИРФ 454 Б2М, микроскоп 5М51-2, центрифуга ОС-6442, шкаф сушильный ШС-80-01 СПу, печь муфельная ПМ-8, Прибор для определения влажности образцов «Элекс-7, аквадистиллятор ДЭ-4-2, люминоскоп ЛПК-1, сахариметр универсальный СУ-4, колориметр фотоэлектрический КФЭ-2 УХЛ 4,2, колбы, стаканы, пробирки и т.п;
- учебная аудитория для проведения лабораторных занятий и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы обучающихся.