

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный  
аграрный университет имени  
М.М. Джембулатова»**

**Технологический факультет**

**Кафедра товароведения, технологии продуктов и  
общественного питания**



Утверждаю  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов  
«31» 03 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
дисциплины

**«История развития товароведения»**

Направление подготовки

**38.03.07 «Товароведение»**

Направленность (профиль) подготовки

**«Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

Квалификация

**Бакалавр**

Форма обучения

**очно-заочная**

Махачкала, 2022

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 985 от 12.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Салманов М.М., д. с.-х.н., профессор

  
подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

« 13 » 06 2022г., протокол № 7 .

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор

  
подпись

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета протокол « 15 » 08 2022г., протокол № 7 .

Председатель методической  
комиссии факультета

Г.А. Макуев

  
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4	
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	6
5. Содержание дисциплины .....	6
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	6
5.2. Тематический план лекций .....	7
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий	8
5.4. Содержание разделов дисциплины .....	8
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы	13
7. Фонды оценочных средств.....	16
7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	16
7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций..	16
7.3.Типовые контрольные задания .....	18
7.4.Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	28
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....	30
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины .....	30
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины...	31
11. Информационные технологии и программное обеспечение .....	35
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса .....	35
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья...	36
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины .....	37

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины.** Изучение истории развития товароведения, предмет, метод и содержание товароведения как науки

Задачи дисциплины:

- предмета, целей и задач товароведения как научной дисциплины;
- истории и направлений развития товароведения;
- принципов товароведения;
- актуальных проблем товароведения на современном этапе;
- объектов и субъектов товароведной деятельности.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-2	Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению	ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка	История товароведения	проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продук-	определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимоза-	проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; в разработ-

		предложений по их устранению		тов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	меняемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами	ке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений техники и технологии; организации торгового процесса.
		ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	История товаро-ведения	проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом	определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами	проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции; в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений техники и технологи-

				требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении		ции торгового процесса.
		ИДК-3ПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	История товароведения	проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами	проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции; в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений техники и технологии; организации торгового процесса.

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.24.ДВ.01.02 История развития товароведения относится к Блоку дисциплин - часть, формируемая участниками образовательных отношений - элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору учебного плана.

**Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи  
с последующими дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	+	+
2.	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции	+	+
3.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	+	+
4.	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров	+	+
5.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	+	+
6.	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров	+	+
7.	Безопасность продовольственных товаров	+	+
8.	Товароведение и экспертиза пищекокцентратов	+	+
9.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	+	+
10.	Товароведение пищевых и биологических добавок	+	+
11.	Товароведение и экспертиза молочных товаров	+	+
12.	Производство продукции животного происхождения	+	+
13.	Производство продукции растительного происхождения	+	+
14.	Таможенная экспертиза	+	+
15.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
16.	Введение в специальность	+	+
17.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	+	+
18.	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров	+	+
19.	Технологическая (проектно-технологическая) практика	+	+
20.	Научно-исследовательская работа	+	+
21.	Преддипломная практика	+	+
22.	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР	+	+

23.	Товароведение и экспертиза рыбы рыбных консервов	+	+
-----	--	---	---

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

**Очно-заочная форма обучения**

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс/семестр
		1/1
<b>Общая трудоемкость, час</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>зачетные единицы</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Аудиторные занятия, в т. ч.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
лекции		
практические занятия	12 (4) *	12 (4) *
<b>Самостоятельная работа, в т. ч.</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
реферат	10	10
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	4	4
самостоятельное изучение тем	10	10
<b>Промежуточная аттестация, зачет</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины**

**5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах**

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	<b>1. Раздел</b> История товароведения	<b>36</b>	-	<b>12 (4)*</b>	<b>24</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет</b>	-	-	-
	<b>Всего</b>	<b>36</b>		<b>12 (4)*</b>	<b>24</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5.2.**

**Тематический план лекций**

Лекций нет



### 5.3.

### Тематический план практических занятий

Очно-заочная форма обучения

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лабораторных работ</b>	<b>Трудоемкость (час.)</b>
1.	Предмет, цели и задачи товароведения	<b>2 (2)*</b>
<b>2.</b>	Товароведная информация в России в 19 -20вв.	<b>2</b>
<b>3.</b>	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России	<b>4</b>
<b>4.</b>	История появления различных продуктов питания	<b>2 (2)*</b>
5.	Мифы и легенды, связанные с возникновением производством продуктов питания	<b>2</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>12 (4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1.	Предмет, цели и задачи товароведения	Вопрос 1. Межпредметные связи товароведения с другими товароведными дисциплинами. Вопрос 2. Основные разделы товароведения, их назначение. Вопрос 3. История и направления развития товароведения.	ИДК-1ПК-2 ИДК-2ПК-2 ИДК-3ПК-2
2.	Товароведная информация в России в 19 -20 вв.	Вопрос 1. Этапы развития товароведения. Характеристика этапов. Вопрос 2. Развитие товароведения как науки в 18-19 вв. Микроорганизмы Вопрос 3. Развитие научного товароведения в России. Вопрос 4. Первые торговые учебные заведения в России. Развитие товароведения в 20 вв.	ИДК-1ПК-2 ИДК-2ПК-2 ИДК-3ПК-2
3.	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России	Вопрос 1. Источники насыщения рынка, их состояние. Вопрос 2. Перспективы развития: меры по государственному регулированию производства и реализации товаров. Вопрос 3. Товароведная информация в России в 19 -20 вв. Вопрос 4. Развитие научного товароведения в России. Вопрос 5. Первые торговые учебные заведения в России. Развитие товароведения в 20 вв. Вопрос 6. Роль ученых. Развитие товароведения на современном этапе.	ИДК-1ПК-2 ИДК-2ПК-2 ИДК-3ПК-2
4.	История появления различных продуктов питания	Вопрос 1. История производства соли. Вопрос 2. Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности). Вопрос 3. История появления хлебопекарных и макаронных изделий. Вопрос 4. Способы консервирования на Руси.	ИДК-1ПК-2 ИДК-2ПК-2 ИДК-3ПК-2
5.	Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания	Вопрос 1. Исторические версии о происхождении спирта. Вопрос 2. Традиции пряничного промысла на Руси. Вопрос 3. История появления меда.	ИДК-1ПК-2 ИДК-2ПК-2 ИДК-3ПК-2

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

### Тематический план самостоятельной работы

#### Очно-заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Предмет, цели и задачи товароведения	6	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2	Товароведная информация в России в 19 -20вв.	6	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России	4	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
4	История появления различных продуктов питания	4	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5	Мифы и легенды, связанные с возникновением производством продуктов питания	4	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
<b>Всего</b>		<b>24</b>			

#### Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. История товароведения	Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза од-народных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б.Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4628">https://e.lanbook.com/book/4628</a> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4628">https://e.lanbook.com/book/4628</a>

- Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; ответственный редактор Ж. Ю. Койтова. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192с. — ISBN 978-5-394-02407-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105565> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <https://e.lanbook.com/book/105565>
- Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60196> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <https://e.lanbook.com/book/60196>
- Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4628> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <https://e.lanbook.com/book/4628>

## Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным соответствием более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## **7. Фонды оценочных средств**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	
5 (3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
8 (4)	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
4 (2)	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6 (3)	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров
8 (4)	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3 (2)	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров
8 (4)	Безопасность продовольственных товаров

8 (4)	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов
7 (4)	Товароведение и экспертиза зернофуражных товаров
3 (2)	Товароведение пищевых и биологических добавок
8 (4)	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3 (2)	Производство продукции животного происхождения
3 (2)	Производство продукции растительного происхождения
7 (4)	Таможенная экспертиза
1 (1)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
1 (1)	История развития товароведения
6 (3)	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6 (3)	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров
6 (3)	Технологическая (проектно-технологическая) практика
6 (3)	Научно-исследовательская работа
8 (4)	Преддипломная практика
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
4 (2)	Товароведение и экспертиза рыбы рыбных консервов
ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	
5 (3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
8 (4)	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
4 (2)	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6 (3)	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров
8 (4)	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3 (2)	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров
8 (4)	Безопасность продовольственных товаров
8 (4)	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов
7 (4)	Товароведение и экспертиза зернофуражных товаров
3 (2)	Товароведение пищевых и биологических добавок
8 (4)	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3 (2)	Производство продукции животного происхождения
3 (2)	Производство продукции растительного происхождения
7 (4)	Таможенная экспертиза
1 (1)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
1 (1)	История развития товароведения
6 (3)	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6 (3)	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров
6 (3)	Технологическая (проектно-технологическая) практика
6 (3)	Научно-исследовательская работа
8 (4)	Преддипломная практика
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
4 (2)	Товароведение и экспертиза рыбы рыбных консервов
ИДК-3ПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	
5 (3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
8 (4)	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
4 (2)	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6 (3)	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров

8 (4)	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3 (2)	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров
8 (4)	Безопасность продовольственных товаров
8 (4)	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов
7 (4)	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3 (2)	Товароведение пищевых и биологических добавок
8 (4)	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3 (2)	Производство продукции животного происхождения
3 (2)	Производство продукции растительного происхождения
7 (4)	Таможенная экспертиза
1 (1)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
1 (1)	История развития товароведения
6 (3)	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6 (3)	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров
6 (3)	Технологическая (проектно-технологическая) практика
6 (3)	Научно-исследовательская работа
8 (4)	Преддипломная практика
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
4 (2)	Товароведение и экспертиза рыбы рыбных консервов

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению				
<b>Знания</b>	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил программный материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргумен-	раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении	глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет пра-



		тировано изложил теоретические положения. нормативно-правовые акты в области товароведения	допустил ряд неточностей, не содержащих содержания ответа на вопрос.	вильно использовать звание при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы; нормативно-правовые акты в области товароведения
<b>Умения</b>	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией компетенции	Умеет раскрыть материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нор-	Умеет анализировать содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практи-	Умеет в полном объеме анализировать программный материал, излагает его на высоком научно-теоретиче-

		мативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	кой использован нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности	ском уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары на низком уровне	нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары в достаточном объеме	нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары в полном объеме
ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД				
<b>Знания</b>	Фрагментарные знания по данной компетенции	знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество с существенными ошибками	знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество с существенными ошибками	знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество на высоком уровне
<b>Умения</b>	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного	Умеет систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свой-	Умеет систематизировать и обобщать информа-

		предприятия;	ствах; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента в достаточном объеме	цию о товарах, их свойствах; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента в полном объеме
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров на низком уровне	Владеет методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров в достаточном объеме	Владеет методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров в полном объеме
<b>ИДК-ЗПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества</b>				
<b>Знания</b>	Фрагментарные знания по данной компетенции	Знает основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации	основные процедуры при контроле качества товаров; основы	основные процедуры при контроле качества товаров;

		<p>товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации с существенными ошибками</p>	<p>идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации с существенными ошибками</p>	<p>основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации на высоком уровне</p>
<p><b>Умения</b></p>	<p>Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>Умеет систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров слабо</p>	<p>Умеет систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); применять методы контроля</p>	<p>Умеет систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими за-</p>

			качества товаров и обрабатывать результаты контроля; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров в достаточном объеме	ключениями и др.); применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров в полном объеме
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Знает основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации с существенными ошибками	основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации с существенными ошибками	основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации на высоком уровне

### 7.3. Типовые контрольные задания

*Текущий контроль* оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, письменные контрольные работы, тестирование и др.

*Промежуточный контроль* – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде зачета.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

### **Вопросы для обсуждения:**

1. Формирование и развитие научного товароведения в России. Начальные этапы развития товароведения. Работы древнеримских ученых.
2. Начальные этапы развития товароведения. Влияние развития естественных наук на расширение товароведных знаний.
3. Появление товароведной информации в России («Торговая книга», «Начертание полной купеческой системы купно с начальными основаниями торговой науки с приобретением краткой истории о торговле»).
4. Товароведная информация в России в 19в. Работы Моделя, Вавилова, Ходнева, Наумова.
5. Развитие научного товароведения в России. Роль ученых: П.П. Петрова, Я.Я. Никитинского, Ф.В. Церевитинова.
6. Развитие товароведения в России в 20в. Роль ученых для дальнейшего развития товароведения пищевых продуктов. Вклад зарубежных ученых в развитие товароведения в 20в.
7. История развития колбасного производства в России.
8. История развития рыболовства в России. Способы консервирования рыбы на Руси.
9. Пищевая ценность морских водорослей и беспозвоночных.
10. Виды промысловой рыбы, популярной на Руси.
11. Современное состояние мукомольного производства в России.
12. Понятие «крупа», происхождение названия «манная крупа». Национальные традиции народов разных стран, связанных с рисом.
13. Виды хлеба, вырабатываемые на Руси.
14. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
15. Роль поваренной соли в питании человека. Современное состояние развития соляной промышленности.
16. Виды поваренной соли. Промышленная добыча соли на Руси.

17. Исторические сведения об использовании молока в питании человека. История появления кумыса
18. Легенды, связанные с происхождением кефира. Национальные кисломолочные продукты.
19. Современное состояние развития молочной промышленности.
20. Пищевая ценность масла. Основные периоды развития отечественного маслоделия. Особенности русской технологии получения масла.
21. Пищевая ценность сыра. Легенды, о происхождении сыра.
22. Легенды, связанные с появлением сыра (камамбер, рокфор). Традиции, связанные с швейцарскими сырами.
23. Исторические события, связанные с сыром бри.
24. Пищевая ценность мороженого. История создания мороженого.
25. Растительные масла, пищевая ценность.
26. История появления в России подсолнечника. Появление первого масложирового завода.
27. Способы получения растительного масла. Производство хлопкового и соевого растительного масла.
28. История производства оливкового масла, подсолнечного масла, кунжутного масла,
29. История производства конопляного масла, льняного масла, горчичного масла
30. История создания маргарина, майонеза.
31. Соя. Пищевая ценность. История производства сои.
32. Соевое молоко. Традиционное приготовление. Применение соевых концентратов.
33. Соевые продукты – как традиционные продукты питания в некоторых странах.
34. История развития различных способов консервирования. Первые консервы в жестяной таре.
35. Развитие консервной промышленности в России. Современное состояние консервной отрасли в России.
36. Пищевая ценность меда. Медовые напитки, популярные на Руси. Медоварение.
37. Химический состав русского кваса. Особенности технологии. Современные условия возрождения традиции русского квасоварения.
38. История появления сахара на Руси. Развитие сахарной промышленности в России.
39. История создания производственного способа переработки сахарной свеклы. Современная технология получения сахара.
40. Классификация подсластителей. Характеристика основных подсластителей, популярных на современном пищевом рынке.
41. Пищевая ценность чая. Современное состояние чайной промышленности в России.
42. История происхождения чая. Крупнейшие мировые производители

чая.

43. Легенды, связанные с чаем как с напитком и как растением.
44. Осуществление чайной торговли в России Разведение чая в России..
45. Характеристика основных типов чая: черный, красный, зеленый и желтый.
46. Пищевая ценность кофе. Место, занимаемое в торговом обороте
47. История появления кофе.
48. Распространение кофе в арабских странах и в Европе.
49. История возникновения кофейных плантаций на Мартинике и в Бразилии.
50. Структура российского потребительского рынка кофе.
51. Классификация кофейных растворимых напитков, их характеристика.
52. Какао. Химический состав. Особенность какао-масла
53. Легенды, связанные с деревом какао.
54. История появления шоколада. Появление первой шоколадной фабрики.
55. Современное возделывание дерева какао. Страны-производители какао-бобов.
56. Традиции пряничного промысла на Руси.
57. История появления на Руси леденцов, халвы. Предшественники конфет на Руси
58. Первые кондитерские фабрики в России. Основатели фабричного производства па-стилы и мармелада в России.
59. Современное состояние кондитерской отрасли России.
60. Пищевая ценность пива. Мировые лидеры по производству и потреблению пива.
61. История пивоварения в Древнем Египте.
62. История пивоварения в России. Первые пивоваренные заводы
63. Современное состояние пивоваренной промышленности в России.
64. История пивоварения в Германии, Дании, Голландии, Финляндии.
65. История виноделия. В Древнем Египте, в Древней Греции. Италия, Франция - центры мирового виноделия.
66. Легенды, связанные с происхождением вина. Какое место занимает вино в христианской религии. Как относились к вину в исламских странах.
67. Организация отечественного виноделия. Современное состояние винодельческой отрасли в России.
68. Основные типы специальных вин. История производства портвейна, мадеры, марса-лы. Легенды, связанные с возникновением токайских вин.
69. Основные типы специальных вин. История производства хереса, кагора.
70. История возникновения шампанского. Российская история производства шампанского.



### Задания для подготовки к зачету

1. Формирование и развитие научного товароведения в России. Начальные этапы развития товароведения. Работы древнеримских ученых.

2. Начальные этапы развития товароведения. Влияние развития естественных наук на расширение товароведных знаний.

3. Развитие научного направления товароведения (17-18в). Роль ученых: Бургаве, Линнея, Бюффона, Жюсье.

4. Появление товароведной информации в России («Торговая книга», «Начертание полной купеческой системы купно с начальными основаниями торговой науки с приобретением краткой истории о торговле»).

5. Развитие товароведения как науки в 18-19в. Роль ученых: Д.И. Менделеева, В. Левшина, Ф.В. Зуева, А.Т. Болотова и др.

6. Товароведная информация в России в 19в. Работы Моделя, Вавилова, Ходнева, Наумова.

7. М.Я. Киттары – как один из основоположников товароведения.

8. Открытие коммерческих учебных заведений в России и за рубежом – как мощный стимул развития научного направления товароведения. Первые торговые учебные заведения в России.

9. Развитие научного товароведения в России. Роль ученых: П.П. Петрова, Я.Я. Никитинского, Ф.В. Церевитинова.

10. Развитие товароведения в России в 20в. Роль ученых для дальнейшего развития товароведения пищевых продуктов. Вклад зарубежных ученых в развитие товароведения в 20в.
11. Проблемы и пути развития товароведения на современном этапе развития.
12. Основные критерии современного состояния потребительского рынка. Перспективы развития.
13. История развития колбасного производства в России.
14. История развития рыболовства в России. Способы консервирования рыбы на Руси.
15. Пищевая ценность морских водорослей и беспозвоночных.
16. Виды промысловой рыбы, популярной на Руси.
17. Современное состояние мукомольного производства в России.
18. Понятие «крупа», происхождение названия «манная крупа». Национальные традиции народов разных стран, связанных с рисом.
19. Виды хлеба, вырабатываемые на Руси.
20. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
21. Роль поваренной соли в питании человека. Современное состояние развития соляной промышленности.
22. Виды поваренной соли. Промышленная добыча соли на Руси.
23. Исторические сведения об использовании молока в питании человека. История появления кумыса
24. Легенды, связанные с происхождением кефира. Национальные кисломолочные продукты.
25. Современное состояние развития молочной промышленности.
26. Пищевая ценность масла. Основные периоды развития отечественного маслоделия. Особенности русской технологии получения масла.
27. Пищевая ценность сыра. Легенды, о происхождении сыра.
28. Легенды, связанные с появлением сыра (камамбер, рокфор). Традиции, связанные с швейцарскими сырами.
29. Исторические события, связанные с сыром бри.
30. Пищевая ценность мороженого. История создания мороженого.

## Тесты

1. Кто дал одно из первых определений товароведения?
2. а) Варрон;  
б) Вавилов И;  
в) Колумелла;  
г) Себициус М;  
д) Линней.
3. Кто дал определение товароведения «Потребительские стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины – товароведения»?

- а) Вавилов И;
- б) Себициус М
- в) Линней;
- г) Маркс К;
- д) Бургаве.

4. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественнонаучную дисциплину, предметом которой является потребительская стоимость товаров»?

- а) 1960 г.;
- б) 1961 г.;
- в) 1962 г.;
- г) 1963 г.;
- д) 1964 г.;

5. Что является предметом товароведения?

- а) качество товаров;
- б) свойства товаров;
- в) знания о товарах;
- г) характеристика товара;
- д) потребительные стоимости товара

6. Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?

- а) общей и особенной частей;
- б) вступительного и главного раздела;
- в) теоретического и практического раздела;
- г) общей части и частного товароведения;
- д) вступительного, основного и заключительного разделов.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

#### **Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)**

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и уме-

ние уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

### **Критерии оценки ответов на зачете**

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **а) Основная литература:**

1. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для бакалавров, Реком. УМО высшего образования по спец. "Коммерция", "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, ИД Юрайт, 2015. - 477с. - (Бакалавр. Базовый курс). - ISBN 978-5-9916-3108-2.

2. **Калачев, С. А.** Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : ЮРАЙТ, 2013. - 463с. - (Бакалавр. Базовый курс.). - ISBN 978-5-9916-2578-4 (Изд-во Юрайт). - ISBN 978-5-9692-1434-7 (ИД ЮРАЙТ).

3. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2012 ; ИД ЮРАЙТ. - 463с. - (Бакалавр). - ISBN 978-5-9916-1780-2 (Изд-во ЮРАЙТ). - ISBN 978-5-9692-1322-7 (ИД ЮРАЙТ) .

4. **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров** [Текст] : лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

5. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с. - (Товароведение и экспертиза.).

#### ***б) Дополнительная литература:***

1. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник, допущ. Мин. образ. и науки РФ . - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2011 ; : ИД ЮРАЙТ. - 463с. - (Основы наук). - ISBN 978-5-9916-0819-0 (Изд-во ЮРАЙТ). - ISBN 978-5-9692-0967-1 (ИД ЮРАЙТ).

2. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров( с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с. - (Высшее образование:Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0.

3. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 271с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0.

4. **Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум** [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания

5. **Чепурной, И. П.** Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с. - ISBN 5-94798-468-7.

6. **Лебухов, В.И.** Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>

#### **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный

- ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  4. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
  5. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
  6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
  7. [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru) – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
  8. [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru) – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
  9. [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru) – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
  10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
  11. [www.turistprav.ru](http://www.turistprav.ru) – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста». [Электронный ресурс].
  12. [www.spros.ru](http://www.spros.ru) – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
  13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
  14. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181
  15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
  16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно- библиотечной	Принадлеж- ность	Адрес сайта	Наименова- ние организа- ции-
--	---	---------------------	-------------	-------------------------------------

	<b>системы (ЭБС)</b>			<b>владельца, реквизиты договора на использова- ние</b>
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Соглашение № 21 от 21.12.2017г 21.12.2017 по 20.12.2018гг
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств».	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «История развития товароведения» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).** Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами,

либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необхо-



димости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Доклад** – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удастся выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

**Методические рекомендации по подготовке к зачету.** Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс

индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в деканат факультета.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

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

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы,

системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий.

**13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

**а) для слабовидящих:**

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете/экзамене присутствует ассистент , оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться , прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_ М.Д. Мукайлов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

В программу дисциплины «История развития товароведения»  
по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» вносятся следующие  
изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**Лист регистрации изменений в РПД**

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					