МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____ В.Г. Шубаева
«31» марта 2021 г.

Теоретические основы товароведения и экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки/ *Специальность*	*38.03.07 Товароведение*
Направленность (профиль) программы/ *Специализация*	*Экспертиза и менеджмент товаров*
Уровень высшего образования	*Бакалавриат*
Форма обучения	*очная*

Составитель*(и)*:

к.т.н, Мирзоев Аллахверди Мирзеханович
член ГЭК, Сироткина Алла Алексеевна

Часов по учебному плану	252	**Виды контроля в семестрах:**
в том числе:		
контактная работа	164	Зачет: семестр 3
самостоятельная работа	88	Дифференцированный зачет: семестр 4
часов на контроль	0	Курсовая работа: семестр 4

Распределение часов дисциплины:

Семестр:	3,4
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	48
Практические занятия	48
Лабораторные работы	68
Итого аудиторных часов	**164**
Самостоятельная работа	88
Часы на контроль	0
Итого академических часов	**252**
Общая трудоемкость в зачетных единицах	**7**

Санкт-Петербург
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* 3

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 13

5.1 Рекомендуемая литература 13

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства 13

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД) 13

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 14

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 18

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 19

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 21

1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации 21

1.2 Темы письменных работ 22

1.3 Контрольные точки 23

1.4 Другие объекты оценивания 23

1.5 Самостоятельная работа обучающегося 23

1.6 Шкала оценивания результата 23

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	Дать понимание теоретических основ товароведения и экспертизы и подготовить студентов к изучению других дисциплин товароведческого профиля, создать базу для формирования специалиста широкого профиля.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В Теоретические основы товароведения и экспертизы относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	**Код и наименование индикатора достижения компетенций**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**
ПК-2 - Способен проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров, диагностику дефектов и пороков, выявлять и предупреждать оборот опасной, некачественной, фальсифицированной продукции, товарные потери	*ПК-2.1 - Проводит идентификацию, оценку качества и безопасности товаров*	*Знать: способы идентификации товаров,приборы и методы идентификации,оценки качества и безопасности товаров* *Уметь: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров с применением соответствующих методов, приборов и оборудования.* *Владеть: навыками идентификации товаров,использования приборов и методов идентификации,оценки качества и безопасности товаров.*

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	**Содержание дисциплины**	**Объем дисциплины (академические часы)**			
		Контактная работа			**СРО**
		ЗЛТ	**ПЗ**	**ЛР**	
Тема 1. Товароведение как наука о товарах.	Определение предмета товароведения как научной и учебной дисциплины. Предмет, цели, задачи, принципы и методы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Требования к товароведам.	2	2		2

	Предмет и метод товароведения. Возникновение и развитие товароведения. Связь товароведения с другими научными дисциплинами. Задачи товароведения на современном этапе развития общества. Объекты и субъекты товароведной деятельности.				
Тема 2. Классификация потребительских свойств товаров.	Свойства товаров: функциональные, надежности в потреблении, социального назначения, эргономические, эстетические, экологические, безопасного потребления. Показатели, характеризующие свойства товаров. Качество товаров: понятия, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества. Градации качества. Требования к товарам: текущие, перспективные, общие и специфические. Требования социального назначения, функционального, надежности в потреблении, эргономические, эстетические, требования безопасности потребления, экологические.	2	2		4
Тема 3. Факторы, формирующие потребительские свойства продовольственны х товаров.	Понятие о факторах, влияющих на качество продовольственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Химические факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров. Классификация химических веществ продовольственных товаров. Неорганические и органические вещества и их сравнительное содержание в продовольственных товарах. Неорганические вещества: вода и минеральные (зольные) элементы. Физические и физико-химические свойства товаров: общие и специфические, их классификация и характеристика. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Углеводы. Содержание в продуктах растительного и животного происхождения. Роль углеводов в питании. Классификация углеводов. Важнейшие представители каждой группы углеводов, особенности строения, свойства, содержание и влияние на качество и сохранность продуктов питания. Пектиновые вещества (пектин, протопектин и пектиновые кислоты). Особенности строения, содержания, влияние на качество продуктов растительного происхождения, использование в пищевой промышленности, значение в питании. Гликозиды. Строение и виды гликозидов, их характеристика и влияние на качество продуктов. Липиды (жиры). Растительные, животные и смешанные жиры. Значение в	8	2	16	12

	питании, содержание в продуктах питания. Химическая природа жиров. Физико-химические свойства и их влияние на качество и сохраняемость жиров. Жироподобные вещества (липоиды). Фосфатиды, стерины, воски. Важнейшие представители, различие в строении, значение в питании, содержание в продуктах, использование в пищевой промышленности. Азотосодержащие вещества. Белки и небелковые азотосодержащие вещества. Их сравнительное содержание в продуктах питания. Значение белковых и небелковых азотосодержащих веществ для формирования качества продуктов питания. Биологически-активные вещества (ферменты, витамины, антибиотики). Классификация. Механизм действия, влияние и формирование качества продуктов питания. Органические кислоты. Значение кислот, участие в формировании вкуса продуктов питания, обмене веществ, использование при консервировании, классификация кислот. Характеристика уксусной, молочной, яблочной, лимонной, фенолкарбоновых кислот. Фенольные соединения. Значение для качества продукции, содержание их в отдельных продуктах питания. Краткая характеристика фенолкарбоновых кислот, флавоноидов, катехинов, антоцианов, дубильных веществ и танинов. Продукты окисления фенольных соединений и их влияние на качество чая, кофе, свежих переработанных плодов и овощей. Ароматические вещества. Значение ароматических веществ для качества продуктов питания. Естественные и синтетические ароматические вещества. Химический состав и содержание в продуктах питания. Красящие вещества (пигменты). Группы красящих веществ. Натуральные и синтетические красящие вещества. Физические факторы формирования потребительских свойств товаров. Связь между химическим составом и физическими свойствами товаров. Показатели качества,характеризующие физические свойства товаров. Биологические факторы формирования потребительских свойств товаров. Биохимические процессы при хранении и переработке пищевых продуктов растительного происхождения. Биохимические процессы при производстве и хранении отдельных твидов непродовольственных				

	товаров. Биохимические процессы при хранении и переработке пищевых продуктов животного происхождения. Их влияние на формирование и сохранение качества.				
Тема 4. Факторы, формирующие потребительские свойства непродовольственных товаров.	Понятие о факторах, формирующих потребительские свойства непродовольственных товаров, их классификация. Исходные материалы: сырьё и полуфабрикаты. Виды сырья. Характеристика промышленного и сельскохозяйственного сырья. Конструкция изделий. Влияние конструкции на свойства товара. Технологические процессы. Влияние технологических процессов на формирования качеств товаров. Классификация дефектов. Методы контроля качества товаров и правила отбора проб из партий. Химический состав исходных материалов. Молекулярное строение материалов. Реакционно-способные группы молекул и их значение. Межмолекулярные взаимодействия. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров. Строение исходных материалов. Структура полимеров, её особенности. Градация структур твердых тел, макроструктура, микроструктура, тонкая структура. Пористая и потная структура. Молекулярный, надмолекулярный, типологический уровень полимера. Ориентация макромолекул и ориентированные полимеры. Дефекты структуры. Механизм возникновения дефектов. Влияние структуры полимеров на свойства материалов и изделий.	3	2	6	6
Тема 5. Полезность продуктов питания.	Пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценность; усвояемость, потребительские достоинства; органолептические показатели, доброкачественность, готовность продуктов к употреблению, сохранность. Консервирование продуктов питания. Как способ удлинения сроков хранения и расширения ассортимента. Классификация методов консервирования продуктов питания. Физические методы консервирования (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, обработка ионизирующими излучениями, токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты, ультразвуком, облучение ультрафиолетовыми лучами (УФЛ), радиологическое измерение). Физико-химические методы консервирования: консервирование сушкой, поваренной солью, сахаром, вялением. Биохимические методы	2	2		2

	консервирования: консервирование квашением, солением, мочением плодов, овощей, грибов). Химические методы консервирования: консервирование маринованием, копчением, использованием кислот (бензойной, сорбиновой, борной), антибиотиков, газов (углекислого и озона), спирта.				
Тема 6. Факторы, влияющие на сохраняемость качества продовольственных товаров.	товаров. Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Внешние факторы (температура, влажность, газовый состав окружающей среды, свет, вентиляция, санитарное состояние хранилища, контроль за режимами и сроками хранения, товарное соседство). Внутренние факторы (химический состав, физические свойства). Процессы, происходящие в продуктах при хранении (физические, физико-химические, биохимические, микробиологические). Потери массы продовольственных товаров при хранении, транспортировании. Гарантийные, предельные и прогнозирующие сроки хранения. Тара и упаковочные материалы. Функции тары и упаковки. Современная концепция упаковки (упаковка как емкость, защитная функция, функция многофункционального использования, информационная функция). Требования к таре и упаковке (требования безопасности, маркетинга, торговли, государственных стандартов). Классификация упаковки. Пути совершенствования и перспективы развития тары и упаковочных материалов. Лабораторные занятия 1-3: Определить влияние внешних факторов на качество продовольственных и непродовольственных товаров.	3	2	6	8
Тема 7. Факторы, влияющие на сохраняемость качества непродовольственных товаров.	Физико-химические факторы: влажность, температура, свет, состав воздуха. Методы защиты разрушающего действия физико-химических факторов. Механические факторы и защита от их действия. Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания. Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия. Классификация и объекты товарной экспертизы. Биологические факторы и защита от их действия. Биоповреждаемость непродовольственных товаров.	2	2	4	6
Тема 8. Техническое регулирование. Стандартизация и подтверждение соответствия.	Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований и требований на добровольной основе к продукции, процессам производства, эксплуатации, потребления, транспортирования, хранения, реализации и	2	2	4	4

	утилизации на основе Федерального закона «О техническом регулировании», вступившем в силу 1 июля 2003 года. Определение обязательных требований, отражённых в технических регламентах, к объектам технического регулирования. Требования общих и специальных технических регламентов в области безопасности продукции, процессов и услуг и единства измерений. Понятие об обязательной и добровольной сертификации, документы, подтверждающие её знаки обращения и соответствия на рынке. Понятие о стандартизации как основной деятельности по установлению правил и характеристик в сферах производства и обращения продукции и повышению конкурентоспособности товаров, работ и услуг. Основные положения системы стандартизации РФ после введения закона «О техническом регулировании».				
Тема 9. Классификация и кодирование товаров.	Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе. Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные группировки товаров и их признаки. Роды товаров: товары производственно – технического назначения, потребительские товары, товары для сферы обслуживания, товары для административно – управленческой деятельности, товары для государственных нужд. Общая классификация продовольственных товаров: признаки классификации, подклассы и группы однородных товаров, их краткая характеристика. Общая классификация непродовольственных товаров: признаки классификации, подклассы и группы однородных товаров, их краткая характеристика.	2	4	2	4
Тема 10. Ассортимент товаров.	Ассортимент: понятие, классификация по разным признакам. Свойства и показатели ассортимента, их характеристика. Управление ассортиментом: понятие, основные этапы (определение ассортиментной политики, формирование ассортимента). Основные направления формирования ассортимента. Факторы формирования ассортимента. Нормативно – техническая база ассортимента (стандарты, прайс-листы, каталоги и др).	2	4		4
Тема 11. Качество товаров.	Качество товаров: понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений. Номенклатура потребительских свойств	2	4	6	4

	качества товаров: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Степень значимости определенных факторов: проектирования, основного вспомогательного сырья, материалов, конструкций, технологических процессов.				
Тема 12. Безопасность потребительских товаров и сырья.	Основные виды и источники опасности товаров. Понятие о веществах, контролируемых при проведении подтверждения на безопасность потребительских товаров. Требования общих и специальных технических регламентов на безопасность товаров, на их перевозку, хранение, реализацию, утилизацию. Маркировка товаров, соответствующих требованиям технических регламентов. Знак обращения на рынке. Виды безопасности потребительских товаров. Экологические свойства. Роль органов государственного надзора (контроля) и правоохранительных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров и сырья.	2	2	4	4
Тема 13. Оценочная деятельность в товароведении.	Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т.п. Понятие фальсификации товаров. Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуатации. Достоинства и недостатки каждого метода. Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод. Достоинства и недостатки каждого метода. Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества. Количественные характеристики товаров. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения. Статистические методы контроля качества: контроль качества по количественному и качественному признакам. Уровни контроля. Жесткость контроля. Риск	2	2	6	4

	поставщика и риск потребителя. Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.				
Тема 14. Информация о товаре.	Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей. Информация о товаре. Информация о предприятии торговли. Содержание, требования, места расположения. Виды информации: маркировка, нормативные и технические документы, реклама, каталоги, проспекты, буклеты и др. Носители информации о товарах: упаковка, ярлык, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, товарный знак (торговая марка), листовка-вкладыш, технический паспорт, руководство по эксплуатации и др. Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информация о продовольственных и непродовольственных товарах. Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Экологические знаки. Штриховой код: назначение, структура, виды. Идентификация товаров с помощью штрихового кодирования. Алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода. Автоматизированная технология товародвижения на основе штрихового кодирования.	2	2		4
Тема 15. Идентификация, фальсификация и контрафакция товаров.	Идентификация товаров (продукции). Понятие об идентификации товаров (продукции). Цели и методы идентификации товаров. Понятие о фальсификации товара, ее цели. Виды фальсификации товаров. Фальсификация продовольственных товаров. Особенности фальсификации непродовольственных товаров. Методы предупреждения и выявления. Контрафакция как разновидность фальсификации товаров. Понятие о контрафактных товарах. Методы борьбы с фальсификацией и контрафакцией товаров.	2	4	4	4
Тема 16. Правовое регулирование товароведной деятельности.	Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ. Права потребителей. Имущественная ответственность при нарушении прав потребителей: сроки, размеры, виды. Порядок представления исков. Мировое соглашение. Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного	2	2		4

	недостатка товаров. Сроки предъявления претензий. Условия устранения недостатков или замены товара. Последствия нарушения прав потребителей при продаже товаров. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.				
Тема 17. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы.	Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары. Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары. Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица. Эксперты, главные эксперты, консультанты, ведущие специалисты, экспертные организации, органы по сертификации, испытательные лаборатории и центры, дегустационные советы, экспертные комиссии. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. Основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Основания для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Виды экологической экспертизы: государственная и общественная. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: закон РФ «О ветеринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Ответственность за правильность	2	2		4

	ветеринарного клеймения и за нарушение ветеринарного законодательства РФ и ЕАЭС.				
Тема 18. Средства и методы товароведной экспертизы.	Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Средства измерения и обнаружения. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические. Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке. Право потребителей на информацию о товарах в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Стандарты, устанавливающие требования к маркировке. Носители маркировки: упаковка, этикетка, контрэтикетка, кольеретка, ярлык, листовка-вкладыш и др. Информационные знаки: виды и назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки соответствия, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Компонентные знаки. Экологические знаки. Методы товарной экспертизы.	3	2	6	4
Тема 19. Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации.	Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки на проведение экспертизы. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы.. Права, обязанности и ответственность эксперта. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.	3	4	4	4

Контроль:				**0**
Всего по дисциплине:	**48**	**48**	**68**	**88**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Электронные ресурсы**
Мирзоев А.М. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / А.М.Мирзоев ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. торгового дела и товароведения .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 117 с. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .-	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.-	ЭБС ZNANIUM

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- Microsoft Office Professional
- Microsoft Windows Professional

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	**Наименование СПБД/ ИСС**
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)

7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
12.	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование учебных аудиторий, перечень	**Адрес (местоположение) учебных аудиторий**
Ауд. 517 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных мест, рабочее место преподавателя, трибуна аудиторная - 1 шт., доска аудиторная - 1 шт., Моноблок Acer Aspire Z1811 Intel Core i5-2400S@2.50GHz/4Gb/1Tb - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 2 шт., Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Экран Lumen Master 203*153 см - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	192007, г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, лит. А

Ауд. 119 Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU - 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2 шт.; Сахариметр СУ-5 – 1 шт.; pH-метр - pH-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные AG-200 – 1 шт.; Весы электронные В 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные В 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые M-ER 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка C-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная M20, IKA – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп XSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.; Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам –11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2	192007, г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, лит. А

ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчёности – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сорта бахчевых культур – 4 ед., Каталог Сорта косточковых культур – 3 ед., Каталог Сорта ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сорта картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории «*Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров*».

«*Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров*»

Вид учебных занятий	**Адрес, № аудитории**	**Лабораторное оборудование**
Лабораторные работы	*192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория № 119*	*Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU - 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2 шт.; Сахариметр СУ-5 – 1*

		шт.; pH-метр - pH-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные AG-200 – 1 шт.; Весы электронные В 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные В 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые M-ER 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка C-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная M20, IKA – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп XSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.; Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам –11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2 ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчёности – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сорта бахчевых

		культур – 4 ед., Каталог Сорта косточковых культур – 3 ед., Каталог Сорта ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сорта картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

– учебно-методической документацией;

– локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

– графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

- фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;

– индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
– метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации

1. Роль и место бакалавра в области экспертизы и менеджмента товаров в национальной экономике, его общественная значимость и востребованность. Механизмы саморазвития и повышения квалификации специалиста
2. Цели, задачи, предмет товароведения. Основные понятия в области товароведения
3. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами.
4. Принципы и методы товароведения. Объекты и субъекты товароведения
5. Стандартизация и стандарты. Категории и виды стандартов. Структура стандартов. Работа со стандартами
6. Технические регламенты на потребительские товары. Структура ТР ТС (ЕАЭС). Работа с техническими регламентами
7. Обязательная и добровольная сертификация товаров. Правила и порядок
8. Классификация товаров. Классификационные группировки.
9. Общая классификация продовольственных и непродовольственных товаров
10. Ассортимент: понятие, классификация. Свойства и показатели ассортимента.
11. Управление ассортиментом
12. Факторы формирования ассортимента. Нормативно – техническая база ассортимента
13. Качество товаров: понятия, свойства и показатели
14. Классификация свойств, показателей качества и их значений.
15. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров
16. Естественные свойства товаров: понятие, классификация, значение
17. Химический состав потребительских товаров: вода, минеральные элементы. Методы определения
18. Химический состав потребительских товаров: углеводы, липиды. Методы определения
19. Химический состав потребительских товаров: белки, витамины, ферменты Методы определения
20. Изменение химического состава при хранении и переработке сырья и товаров.
21. Химические, физические и биологические свойства товаров.
22. Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества Взаимосвязь потребительских свойств товаров и их качества
23. Функциональные свойства товаров
24. Свойства надежности товаров
25. Эргономические и экологические свойства свойства товаров
26. Эстетические и технологические свойства товаров
27. Основные виды и источники опасности товаров. Свойства безопасности
28. Требования технических регламентов к безопасности товаров
29. Маркировка товаров, соответствующих требованиям технических регламентов. Знак обращения на рынке
30. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы
31. Основные виды оценочной деятельности
32. Методы определения показателей качества: классификация и характеристика. Применение. в оценке качества и экспертизе
33. Регистрационный и расчетный методы определения показателей качества. Применение. в оценке качества и экспертизе

34. Измерительные методы определения показателей качества. Применение. в оценке качества и экспертизе
35. Методы опытной эксплуатации определения показателей качества. Использование в оценке качества и экспертизе
36. Эвристические методы определения показателей качества: понятие, особенности и область применения. Применение в оценке качества и экспертизе
37. Органолептический метод определения показателей качества. Применение в оценке качества и экспертизе
38. Социологический и экспертный методы определения показателей качества. Применение в оценке качества и экспертизе
39. Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества. Порядок проведения
40. Отбор проб. Правила и методы. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения
41. Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества
42. Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей
43. Виды и носители информации о товарах. Маркировка товаров: понятие, виды, содержание
44. Информационные знаки: виды, назначение
45. Товарные знаки. Применение на практике Правовое регулирование товарных знаков
46. Штриховой код. Идентификация товаров и автоматизированная технология товародвижения с помощью штрихового кодирования.
47. Понятие о фальсификации и контрафакции товаров. Виды фальсификации, Методы выявления фальсификации
48. Основные понятия в области экспертизы товаров. Принципы экспертизы товаров
49. Товароведческая и санитарно-эпидемиологическая экспертизы товаров. Средства и методы
50. Экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза товаров. Средства и методы
51. Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы
52. Организация экспертизы товаров. Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации

1.2 Темы письменных работ

1 История развития товароведения в античный период
2 История развития товароведения в мире и в России в средние века
3 История развития товароведения в СССР
4 Безопасность продовольственных товаров
5 Безопасность непродовольственных товаров
6 Стандартизация продовольственных товаров
7 Стандартизация непродовольственных товаров
8 Техническое регулирование продовольственных товаров
9 Техническое регулирование непродовольственных товаров
10 Управление качеством товаров в торговле
11 Организация товарной экспертизы
12 Системы менеджмента качества в торговле
13 Системы менеджмента качества в промышленности продовольственных товаров
14 Системы менеджмента качества в промышленности непродовольственных товаров
15 Управление ассортиментом товаров в торговле
16 Органолептический метод оценки качества товаров

17 Измерительные методы оценки качества товаров
18 Потребительские свойства продовольственных товаров (по группам, подгруппам, видам)
19 Потребительские свойства непродовольственных товаров (по группам, подгруппам, видам)
20 Фальсификация и контрафакция непродовольственных товаров
21 Фальсификация и контрафакция продовольственных товаров
22 Средства товарной информации
23 Химический состав продовольственных товаров
24 Химический состав непродовольственных товаров

1.3 Контрольные точки

Номер контрольной точки	Тип контрольной точки	Способ проведения	Номера тем
1	*Коллоквиум*	*устно*	*2-3*
2	*Коллоквиум*	*устно*	*17-18*
3	*Текущий контроль*	*письменно*	*1-19*

1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Подготовка сообщений, докладов	*3,4,6,7*
Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой	*8,9,13,14,16,18,19*
Выполнение домашних заданий	*1,2,5,10-12,17*
Курсовое проектирование	*1-19*

1.6 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.
Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка

<=54	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно
70-84	хорошо
>=85	отлично

Шкала оценивания результата

2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.