

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»**

*Утверждена решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол № 13  
от 06 июля 2020г.*

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»**

**Направление подготовки – 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО,**

**профиль «Маркетинг в торговой деятельности»**

**Уровень высшего образования - бакалавриат**

**Форма обучения – очная, заочная**

**Махачкала-2020**

**УДК 620.2**  
**ББК 30.609**

**Составитель** – Мурадова Зарема Рамазановна, к.э.н., доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ

**Внутренний рецензент** – Минатуллаев Арслан Айнутдинович, кандидат экономических наук, доцент, зав. кафедрой «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

**Внешний рецензент** - Абдурашидова Аминат Магомедкамильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва-Дагестан»

**Представитель работодателя** – Алигимов Мурад Ильясович, руководитель сообщества СКФО

*Рабочая программа дисциплины «Товароведение потребительских товаров» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 12 ноября 2015 г. №1334 и на основании приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».*

Рабочая программа дисциплины «Товароведение потребительских товаров» размещена на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Мурадова З.Р. Рабочая программа дисциплины «Товароведение потребительских товаров» для направления подготовки 38.03.06 Торговое дело, профиль «Маркетинг в торговой деятельности». – Махачкала: ДГУНХ, 2020.- 21с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, профиль «Маркетинг в торговой деятельности», Атаева А.У.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11

## Содержание

Раздел 1.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
Раздел 2.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
Раздел 3.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации	7
Раздел 4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
Раздел 5.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	12
Раздел 6.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	14
Раздел 7.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	14
Раздел 8.	Описание материально – технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15
Раздел 9.	Образовательные технологии	16
	Лист актуализации рабочей программы дисциплины	20

## Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

### Цели и задачи изучения дисциплины

*Целью* дисциплины «Товароведение потребительских товаров» является изучение теоретических положений, свойственных всем товарам независимо от их классов, подклассов и групп, а также приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения и определять основополагающие характеристики товаров.

*Задачами* изучения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» являются:

- четкое определение основополагающих характеристик товаров;
- установление принципов и методов товароведения обуславливающих его научные основы;
- систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;
- изучение свойств и показателей ассортимента для последующего анализа и принятия управленческих решений по ассортименту;
- оценка качества товаров, выявление градаций качества и дефектов, возникающих в товарах;
- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя.

### 1.1 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими *компетенциями*:

код компетенции	формулировка компетенции
<b>ОПК</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
ОПК-5	готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной, или торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления
<b>ПК</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
ПК-1	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству
ПК-4	способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

## 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	владеть
ОПК-5: готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления	З1 - виды и требования к оформлению технической документации, используемой в профессиональной деятельности	У1-работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности	В1 -навыками работы и проверки правильности оформления технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности
ПК-1: способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	З2-категорийный аппарат и методы управления ассортиментом и качеством товаров, диагностику дефектов ; З3-правила и методику приемки и учета товаров по количеству и качеству	У2-управлять ассортиментом, оценивать, контролировать и управлять качеством товаров; У3- определять дефекты; У4-правильно хранить товары для обеспечения необходимого уровня качества; У5- проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству	В2-навыками управления ассортиментом и качеством товаров, В3-определения дефектов, а также приемки и учета товаров по количеству и качеству
ПК-4: способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	З4-виды, способы и методы идентификации товаров; З5-виды, способы и методы фальсификации товаров; З6-методы и способы выявления	У6-проводить идентификацию товаров и выявлять фальсификацию с помощью современных методов исследования; У7-использовать идентифицирующие признаки однородных групп	В4 -методами и способами идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации; В5-правилами проведения идентификации для установления

	и предупреждения фальсификации	продовольственных и непродовольственных товаров, необходимые для установления их товарной принадлежности и определения рыночной стоимости; У8распознавать разные виды фальсификации	подлинности товара; В6-методами и способами обнаружения фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров на всех этапах товародвижения
--	--------------------------------	--	---

### 1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

код компетенции	Этапы формирования компетенций						
	Тема 1. Зерновые и плодовоощные товары	Тема 2. Вкусовые и кондитерские товары	Тема 3. Пищевые жиры и молочные товары	Тема 4. Мясные и рыбные товары	Тема 5. Текстильные, швейные и трикотажные товары	Тема 6. Пушно- меховые товары	Тема 7. Обувные и галантерейные товары
ОПК-5	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1		+	+	+	+	+	+
ПК-4		+	+			+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций					
	Тема 8. Парфюмерно-косметические товары	Тема 9. Стекланые и керамические товары	Тема 10. Керамические изделия и металлохозяйственные товары	Тема 11. Электробытовые приборы	Тема 12. Ювелирные изделия	Тема 13. Пластмассовые товары
ОПК-5	+	+	+	+	+	+
ПК-1		+	+	+	+	+
ПК-4		+	+			+

## Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ОД.9 «Товароведение потребительских товаров» относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана по направлению подготовки Торговое дело и преподается на 3 курсе в 5 семестре.

Промежуточный контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» проводится в период семестровых аттестаций в форме:

- экзамена - в 5 семестре.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «Теоретические основы товароведения», «Организация, технология и проектирование предприятий»,

«Коммерческая деятельность», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Логистика» и др.

**Раздел 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Объем дисциплины в зачетных единицах составляет 108 часов , т. е.

***Зачетных единиц***

***Для очной формы обучения:***

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **51час**, в том числе:

занятия лекционного типа - **34ч.**

занятия семинарского типа - **17ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся -**21ч.**, экзамен - **36ч.**

***Для заочной формы обучения:***

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником(по видам учебных занятий), составляет **10час**, в том числе:

занятия лекционного типа - **4ч.**

занятия семинарского типа - **6ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся -**94ч.**, экзамен - **4ч.**

**Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Очная форма обучения**

№ п/п	Тема занятия	Всего академических часов	В т.ч. занятия лекционного типа	В т.ч. занятия семинарского типа						Форма текущего контроля успеваемости.
				Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Коллоквиумы	Иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа	
	Тема 1.Зерномучные и плодоовощные товары	8	4		2				2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра.
	Тема 2.Вкусовые и кондитерские товары	8	4			2			2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 3.Пищевые жиры и молочные товары	8	4		2				2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам. деловая игра.
	Тема 4.Мясные и рыбные товары	8	4		2				2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 5.Текстильные,швейные и трикотажные товары	6	2			2			2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра, задания к лабораторным работам.
	Тема 6.Пушно-меховые товары	6	2			2			2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов.
	Тема 7.Обувные и галантерейные	6	2			0			2	Проведение опроса;



	товары									решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 8.Парфюмерно-косметические товары	6	2		2				2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра.
	Тема 9.Стеклянные и керамические товары	5	2		1				2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 10.Керамические изделия и металлохозяйственные товары	4	2			0			2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам. деловая игра.
	Тема 11.Электробытовые приборы	3	2			2			1	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 12.Ювелирные изделия	2	2			0			0	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра, задания к лабораторным работам.
	Тема 13.Пластмассовые товары	2	2			0			0	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов.
	Итого за 7 семестр:	108	34		9	8			21	
	Итого, в том числе контроль 36 часов	144	34		9	8			21	Письменный экзамен в 7 семестре

### Заочная форма обучения

№ п/п	Тема занятия	Всего академических часов	В т.ч. занятия лекционного типа	В т.ч. занятия семинарского типа						Форма текущего контроля успеваемости.
				Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Коллективные	Иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа	
	Тема 1.Зерномучные и плодоовощные товары	8	2			1			4	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра.
	Тема 2.Вкусовые и кондитерские товары	8	2			1			4	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 3.Пищевые жиры и молочные товары	8	0			1			6	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам. деловая игра.
	Тема 4.Мясные и рыбные товары	8	0			0			8	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
	Тема 5.Текстильные,швейные и трикотажные товары	6	0			1			6	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра, задания к лабораторным работам.
	Тема 6.Пушно-меховые товары	6	0		1	0			6	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов.
	Тема 7.Обувные и галантерейные товары	6	0			0			6	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.

Тема 8.Парфюмерно-косметические товары	6	0			0			6	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра.
Тема 9.Стеклянные и керамические товары	5	0			0			5	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
Тема 10.Керамические изделия и металлохозяйственные товары	4	0			0			4	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам. деловая игра.
Тема 11.Электробытовые приборы	3	0		1	0			3	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; задания к лабораторным работам.
Тема 12.Ювелирные изделия	2	0			0			2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов; деловая игра, задания к лабораторным работам.
Тема 13.Пластмассовые товары	2	0			0			2	Проведение опроса; решение задач; тестирование; решение кейсов.
Итого за 7 семестр:	108	4		2	4			98	
Итого, в том числе контроль 4часа	102	4		2	4			98	Письменный экзамен на 3 курсе

**Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительно учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/точек доступа
<b>I. Основная учебная литература</b>				
1	Асфондьярова, И.В. К.В, Илларионова	Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров : учебное пособие	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=494642">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=494642</a>
2	Калачев, С.	Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп	Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/425165">https://urait.ru/bcode/425165</a>
<b>II. Дополнительная литература</b>				
<b>а) Дополнительная учебная литература</b>				
1.	Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власов Е.Н.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 192 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495843">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495843</a>
2.	Косарева О.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник	М: Университет «Синергия», 2017. - 177 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=455426">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=455426</a>
3	Криштафович В.И. , Криштафович Д.В., Еремеева Н.В.	Физико-химические методы исследования: учебник	Криштафович, В.И.. - Москва : Издательско-торговая корпорация	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=57406">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=57406</a>

			«Дашков и К°», 2016. - 208 с.	
4	Магомедов, Ш.Ш. Беспалова.Г.Е.	Управление качеством продукции : учебник	Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785</a>
<b>Б)Официальныеиздания:сборникизаконодательных актов,нормативно-правовыхдокументов,кодексовРФ</b>				
1.	Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) 2 января 2000 года N 29-ФЗ <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_341991/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_341991/</a>			
2.	Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция) 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_325307/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_325307/</a>			
3.	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.07.2019) "О защите прав потребителей" 7 февраля 1992 года N 2300-1 <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_329331/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_329331/</a>			
4.	ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст) (ред. от 29.03.2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_206238/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_206238/</a>			
5.	"ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_143116/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_143116/</a>			
6.	ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст. <a href="http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&amp;base=EXP&amp;n=281611">http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&amp;base=EXP&amp;n=281611</a>			
<b>в)Справочно-библиографическая литература</b>				
1	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Окара А.И. , Рязанова О.А. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 396 с. <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=57406">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=57406</a>			
<b>Ж)Информационныебазыданных</b>				
1.	<a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>			
2.	<a href="https://znaytovar.ru/">https://znaytovar.ru/</a>			
3.	<a href="http://tovaroved.ucoz.ru/publ/">http://tovaroved.ucoz.ru/publ/</a>			
4.	<a href="https://www.foodcafe.ru/">https://www.foodcafe.ru/</a>			
5.	<a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a>			
6.	<a href="http://www.textilemarket.ru">http://www.textilemarket.ru</a>			
7.	<a href="http://www.textileclub.ru">http://www.textileclub.ru</a>			

## **Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

Для освоения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

<http://www.gost.ru/> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии; на сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ;

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

<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> – сайт для будущих товароведов. <https://www.foodcafe.ru/> – сайт товароведов: помощь товароведам.

<http://www.falshivkam.net/> – на 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;

<http://www.legprommarket.ru/> – на сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

## **Раздел 7. Перечень информационных технологий, используемых при изучении дисциплины, перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем, профессиональных баз данных**

### **7.1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства**

- Windows 7 Professional . 64x;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

### **7.2. Перечень информационных справочных систем**

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

### **7.3. Перечень профессиональных баз данных**

- ✓ база данных Министерства промышленности и торговли РФ. - Режим доступа: Министерства: <http://www.minprom.gov.ru>
- ✓ База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <https://tpprf.ru/ru/>

- ✓ База данных Российской Федерации для размещения информации о размещении заказов (уполномоченным по ведению сайта является Минэкономразвития России). - Режим доступа: <https://zakupki.gov.ru/>
- ✓ База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: <https://www.fips.ru/>
- ✓ Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru/>

## **Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Для преподавания дисциплины «Товароведение потребительских товаров» используются следующие специальные помещения:

**1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 5.5 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, ул. Джамалутдина Атаева, дом 5, корпус №2 литер «В» )**

### ***Перечень основного оборудования:***

Комплект специализированной мебели

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)), ЭБС «ЭБС Юрайт» ([www.ura.it.ru](http://www.ura.it.ru)).

### ***Перечень учебно-наглядных пособий:***

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

***Лаборатория товароведения № 5-6 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, ул. Джамалутдина Атаева, дом 5, корпус №2 литер «В» )***

### ***Перечень основного оборудования:***

Комплект специализированной мебели

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)), ЭБС «ЭБС Юрайт» ([www.ura.it.ru](http://www.ura.it.ru)), флипчарт переносной.

### ***Перечень учебно-наглядных пособий:***

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

### ***Лабораторное оборудование:***

Весы торговые электронные ВСП-30/5-3Тп.

Весы лабораторные электронные серии ВСЛ.

Сушильный шкаф (18л, 50-250°C)ШСЛ-18/250.

Анализатор молока (Клевер 2).  
Биноклярный микроскоп.  
Лупы асферические ЛПИ-463-3,5х и ЛПИ-464-7х  
Фотометр малогабаритный КФК-.  
Колбы конические мерные (100-250 мл); мерные цилиндры (25; 50 мл).  
Набор ареометров АОН-1.  
Литровая пурка.  
Набор дегустационной посуды.  
Набор ножей, разделочных досок.  
Муляжи продаваемой продукции.  
Пенетрометр (для определения плотности жидких продуктов).  
Нитратомер.  
Холодильник бытовой (LG GC-051SS ).  
Печь электрическая (настольная, двухкамерная).  
Мензурки, чашки, фильтровальная бумага.  
рНметр.  
Люминоскоп.

**2. Помещение для самостоятельной работы № 4.5** (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, ул. Джамалутдина Атаева, дом 5, корпус №2 литер «В»)

***Перечень основного оборудования:***

Персональные компьютеры с доступом к сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду.

**3. Помещение для самостоятельной работы №1.1** (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, ул. Джамалутдина Атаева, дом 5, учебный корпус №1)

***Перечень основного оборудования:***

Персональные компьютеры с доступом к сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду.

## **9. Образовательные технологии**

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Занятия лекционного типа проводятся с использованием ПК и проектора, проводится групповое обсуждение под руководством преподавателя проблем предметной области, также используются материалы печатные и в электронной форме; аудио-, видео- лекции в электронной форме, электронные конференции, мастер-классы специалистов отрасли.

Занятия семинарского типа являются одними из основных видов учебных занятий и предназначены для углубления знаний, полученных при изучении лекционного материала, формирования умений и навыков.



Занятия лекционного типа составляют основу теоретического обучения и дают систематизированные основы знаний по дисциплине, раскрывают состояние и перспективы развития соответствующей области науки, концентрируют внимание обучающихся на наиболее проблемных вопросах темы, стимулируют познавательную деятельность обучающихся и способствуют развитию их творческого мышления.

Главная задача лекционного курса - сформировать у обучающихся системное представление об изучаемом предмете, обеспечить усвоение будущими специалистами основополагающего учебного материала, принципов и закономерностей развития соответствующей научно-практической области, а также методов применения полученных знаний, умений и навыков.

Основные функции лекций:

- познавательно-обучающая;
- развивающая;
- ориентирующе-направляющая;
- активизирующая;
- воспитательная;
- организующая;
- информационная.

Выполнение практических заданий служит важным связующим звеном между теоретическим освоением данной дисциплины и применением ее положений на практике. Они способствуют развитию самостоятельности обучающихся, более активному освоению учебного материала, являются важной предпосылкой формирования профессиональных качеств будущих специалистов.

Проведение семинарских занятий не сводится только к органическому дополнению лекционных курсов и самостоятельной работы обучающихся. Их вместе с тем следует рассматривать как важное средство проверки усвоения обучающимися тех или иных положений, даваемых на лекции, а также рекомендуемой для изучения литературы; как форма текущего контроля за отношением обучающихся к учебе, за уровнем их знаний, а следовательно, и как один из важных каналов для своевременного подтягивания отстающих обучающихся. Задачи практических занятий: закрепление и углубление знаний, полученных на лекциях и приобретенных в процессе самостоятельной работы с учебной литературой, формирование у обучающихся умений и навыков работы с исходными данными, научной литературой и специальными документами. Практическому занятию должно предшествовать ознакомление с лекцией на соответствующую тему и литературой, указанной в плане этих занятий.

При реализации дисциплины «Товароведение потребительских товаров» применяются следующие образовательные технологии:

*Выездные школы* – это интенсивные формы коллективного обучения в режиме «погружения» в профессиональную среду. Обучающиеся получают возможность упорядочить знания, развить практические навыки групповой работы, обменяться опытом и установить деловые связи.

*Деловая игра* – метод имитации (подражания, изображения) принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях),

осуществляемый по заданным правилам группой людей в диалоговом режиме. Деловые игры применяются в качестве средства активного обучения экономике, бизнесу, познания норм поведения, освоения принятия решения (см. ниже).

*Доклад (презентация)* – публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение определенной темы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения: преподавателем (лектором, координатором и т.д.), приглашенным экспертом, обучающимся. Докладчик готовит все необходимые материалы (текст доклада, слайды PowerPoint, иллюстрации и т.д.). При очном обучении докладчик знакомит обучающихся с материалами доклада в аудитории, в условиях Интернет размещает их на образовательных веб-сайтах.

*Круглый стол* – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые в процессе эффективного диалога.

*Метод кейс-стадий* – обучение, при котором обучающиеся и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения обучающийся самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

*Метод проектов* – это комплексный метод обучения, результатом которого является создание продукта или явления. В основе учебных проектов лежат исследовательские методы обучения.

*Моделирование* – исследование объектов познания на их моделях; построение и изучение моделей реально существующих предметов/ явлений и конструируемых объектов для их определения либо улучшения их характеристик, рационализации способов их построения, управления ими и прогнозирования

*Модульное обучение* – это технология обучения, предполагающая жесткое структурирование учебной информации, содержания обучения и организацию работы обучающихся с полными, логически завершенными модулями. Формой контроля модуля является тест.

*Тестирование* – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

*Тренинг* – форма интерактивного обучения, целью которой является развитие компетентности межличностного и профессионального поведения в общении.

*Метод развивающейся кооперации.* Для него характерна постановка задач, которые трудно выполнить в индивидуальном порядке и для которых нужна кооперация, объединение обучающихся с распределением внутренних ролей в группе. Для решения проблемы, данной преподавателем, создаются группы учащихся из 6–8 человек. Группа формируется так, чтобы в ней был «лидер», «генератор идей», «функционер», «оппонент», «исследователь». Смена лидера происходит через каждые два-три практических занятия, что стимулирует развитие организаторских способностей у обучающихся. Творческие группы могут быть постоянными и временными. Они подвижны, т.е. разрешается переходить из одной группы в другую, общаться с членами других групп. После того, как каждая группа предложит свой вариант решения, начинается дискуссия,

в ходе которой группы через своих представителей должны доказать истинность своего варианта решения. При этом обучающиеся должны проявить эрудицию, логические, риторические навыки и т.п. Если имеющихся знаний недостаточно, преподаватель прерывает дискуссию и дает нужную информацию в лекционной форме.

*Метод коллективного анализа ситуации* - обучение, при котором обучающиеся и преподаватели участвуют в непосредственном рассмотрении и обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения обучающиеся самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

*Самостоятельная работа* может быть успешной при определенных условиях, которые необходимо организовать. Ее правильная организация, включающая технологии отбора целей, содержания, конструирования заданий и организацию контроля, систематичность самостоятельных учебных занятий, целесообразное планирование рабочего времени позволяет привить обучающимся умения и навыки в овладении, изучении, усвоении и систематизации приобретаемых знаний в процессе обучения, привить навыки повышения профессионального уровня в течение всей трудовой деятельности.

Текущий контроль уровня знаний и умений обучающимся необходимо осуществлять путем тестирования, как во время практических занятий, так и в ходе индивидуальной работы.

Достижение воспитательных целей на занятиях по дисциплине осуществляется личным примером, высокой требовательностью и строгим выполнением задач дисциплины, с одной стороны, и максимально - возможной помощью в усвоении наиболее сложных разделов и тем, - с другой.

**Лист актуализации рабочей программы  
дисциплины «Товароведение потребительских  
товаров»**

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Маму / Келеметова С.И.

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «    »      20   г. №     

Зав. кафедрой      / Келеметова С.И.

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «    »      20   г. №     

Зав. кафедрой      / Келеметова С.И.