

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 29 мая 2021 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Специальность СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация – Менеджер по продажам

Форма обучения - очная

Махачкала – 2021

Составитель – Мамаева Асият Мамаевна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Абдурашидова Аминат Магомедкалильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва-Дагестан».

Представитель работодателя: Гасратова Шекер Тофиковна, начальник группы организации продаж управления по работе с массовым сегментом, публичного акционерного общества междугородней и международной электрической связи «Ростелеком», макрорегиональный филиал «Юг», дагестанский филиал, эксперт-представитель работодателя.

Рабочая программа междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» мая 2014г., № 539, и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Рабочая программа междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Мамаева А.М. Рабочая программа междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) – Махачкала: ДГУНХ, 2021 г. - 21 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2021 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), Атаевой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 мая 2021 г., протокол № 10.

Содержание

Раздел 1.	Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу	4
Раздел 2.	Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы	11
Раздел 3.	Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, и формы промежуточной аттестации	11
Раздел 4.	Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	13
Раздел 5.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса	15
Раздел 6.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса	15
Раздел 7.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	16
Раздел 8.	Описание материально – технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	17
Раздел 9.	Образовательные технологии	18
	Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	21

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения междисциплинарного курса является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента, оценки качества, учитывать и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов.

Задачи дисциплины являются:

- изучить основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалиметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, их обеспечивающие;
- изучить виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
- изучить виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу
- изучить условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечения их сохраняемости;
- рассмотреть особенности правил оформления сопроводительных документов.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса: «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Профессиональные компетенции (ПК):

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии-31.	грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий-У1.	
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	методы и способы выполнения профессиональных задач;	эффективно организовывать собственную деятельность и решать	

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности-32.	профессиональные задачи-У2.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	сущность рисков в торговом деле, критерии их оценки-33.	распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях-У3.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-34.	искать и использовать различные источники информации включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-У4.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	средства установления контакта в коллективе и с потребителями, приемы эффективного делового общения-35.	проявлять организованность, трудолюбие, исполнительскую дисциплину в профессиональной деятельности-У5.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции-36.	ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; умеет осуществлять самообразование в области коммерции-У6.	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также	принципы государственного регулирования коммерческой деятельности-37.	оказывать услуги розничной торговли с соблюдением нормативных правовых актов, санитарно-эпидемиологических	

требования стандартов, технических условий.		требований к организациям розничной торговли-У7.	
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку-38.	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент-У8.	определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности – ПО 1
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания-39.	рассчитывать товарные потери и списывать их-У9.	-контроля режима и сроков хранения товаров; -соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения – ПО2
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку – 38.	идентифицировать товары - У10.	расшифровки маркировки– ПО 3
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку-38.	идентифицировать товары-У10; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества-У11.	-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; -оценки качества товаров в соответствии с установленными

			ми требованиями; -установления градаций качества – ПО4
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним-310.	рассчитывать товарные потери и списывать их; У9; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним-У12	-расшифровки маркировки; -соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения – ПО 5
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним-310.	соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним-У12.	соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения– ПО 6
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров-311.	применять методы товароведения-У14.	-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; -установления градаций качества– ПО 7
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции,	оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества-У11. применять методы	-определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментно

	методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров-311.	товароведения-У 14.	й принадлежности; -оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; -установления градаций качества; расшифровки маркировки – ПО 8
--	---	---------------------	--

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения междисциплинарного курса

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 1. Зерномучные и плодовоовощные 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
ОК-1				+	
ОК-2	+				
ОК-3			+		
ОК-4					
ОК-6					+
ОК-7					
ОК-12					
ПК-3.1			+		
ПК-3.2	+				
ПК-3.3					+
ПК-3.4		+			
ПК-3.5					+
ПК-3.6		+			
ПК-3.7			+		
ПК-3.8	+				

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 6 Пушно- меховые товары	Тема 7 Галантерейные товары.	Тема 8 Парфюмерно- косметические товары	Тема 9 Стеклянные и керамические товары	Тема 10 Ювелирные товары
ОК-1	+				

ОК-2				+	
ОК-3		+			
ОК-4					
ОК-6	+				+
ОК-7			+		
ОК-12		+			
ПК-3.1				+	
ПК-3.2	+				
ПК-3.3		+			+
ПК-3.4			+		
ПК-3.5				+	
ПК-3.6	+				
ПК-3.7			+		
ПК-3.8					+

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Данный междисциплинарный курс «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» входит в состав профессионального модуля ПМ.3 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» и изучается в 4 семестре.

Промежуточный контроль знаний студентов проводится в период семестровых аттестаций в форме экзамена в 4 семестре.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами «Теоретические основы товароведения», «Организация коммерческой деятельности», «Организация торговли», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Управление товарным ассортиментом и запасами» и др.

Освоение данного междисциплинарного курса необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Логистика», «Маркетинговые коммуникации», «Организация и техника внешнеторговых операций», «Организация коммерческой деятельности», «Организация торговли».

Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий) на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины составляет **108 часов**.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных *на контактную работу* обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **72 часа**, в том числе:

- лекции - **36 часов**;
- практические занятия - **18 часов**;
- лабораторные занятия - **18 часов**;

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - **35 часов**. Консультации – **1 ч**.

Форма промежуточной аттестации:

4 семестр - экзамен

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

№ п/п	Тема дисциплины	всего академических часов	в том числе:							форма текущего контроля успеваемости	
			лекции	семинары	практические занятия	лабораторные занятия	консультации	самостоятельная работа	интерактивные формы проведения занятий		
Раздел I. Товароведение продовольственных товаров											
1.	<i>Зерномучные и плодоовощные товары</i>	12	4		2	2			4	-	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа Выполнение лабораторных заданий
2.	<i>Вкусовые и кондитерские товары</i>	12	4		2	2			4	Лекция-беседа	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа Выполнение лабораторных заданий
3.	<i>Пищевые жиры и молочные товары</i>	12	4		2	2			4	-	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа Выполнение лабораторных заданий
4.	<i>Мясные и рыбные товары</i>	12	4		2	2			4	Презентации по теме	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа Выполнение

										лабораторных заданий
Раздел II. Товароведение непродовольственных товаров										
5.	Текстильные, швейные и трикотажные товары	12	4		2	2		4	Презентации по теме	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа. Выполнение лабораторной работы
6.	Пушно-меховые товары	12	4		2	2		4	Лекция-беседа	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа Выполнение лабораторных заданий
7.	Галантерейные товары	6	2		2	-		2	-	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа
8.	Парфюмерно-косметические товары	12	4		2	2		4	Презентации по теме	Выполнение лабораторных заданий; Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа
9.	Стеклянные и керамические товары	6	2		-	2		2	-	Выполнение лабораторных заданий Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа
10.	Ювелирные товары	11	4		2	2		3	Лекция-беседа	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Письменная работа. Выполнение лабораторной работы
Итого за семестр		107	36		18	18		35		

Экзамен (групповая консультация в течении семестра, групповая консультация перед промежуточной аттестацией, экзамен)							1			Контроль
Всего:	108									-

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

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные по стандарту	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
<i>I. Основная учебная литература</i>				
1.	Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 950 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166
2.	Ляшко А.А., Ходыкин А. Н., Волошко Н.И., Снитко А.П.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник	М : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 660 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128
3.	Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. , Райкова Е.Ю. и др.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791
<i>I. Дополнительная литература</i>				
<i>А) Дополнительная учебная литература</i>				
1.	Голубева Л.В., Долматова О.И.	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 65 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481996
2.	Криштафович В.И. , Криштафович Д.В., Еремеева Н.В.	Физико-химические методы исследования: учебник	Криштафович, В.И.. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 208 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453028
3.	Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е.	Управление качеством продукции: учебник	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785
4.	Пехташева Е.Л.	Биоповреждения непродовольственных товаров: учебник	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 332 с.	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496148
<i>Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ</i>				
1.	Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции от 9 января 1996 г.) www.consultant.ru			
2.	Закон РФ от 23 сентября 1992 г. «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест			

	происхождения товаров» www.consultant.ru
<i>Материалы аналитических Интернет сайтов</i>	
1.	http://www.gost.ru/
2.	http://www.interstandart.ru/
3.	http://www.rospotrebnadzor.ru/
4.	http://www.tsouz.ru
5.	http://www.stq.ru/
6.	http://www.spros.ru/
7.	http://www.ozpp.ru/
8.	http://www.mozp.org/
9.	http://www.asq.org/
10	http://www.1gost.ru/
11	http://www.znaytovar.ru/
12	http://www.falshivkam.net/
13	http://www.legprommarket.ru/
14	http://www.textilemarket.ru
15	http://www.textileclub.ru

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

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 образовательной организации, так и вне ее.

Для освоения дисциплины могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

<http://www.gost.ru/> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

<http://www.interstandart.ru/> – официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

<http://www.rospotrebnadzor.ru/> – официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

<http://www.tsouz.ru> – официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].

<http://www.stq.ru/> – официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

<http://www.spros.ru/> – официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

<http://www.ozpp.ru/> – официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

<http://www.mozp.org/> – официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].

<http://www.asq.org/>. – официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].

<http://www.1gost.ru/> – 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://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).

<http://www.textilemarket.ru> – на сайте представлены производители текстильных товаров

<http://www.textileclub.ru> – на сайте представлен ассортимент текстильных товаров

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. Adobe Acrobat Reader

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».
- Справочно-правовая система «Гарант».
- Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»-

<http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>

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: <http://www.tpprf.ru>

- ✓ База данных Российской Федерации для размещения информации о размещении заказов (уполномоченным по ведению сайта является Минэкономразвития России). Режим доступа: www.zakupki.gov.ru
- ✓ База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: <http://www.fips.ru/rospatent/index.htm>

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к *электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека ONLINE»* (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу

Для преподавания междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» используются следующие специализированные помещения – аудитории:

1. Кабинет междисциплинарного курса «Теоретические основы товароведения» 2.13 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной 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), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

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

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной 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), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.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).

Биноккулярный 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.

pHметр.

Люминоскоп.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

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

4. Помещение для самостоятельной работы 4.2

Перечень основного оборудования:

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

Раздел 9. Образовательные технологии

При реализации междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» применяются следующие образовательные технологии:

Решение задач по анализу конкретных ситуаций как для иллюстрации той или иной ситуации, так и в целях выработки навыков применения управленческих решений; 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.

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

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

Разбор «кейс-стади» – обучение, при котором обучающиеся и преподаватель участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения обучающийся самостоятельно принимает решение и обосновывает его.

Решение типовых задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

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.

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме обязательных консультаций и индивидуальных занятий со студентами (помощь в понимании тех или иных моделей и концепций, подготовка тезисов для студенческих конференций и т.д.).

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
продовольственных и непродовольственных товаров»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Зав. кафедрой _____