

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Формы обучения: очная; очно-заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, очно-заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение и оценка конкурентоспособности однородных групп товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», составлена Нургалиевой А.Р. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 985, Профессионального стандарта 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.10.2014 № 856н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	12
7. Практические занятия.....	13
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	16
9. Самостоятельная работа студента	16
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	20
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	21
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Товароведение и оценка конкурентоспособности однородных групп товаров» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств однородных групп товаров, составляющих их потребительную стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения.

Задачи дисциплины:

- усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности однородных групп товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации;

- освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития производства и отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

- формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

- развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и оценка конкурентоспособности однородных групп товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
УК-10	Экономика	1 сем.				Предыдущая
УК-10	Статистика	2 сем.				Предыдущая
УК-10	Маркетинг		3 сем.			Предыдущая
УК-10	Теория и практика кооперации	2 сем.				Предыдущая
ПК-3.1	Сенсорный анализ потребительских товаров		3 сем.			Предыдущая
ПК-3.1	Физико-химические методы исследования		4 сем.			Изучаемая
ПК-3.1	Логистика		4 сем.			Изучаемая
ПК-3.1	Производственная практика, технологическая практика				7 сем.	Последующая
ПК-3.1	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем.	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь: использовать методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть: навыками использования методов экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: способы восприятия и анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений Уметь: использовать анализ информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений Владеть: навыками анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы	Знать: методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: обосновывать принятие

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть: навыками принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
ПК-3 Способен определять требования к продукции (услугам), необходимые для их эксплуатации	ПК-3.1 Способен формировать номенклатуры требований, необходимые для эксплуатации продукции (услуг)	Знать: алгоритм анализа применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации Уметь: проводить анализ применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации Владеть: навыками проведения анализа применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
		4 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	94,5	94,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	94	94
• занятия лекционного типа	36	36
• занятия семинарского типа:	58	58
практические занятия	58	58
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	10	10
в том числе занятия в форме практической подготовки	30	30
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	85,5	85,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	65,5	65,5
- контрольное тестирование	20	20
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:	ак. часов	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6

очно-заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	66,5	66,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	66	66
• занятия лекционного типа	30	30
• занятия семинарского типа:	36	36
практические занятия	36	36
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки	18	18
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	113,5	113,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	103,5	103,5
- контрольное тестирование	10	10
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:		
ак. часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6

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

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности товаров

Потребительская стоимость товаров как предмет особой дисциплины – товароведение. Цели и задачи дисциплины. Определение товароведения. Задачи товароведной науки. Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Связь дисциплины с другими дисциплинами и науками. Методы товароведения. Номенклатура потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп товаров.

Тема 2. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров

Содержание понятия «качества». Показатели качества продовольственных товаров (показатели назначения, сохраняемости, эстетические, транспортабельности, экологические, безопасности в потреблении). Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров. Понятие о партии товара, выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора. Градация качества: торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, отходы. Понятие конкурентоспособности. Факторы, определяющие уровень

конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности продовольственных товаров. Ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости. Проблемы хранения продовольственных товаров Цель хранения продовольственных товаров. Виды хранения (длительное, кратковременное). Сроки хранения продовольственных товаров (гарантийные сроки, сроки годности, сроки реализации). Процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов, влияние их на потери количества и качества продукции (физические, химические, биохимические и микробиологические процессы). Факторы, влияющие на сохранность потребительских свойств продовольственных товаров (окружающая среда, относительная влажность воздуха, температура, свет, упаковка). Транспортирование как особый вид кратковременного хранения. Виды транспорта. Условия транспортирования. Количественные потери пищевых продуктов (естественная убыль массы, нормируемые и активируемые предреализационные потери). Качественные потери пищевых продуктов. Характеристика дефектов продовольственных товаров. Причины возникновения потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации и мероприятия по их предотвращению. Порядок, правила, нормирование и применение норм естественной убыли.

Тема 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения, оценка их конкурентоспособности

Классификация, ассортимент, потребительские свойства, качество зерномучных товаров. Оценка конкурентоспособности зерномучных товаров. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности зерномучных товаров. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов; оценка их конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности переработанных плодов, овощей.

Тема 4. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента кондитерских, вкусовых товаров и оценка их конкурентоспособности

Сахар. Состояние производства, потребления сахара. Формирование потребительских свойств сахара-песка и сахара-рафинада в процессе производства. Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастила, варенье, джем, повидло. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособность шоколада отечественного и импортного производства. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности кондитерских товаров. Чай. Общая характеристика,

классификация. Формирование потребительских свойств разных видов чая в процессе производства. Кофе. Виды и сорта кофе, закупаемого нашей страной. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств кофе. Алкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности вкусовых товаров.

Тема 5. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения и оценка их конкурентоспособности

Ассортимент, потребительские свойства, качество молока и молочных продуктов. Классификация, потребительские свойства, качество ассортимент мяса и мясных продуктов. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов. Классификация, потребительские свойства, качество яиц и яичных товаров.

Тема 6. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент, качество товаров для ведения домашнего хозяйства, индивидуально строительства, ремонта и благоустройства жилья

Посудохозяйственные товары. Классификация, ассортимент посуды. Факторы, влияющие на качество посуды. Направление развития ассортимента посуды отечественного и зарубежного производства. Классификация, ассортимент мебельных товаров. Факторы, влияющие на качество мебельных товаров. Направления развития ассортимента в стране и за рубежом.

Тема 7. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и сохранение качества текстильных, кожевенных материалов и изделий из них

Классификация текстильных волокон. Ткацкие переплетения. Факторы, влияющие на качество текстильных товаров. Классификация и ассортимент тканей. Потребительские свойства тканей. Оценка уровня качества. Классификация ассортимента одежды. Системы обозначения размерных характеристик одежды в отечественной и зарубежной практике. Классификация, ассортимент обувных товаров. Потребительские свойства обуви. Оценка качества обуви. Классификация ассортимент кожаной обуви. Система обозначения размеров обуви в отечественной и зарубежной практике. Факторы, сохраняющие качество обуви. Классификация пушно-меховых товаров. Потребительские свойства. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение меховых товаров.

Тема 8. Факторы, формирующие потребительские свойства, торговый ассортимент и сохранение качества товаров для обучения, информации и творчества

Классификация, ассортимент радиоэлектронной аппаратуры (РЭА).
 Специфические потребительские свойства для отдельных видов РЭА.
 Конкурентоспособность отечественной РЭА.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности товаров	4	4/0	10	18	
2.	Тема 2. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров	4	8/6	10	22	4
3.	Тема 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения, оценка их конкурентоспособности.	4	8/6	12	24	2
4.	Тема 4. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента кондитерских, вкусовых товаров и оценка их конкурентоспособности	6	8/6	12	26	2
5.	Тема 5. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения и оценка их конкурентоспособности	6	8/6	10	24	
6.	Тема 6. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент, качество товаров для ведения домашнего хозяйства, индивидуально строительства, ремонта и благоустройства жилья.	4	8/6	10	22	2
7.	Тема 7. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и сохранение качества текстильных, кожевенных материалов и	4	8/0	10	22	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
	изделий из них					
8.	Тема 8. Факторы, формирующие потребительские свойства, торговый ассортимент и сохранение качества товаров для обучения, информации и творчества	4	6/0	11,5	21,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	36	58/30	85,5	216	10

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности товаров	2	4/0	12	18	
2.	Тема 2. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров	4	4/4	14	22	2
3.	Тема 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения, оценка их конкурентоспособности.	4	4/4	14	22	
4.	Тема 4. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента кондитерских, вкусовых товаров и оценка их конкурентоспособности	4	6/4	14	24	
5.	Тема 5. Особенности	4	6/4	17,5	27,5	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
	формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения и оценка их конкурентоспособности					
6.	Тема 6. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент, качество товаров для ведения домашнего хозяйства, индивидуально строительства, ремонта и благоустройства жилья.	4	4/2	14	22	
7.	Тема 7. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и сохранение качества текстильных, кожевенных материалов и изделий из них	4	4/0	14	22	
8.	Тема 8. Факторы, формирующие потребительские свойства, торговый ассортимент и сохранение качества товаров для обучения, информации и творчества	4	4/0	14	22	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	30	36/18	113,5	216	4

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности товаров	Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Номенклатура потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров.	4	0
2	Тема 2. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров	Факторы, определяющие уровень конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности продовольственных товаров. Ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости. Проблемы хранения продовольственных товаров Причины возникновения потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации и мероприятия по их предотвращению.	8	6
3	Тема 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения, оценка их конкурентоспособности.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, качество зерномучных товаров. Оценка конкурентоспособности зерномучных товаров. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности зерномучных товаров. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов; оценка их конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности переработанных плодов, овощей.	8	6
4	Тема 4. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента кондитерских, вкусовых товаров и оценка их конкурентоспособности	Формирование потребительских свойств сахара-песка и сахара-рафинада в процессе производства. Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастила, варенье, джем, повидло. Формирование потребительских свойств в процессе	8	6

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		производства. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности кондитерских товаров. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств кофе. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности вкусовых товаров.		
5	Тема 5. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения и оценка их конкурентоспособности	Ассортимент, потребительские свойства, качество молока и молочных продуктов. Классификация, потребительские свойства, качество ассортимент мяса и мясных продуктов Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов. Классификация, потребительские свойства, качество яиц и яичных товаров.	8	6
6	Тема 6. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент, качество товаров для ведения домашнего хозяйства, индивидуально строительства, ремонта и благоустройства жилья.	Классификация, ассортимент посуды. Факторы, влияющие на качество посуды. Направление развития ассортимента посуды отечественного и зарубежного производства. Классификация, ассортимент мебельных товаров. Факторы, влияющие на качество мебельных товаров. Направления развития ассортимента в стране и за рубежом.	8	6
7	Тема 7. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и сохранение качества текстильных, кожаных материалов и изделий из них	Факторы, влияющие на качество текстильных товаров. Классификация и ассортимент тканей. Потребительские свойства тканей. Оценка уровня качества. Классификация ассортимента одежды. Системы обозначения размерных характеристик одежды в отечественной и зарубежной практике. Классификация, ассортимент обувных товаров. Потребительские свойства обуви. Оценка качества обуви. Классификация ассортимент кожаной обуви. Система обозначения размеров обуви в отечественной и зарубежной практике. Факторы, сохраняющие качество обуви. Классификация пушно-меховых товаров. Потребительские свойства. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение меховых товаров.	8	0
8	Тема 8. Факторы, формирующие	Классификация, ассортимент радиоэлектронной аппаратуры (РЭА).	6	0

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	потребительские свойства, торговый ассортимент и сохранение качества товаров для обучения, информации и творчества	Специфические потребительские свойства для отдельных видов РЭА. Конкурентоспособность отечественной РЭА.		
	Итого		58	30

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности продовольственных товаров	Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Номенклатура потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров.	4	0
2	Тема 2. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров	Факторы, определяющие уровень конкурентоспособности. Ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости. Проблемы хранения продовольственных товаров	4	4
3	Тема 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения, оценка их конкурентоспособности.	Оценка конкурентоспособности зерномучных товаров. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности зерномучных товаров. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности переработанных плодов, овощей.	4	4
4	Тема 4. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента кондитерских, вкусовых товаров и оценка их конкурентоспособности	Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности кондитерских товаров. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств кофе.	6	4
5	Тема 5. Особенности	Ассортимент, потребительские	6	4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения и оценка их конкурентоспособности	свойства, качество молока и молочных продуктов. Классификация, потребительские свойства, качество ассортимент мяса и мясных продуктов. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.		
6	Тема 6. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент, качество товаров для ведения домашнего хозяйства, индивидуально строительства, ремонта и благоустройства жилья.	Классификация, ассортимент посуды. Факторы, влияющие на качество посуды. Направление развития ассортимента посуды отечественного и зарубежного производства. Факторы, влияющие на качество мебельных товаров. Направления развития ассортимента в стране и за рубежом.	4	2
7	Тема 7. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и сохранение качества текстильных, кожаных материалов и изделий из них	Факторы, влияющие на качество текстильных товаров. Факторы, сохраняющие качество обуви. Классификация пушно-меховых товаров.	4	0
8	Тема 8. Факторы, формирующие потребительские свойства, торговый ассортимент и сохранение качества товаров для обучения, информации и творчества	Специфические потребительские свойства для отдельных видов РЭА. Конкурентоспособность отечественной РЭА.	4	0
	Итого		36	18

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовая работа не предусмотрена.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «товароведение и оценка конкурентоспособности однородных групп товаров» направлена на:

– освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;

– изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);

- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности товаров

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности товаров» с установлением номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: потребительская стоимость товаров, потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 2. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением факторов, определяющих уровень конкурентоспособности.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: показатели качества продовольственных товаров (показатели назначения, сохраняемости, эстетические, транспортабельности, экологические, безопасности в потреблении); понятие о партии товара, выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора; значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности продовольственных товаров, ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; проблемы хранения продовольственных товаров; факторы, влияющие на сохранность потребительских свойств продовольственных товаров

Изучая тему, важно приобрести умения анализа причин возникновения потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации и мероприятия по их предотвращению

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения, оценка их конкурентоспособности.

Классификация, ассортимент, потребительские свойства, качество зерномучных товаров. Оценка конкурентоспособности зерномучных товаров.

Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности зерномучных товаров. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов; оценка их конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности переработанных плодов, овощей.

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности зерномучных товаров» с определением основных аспектов конкурентоспособности зерномучных товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, качество зерномучных товаров.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 4. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента кондитерских, вкусовых товаров и оценка их конкурентоспособности

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособность шоколада отечественного и импортного производства» с определением факторов конкурентоспособности.

В процессе усвоения темы необходимо приобрести умения анализа факторов, влияющих на конкурентоспособность кондитерских и вкусовых товаров.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 5. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения и оценка их конкурентоспособности

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Классификация, потребительские свойства, качество яиц и яичных товаров» с определением основных факторов, влияющих на конкурентоспособность этой группы товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: ассортимент, потребительские свойства, качество молока и молочных продуктов; классификация, потребительские свойства, качество ассортимента мяса и мясных продуктов.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 6. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент, качество товаров для ведения домашнего хозяйства, индивидуально строительства, ремонта и благоустройства жилья.

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Направление развития ассортимента посуды отечественного и зарубежного производства» с определением факторов, влияющих на конкурентоспособность этой группы товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Классификация, ассортимент посуды; факторы, влияющие на качество посуды.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 7. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и сохранение качества текстильных, кожевенных материалов и изделий из них

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Система обозначения размеров обуви в отечественной и зарубежной практике. Факторы, сохраняющие качество обуви» с определением факторов, влияющих на конкурентоспособность группы товаров.

Изучая тему, важно приобрести умения рассчитывать конкурентоспособность пушно-меховых товаров.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 8. Факторы, формирующие потребительские свойства, торговый ассортимент и сохранение качества товаров для обучения, информации и творчества

Классификация, ассортимент радиоэлектронной аппаратуры (РЭА). Специфические потребительские свойства для отдельных видов РЭА. Конкурентоспособность отечественной РЭА.

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Специфические потребительские свойства для отдельных видов РЭА» с определением основных факторов, влияющих на конкурентоспособность этой группы товаров

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: классификация, ассортимент радиоэлектронной аппаратуры

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1. (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

3. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

б) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажяева, Л. А. Манихина. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 211 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2015. — 97 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65320.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

в) дополнительная литература:

1. Товароведение однородных групп. Трикотажные товары : учебное пособие / Е. Г. Кашенко, О. М. Калиева, Т. Ф. Мельникова. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 261 с. — ISBN 978-5-7410-1199-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/54167.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Товароведение и экспертиза . Том IV. Продовольственные товары : учебник / С. Н. Гамидуллаев, Т. А. Захаренко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-904406-20-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40919.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Курс лекций по товароведению и экспертизе зерномучных товаров : учебное пособие / Агапкин А.М. — Москва : Русайнс, 2020. — 130 с. — ISBN 978-5-4365-5462-4. — URL: <https://book.ru/book/939133> — Текст : электронный.

4. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-406-01186-7. — URL: <https://book.ru/book/934635> — Текст : электронный.

5. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-406-07671-2. — URL: <https://book.ru/book/934403> — Текст : электронный.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

2. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

3. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.