

Б1.В.00.17
нр 2016
зур

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Экономический Факультет

Кафедра экономики и менеджмента

И.о. декана экономического
факультета

к.э.н., доцент Узун И.Н.
«06» 09 2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2018/2019 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведения однородных групп товаров (продовольственные)»

для направления подготовки
«Торговое дело»

(Код специальности)

380306

Профиль подготовки

«Коммерция»

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения

заочная

1 -

Тирасполь 2018

Рабочая программа дисциплины «Товароведения однородных групп товаров (продовольственные)» /сост. Декусар Ю.М.– Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2018 г., 13 с.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины «Товароведения однородных групп товаров (продовольственные)» студентам заочной формы обучения по направлению подготовки 380306 «Торговое дело»

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования ФГОС 3 «+» по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело» профиль «Коммерция», утвержденного приказом № 1334 от 12 ноября 2015 года.

Составитель Декусар Ю.М., ст. преподаватель



©Декусар Ю.М.
2018

© ГОУ ПГУ, 2018

1. Цели и задачи учебной дисциплины:

Цели освоения дисциплины

- дать понимание основных терминов «Товароведения однородных групп товаров (продовольственные)», систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла;

- создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного (негосударственного) сектора, учебных и научных учреждениях Приднестровья и других стран СНГ. Успешное освоение дисциплины призвано развить у студентов основы коммерческого мышления, поискового умонастроения, предпринимательской интуиции и инициативы.

Задачи:

- овладеть основными понятиями в области товароведения однородных групп продовольственных товаров;

- укрупненную классификацию однородных групп продовольственных товаров;

- усвоить основополагающие товароведные характеристики однородных групп продовольственных товаров: ассортиментные, квалитетические и количественные; правила отбора проб и образцов;

- изучить факторы, обеспечивающие товароведные характеристики;

- изучить виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;

- усвоить виды, формы и средства товарной информации, их правовую базу;

- иметь представление об идентификации и прослеживаемости однородных групп продовольственных товаров, обнаружении их фальсификации

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП В О:

Дисциплина «Товароведения однородных групп товаров (продовольственные)» относится к профессиональному циклу, входит в его вариативную часть. Дисциплина имеет предшествующие связи со следующими дисциплинами: «Теоретические основы товароведения»; «Экология»; «Стандартизация», «Метрология», «Физика»; «Основы микробиологии»; «Правовое регулирование профессиональной деятельности», Химия (неорганическая, органическая, аналитическая, физическая и коллоидная»).

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее, для дисциплин профессионального цикла вариативной части.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу,

	восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; Способен развивать свой общекультурный и профессиональный уровень и самостоятельно осваивать новые методы исследования;
ОК-4	способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем;
ОК-5	умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
ОК-6	способен логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
ОК-7	готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
ОК-8	способен находить организационно-управленческие решения и готов нести за них ответственность;
ОК-9	способен к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
ОК-10	способен критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков;
ОК-11	осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
ОК-12	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
ПК-1	способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для глубокого изучения предмета товароведения;
ПК-4	способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных коммерческих задач;
ПК-5	способен выбрать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, проанализировать результаты расчетов и обосновать полученные

	ВЫВОДЫ;
ПК-10	умеет ставить исследовательские задачи, применять современные технические средства и информационные технологии;
ПК-11	способен организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта;
ПК-13	способен критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений, разрабатывать и обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;

В результате освоения содержания дисциплины «Товароведения однородных групп товаров (продовольственные)» студент должен:

Знать:

- основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалиметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента продовольственных товаров; факторы, формирующие качество товаров; факторы, сохраняющие качество товаров;
- виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
- виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу.

Уметь:

- формировать ассортимент, оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы;
- получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товарно-сопроводительных документов.

Владеть:

- аналитическими методами для оценки эффективности товароведной деятельности;
- навыками работы с товарами разного назначения;
- умением и навыками документационного и информационного обеспечения товароведной деятельности;
- опытом работы с действующими законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля): общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Трудоемк ость, з.е./часы	Количество часов					Форма итогового контроля
		в том числе				Самост оательн ая работа	
		Аудиторных					
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практиче ские занятия		
5 (з/о)	4/144	18	8		10	118	Зачет (9)
Итого (з/о):	4/144	18	8		10	118	Зачет (9)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Прак. зан.	СРС	Всего час.
1	Потребительские свойства товаров, факторы их формирующие	2		5	7
2	Товароведение мучных, хлебобулочных товаров.	2		10	14
3	Особенности хранения продовольственных товаров, нормы естественной убыли.	2		10	14
4	Плодоовощные товары, ягоды, крахмал, желеобразные кондитерские изделия.	2		5	9
5	Кондитерские изделия (конфеты, карамели и пр., мучные кондитерские изделия).		2	5	8
6	Бакалейная группа товаров - крупы, пищевые концентраты.		2	5	5
7	Товароведение мяса и мясных продуктов.		2	5	5
8	Товароведение рыбы и рыбных продуктов.		2	5	5
9	Товароведение вкусовых товаров, крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий		2	5	6
	Всего:	8	10		144

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности (отдельные таблицы для лекций, практических, лабораторных работ и самостоятельной работы студентов)

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекций	Учебно - наглядные пособия
1.	1	2	Потребительские свойства товаров, факторы их формирующие	
2.	2	2	Товароведение мучных, хлебобулочных	

			товаров.	
3.	3	2	Особенности хранения продовольственных товаров, нормы естественной убыли.	
4.	4	2	Флодоовощные товары, ягоды, крахмал, желеобразные кондитерские изделия.	
	Итого:	8		

Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
1	5	2	Кондитерские изделия (конфеты, карамели и пр., мучные кондитерские изделия).	
2	6	2	Бакалейная группа товаров - крупы, пищевые концентраты.	
3	7	2	Товароведение мяса и мясных продуктов.	
4	8	2	Товароведение рыбы и рыбных продуктов.	
5	9	2	Товароведение вкусовых товаров, крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	
Итого:		10		

Самостоятельная работа студента

№ п/п	Тема и вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1.	Экспертиза качества молока и сливок.	5
2.	Сметана. Пищевая ценность сметаны. Ассортимент и классификация сметаны.	10
3.	Творог и творожные изделия. Значение творога в рационе питания человека	10
4.	Молочные консервы. Потребительские свойства и пищевая ценность основных видов молочных консервов. Товароведная классификация молочных консервов.	5
5.	Технология и способы производства молочных консервов, ассортимент	5
6.	Масло коровье. Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.. Ассортимент и классификация масла. Состав основных компонентов	5
7.	Два метода производства сливочного масла. Их преимущества	5
8.	Виды и ассортимент сыров. Пищевая ценность и физико-химические показатели.	5
9.	Товароведная классификация и характеристика ассортимента муки, требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения.	5

10.	Товароведная классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, упаковке и маркировке согласно НТД. Условия и сроки хранения.	10
11.	Экспертиза качества растительного масла. Дефекты растительного масла.	5
12.	Товароведная классификация сахаристых кондитерских изделий, характеристика ассортимента, требования к показателям качества, условиям и срокам хранения, упаковки и маркировки. Шоколад. Классификация и ассортимент, требования к показателям качества, условиям и срокам хранения, упаковки и маркировки, дефекты	10
13.	Товароведная классификация мучных кондитерских изделий, характеристика ассортимента, требования к показателям качества, условиям и срокам хранения, упаковки и маркировки	8
14.	Технология производства маргарина. Классификация и ассортимент.	5
15.	Экспертиза качества масложировых продуктов.	5
16.	Классификация колбасных изделий по технологическому и сырьевому признакам. Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий.	5
17.	Экспертиза качества мясных продуктов	5
18.	Экспертиза качества рыбных товаров.	5
19.	Требования к качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, упаковки и маркировки вкусовых товаров.	5
Итого:		118

Вид занятия: лабораторная работа, лекция, практическая работа, самостоятельная работа, семинар

Учебно-наглядные пособия: плакат, стенд, карточки с заданиями, раздаточный материал, методическое пособие, методические рекомендации

5.Образовательные технологии

Для успешной подготовки бакалавров по направлению «Торговое дело» кафедра экономики и менеджмента и в целом экономический факультет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя специально оборудованные кабинеты и аудитории: компьютерные классы, кабинеты, аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения.

При использовании электронных изданий ПГУ им. Т.Г.Шевченко обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Вуз обеспечивает доступность студентам к сетям Интернет, Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

<i>Семестр</i>	<i>Вид занятия (Л, ПР, ЛР)</i>	<i>Используемые интерактивные образовательные технологии</i>	<i>Количество часов</i>
5	Л	специально оборудованная аудитория для мультимедийных презентаций.	2
	ПР	наличие библиотечного фонда литературы по психологии, управлению персоналом, менеджменту (учебники и учебные пособия, философские и прочие словари и журналы, первоисточники);	2
	ЛР	наличие специально оборудованных аудиторий для мультимедийных презентаций.	2
	ПР	при использовании электронных изданий для самостоятельной работы студент располагает рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемой дисциплины.	1

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а). Основная литература

1. Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учеб.пособие / – Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 379 с.
2. Л. В. Голубева, – Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 379 с. —
3. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей – Москва : Дашков и К, 2016. — 374 с.
- 4.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д. – Изд-во «МарТ», 2000. – 445 с.
- 5.Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1996.
- 6.Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. – М.: Экономика, 1990. – 208 с.
- 7.Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь / Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. — М.: Издательский центр «Академия», 2002.
- 8.Новикова А. М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами/ [А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева]. — М.: Издательский центр «Академия», 2001.
9. Парфентьева Т. Р. Преподавание курса «Товароведение продовольственных товаров» / Т. Р. Парфентьева. — М.: Высшая школа, 1983 .

10. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 330 с.

11. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т. 1, 2. – М.: Экономика, 1987. – 320 с.

б). Дополнительная литература

1. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. – Воронеж: ВГТА, 1999.
3. Драгилев А.И. Производство мучных кондитерских изделий. – М.: Дели, 2000.
4. Трисвятский Л.А., Шатилов И.Б. Товароведение зерна и продуктов его переработки. – М.: Колос, 1992.
5. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей. – Новосибирск: Изд-во Сибирского университета, 2001. – 302 с.
6. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. – М.: Экономика, 1997.
7. Тихомиров В.Г. Технология пива. – М.: Пищевая промышленность, 2000.
8. Базарова В.И., Боровикова Л.А., Дорофеев А.Л. Исследование продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1986. – 296 с.
9. Производство сливочного масла / Под ред. Ф.А. Вышемирского. – М.: Агропромиздат, 1988. – 304 с.
10. Бухтарева Э.Ф., Ильенко-Петровская Т.П., Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. – М.: Экономика, 1985. – 296 с.
11. Габриэльянц М.А., Козлов А.П. Товароведение мясных и рыбных товаров: Учебник для вузов. 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1986.
12. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясо-продуктов. 3-е изд., испр. – М.: Колос, 2000.
13. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000.

в). Список нормативных документов, государственных стандартов

1. ГОСТ Р 52100 — 2003. Спреды и смеси топленые. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.
2. ГОСТ Р 52253 — 2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2004.
3. ГОСТ Р 52184 — 2003. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.
4. ГОСТ Р 52186 — 2003. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.
5. ГОСТ Р 51618 — 2000. Коньяки российские. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2000.
6. ГОСТ Р 51865 — 2002. Изделия макаронные. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2002.
7. ГОСТ Р 51174 — 98. Пиво. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 1998.
8. ГОСТ Р 52178 — 2003. Маргарин. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.
9. ГОСТ Р 51165 — 98. Российское шампанское. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 1998.
10. ГОСТ Р 52088 — 2003. Кофе натуральный жареный. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.

11.ГОСТ Р 51881 — 2002. Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2002.

12.ГОСТ 7445 — 2004. Рыбы осетровые горячего копчения. Технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2004.

13.ГОСТ Р 52141 — 2003. Кетчупы. Общие технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.

14.ГОСТ Р 52096 — 2003. Творог. Технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.

15.ГОСТ Р 52092 — 2003. Сметана. Технические условия. — М.: Изд-во стандартов, 2003.

г) электронные ресурсы и программное обеспечение

1. <http://www.znaytovar.ru> — На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

2. <http://tovaroveded.ru/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-konspekt-lektsij.html> — Лекционный материал вводных тем товароведения.

3. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. — 2000-2015. — Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;

5. Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. — 2014. — Режим доступа: <http://www.complexdoc.ru/norms/oks/>;

6. Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. — 2007-2015. — Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/fsvps/>;

7. Codex Alimentarius. Международные стандарты на пищевые продукты [Электронный ресурс] :сайт. — Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>;

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Необходимое материально-техническое обеспечение дисциплины предполагает:

- наличие библиотечного фонда литературы по психологии, управлению персоналом, менеджменту (учебники и учебные пособия, философские и прочие словари и журналы, первоисточники);

- наличие компьютерных классов;

- наличие доступного для студента выхода в Интернет;

- наличие специально оборудованных аудиторий для мультимедийных презентаций.

При использовании электронных изданий для самостоятельной работы студент должен располагать рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемой дисциплины.

8. Технологическая карта дисциплины

Курс 3 группа ЭФ16ВР62КМ1 семестр 5

Преподаватель — лектор Декусар Ю.М.

Преподаватели, ведущие практические занятия Декусар Ю.М.

Кафедра «Экономика и менеджмент»

Весовой коэффициент дисциплины в совокупной рейтинговой оценке, рассчитываемой по всем дисциплинам (если введена модульно-рейтинговая система) _____

Необходимый минимум для получения итоговой оценки или допуска к промежуточной аттестации ____ баллов (если введена модульно-рейтинговая система).

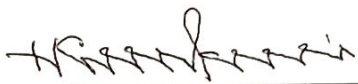
Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: (например, устное собеседование с преподавателем по проблемам пропущенных практических занятий, обязательное выполнение внеаудиторных контрольных и письменных работ и т.д.).

Составитель

 Декусар Ю.М.

Зав. кафедрой

«Экономики и менеджмента»

 Смоленский Н.Н.