

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ З.А. Капелюк

« _____ » _____ 2008 г.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Формирование современного ассортимента
продовольственных товаров»
специальности 080301.65 «Коммерция (торговое дело)»
специализации «Коммерция на рынке потребительских товаров»

Новосибирск 2008

Кафедра товароведения и технологии
сельскохозяйственной продукции

Учебная программа дисциплины «Формирование современного ассортимента продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования второго поколения и примерной программой дисциплины.

Автор Л. С. Седова, канд. техн. наук, доцент

Рецензент С. Ф. Родина, канд. техн. наук, доцент

Программа обсуждена и рекомендована к изданию кафедрой товароведения и технологии сельскохозяйственной продукции, протокол № 9 от 30 мая 2007 г.

© Сибирский университет
потребительской кооперации, 2008

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Цель и задачи изучения дисциплины

Критерии оценки современного потребительского рынка определяют, исходя из источников пополнения его товарами, соотношения спроса и предложения, которое, в свою очередь, определяет насыщенность рынка товарами, степень удовлетворения спроса, широту, полноту ассортимента.

Целью изучения дисциплины «Формирование современного ассортимента продовольственных товаров» является формирование у студентов представления о рынке потребительских товаров, производимых в России у поступающих из-за рубежа, факторах, формирующих ассортимент и возможных пунктах его совершенствования.

Задача дисциплины: изучить цели и сущность классификации товаров, факторы, влияющие на формирование ассортимента, его конкурентоспособности.

1.2. Место дисциплины

в системе высшего профессионального образования

Дисциплина «Формирование современного ассортимента продовольственных товаров» включена в цикл дисциплин специализации регионального компонента государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по специальности 080301.65 «Коммерция (торговое дело)». Содержание дисциплины «Формирование современного ассортимента продовольственных товаров» основано на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» и направлено на углубление профессиональных знаний студентов.

1.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины «Формирование современного ассортимента продовольственных товаров» студент должен:

знать: основные направления в совершенствовании ассортимента продовольственных товаров;

уметь: оценивать конкурентоспособность продовольственных товаров отечественных и зарубежных производителей;

иметь представление: о факторах, влияющих на формирование ассортимента отдельных групп продовольственных товаров.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО ФОРМАМ И СРОКАМ ОБУЧЕНИЯ (час)

2.1. Очная форма обучения – 5 лет

Вид занятия	Всего часов	Семестр	
		5	6
Аудиторные занятия:	102	51	51
– лекции	52	26	26
– лабораторные	50	25	25
Самостоятельная работа	48	24	24
Общая трудоемкость	150	75	75
Вид итогового контроля		Зачёт	Экзамен

2.2. Очная форма обучения – 3,5 года

Вид занятия	4 семестр
Аудиторные занятия:	34
– лекции	18
– лабораторные	16
Самостоятельная работа	116
Общая трудоемкость	150
Вид итогового контроля	Экзамен

2.3. Заочная форма обучения – 5,5 лет

Вид занятия	4 курс
Аудиторные занятия:	20
– лекции	10
– лабораторные	10
Контрольная работа	+
Самостоятельная работа	130
Общая трудоемкость	150
Вид итогового контроля	Зачет

2.4. Заочная форма обучения – 3,5 года

Вид занятия	3 курс
Аудиторные занятия:	20
– лекции	10
– лабораторные	10
Самостоятельная работа	130
Контрольная работа	+
Общая трудоемкость	150
Вид итогового контроля	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность 080301.65 «Коммерция (торговое дело)»

Наименование темы дисциплины	Очная форма обучения								Заочная форма обучения							
	5 лет				3 года				5,5 лет				3,5 года			
	Количество часов на изучение															
	всего	в том числе			всего	в том числе			всего	в том числе			всего	в том числе		
лекции		практические	СРС	лекции		практические	СРС	лекции		практические	СРС	лекции		практические	СРС	
<i>1</i>	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. Понятие об ассортименте товаров, о показателях, определяющих насыщенность рынка товарами	2	2	-	-	3	1	-	2	1	1	-	-	1	1	-	-
2. Изучение современного ассортимента зерномучных товаров. Классификация, характеристика видов и сортов	12	4	4	4	14	2	-	12	12	1	1	10	12	1	1	10
3. Изучение современного ассортимента свежих и переработанных овощей	12	4	4	4	14	1	2	11	9	1	2	6	9	1	2	6
4. Изучение современного ассортимента свежих и переработанных плодов	12	4	4	4	12	1	2	9	9	-	-	9	9	-	-	9
5. Изучение современного ассортимента кондитерских изделий. Тенденции в совершенствовании ассортимента	12	4	4	4	12	2	2	8	17	1	1	15	17	1	1	15

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>
6. Изучение современного ассортимента чая, кофе, пряностей и безалкогольных напитков	10	4	2	4	10	2	2	6	9	1	2	6	9	1	2	6
7. Изучение современного ассортимента пива и алкогольных напитков	10	4	2	4	9	1	-	8	9	-	-	9	9	-	-	9
8. Оценка состояния насыщенности рынка товарами растительного происхождения (выездное занятие на Сибирскую ярмарку)	5	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. Изучение современного ассортимента жиров. Принципы классификации растительных масел, животных и модифицированных жиров	12	4	4	4	14	2	2	10	12	1	1	10	12	1	1	10
10. Изучение современного ассортимента молока питьевого и кисломолочных продуктов	12	4	4	4	10	1	2	7	10	2	1	7	10	2	1	7
11. Изучение современного ассортимента сыров. Отличительные признаки групп, типов, видов	12	4	4	4	6	1	-	5	7	-	-	7	7	-	-	7
12. Классификация современного ассортимента мясных товаров. Категории упитанности мяса, правила маркировки	12	4	4	4	18	2	2	14	17	1	1	15	17	1	1	15

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	$\frac{1}{6}$	<i>17</i>
13. Изучение современного ассортимента рыбных товаров. Влияние семейств и видов рыбы на формирование ассортимента рыбных товаров	14	6	4	4	18	2	2	14	12	1	1	10	12	1	1	10
14. Изучение современного ассортимента консервов: мясных, рыбных. Правила маркировки	8	4	2	2	6	-	-	6	10	-	-	10	10	-	-	10
15. Выездное занятие на Сибирскую Ярмарку, в торговые предприятия по оценке полноты ассортимента продовольственных товаров животного происхождения	5	-	3	2	4	-	-	4	16	-	-	16	16	-	-	16
Контрольная работа	-				-				+				+			
ВСЕГО	150	52	50	48	150	18	16	116	150	10	10	130	150	10	10	

3.2. Разделы дисциплины

1. Формирование современного ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения.
2. Формирование современного ассортимента продовольственных товаров животного происхождения.

3.3. Темы и краткое содержание

Тема 1. Введение

Формирование ассортимента товаров на современном рынке.

Понятие ассортимента, его роль на рынке товаров. Виды, структура торгового ассортимента; широта, полнота, глубина, стабильность, степень обновления. Управление ассортиментом товаров в торговле. Фальсификация товаров: виды, способы фальсификации, методы ее обнаружения. Идентификация товаров.

Раздел 1. Формирование современного ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 2. Формирование современного ассортимента зерномучных товаров

Основные направления расширения ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, крупяных и макаронных изделий.

Пищевые концентраты: виды, классификация, особенности формирования современного ассортимента.

Тема 3. Формирование современного ассортимента плодоовощных товаров

Современный рынок свежих плодов и ягод: характеристика основных видов и помологический (ампелографических) сортов отечественных и импортных фруктов. Товароведная характеристика экзотических плодов на российском рынке.

Современный ассортимент и основные районированные хозяйственно-ботанические сорта. Характеристика новых овощей на российском рынке (артишоки, спаржа и др.).

Современные способы переработки свежих плодов и овощей и характеристика ассортимента переработанных плодоовощных товаров на российском рынке.

Тема 4. Формирование современного ассортимента кондитерских товаров

Шоколад, конфеты, карамель, мучные и фруктово-ягодные кондитерские изделия: основные направления расширения ассортимента. Характеристика ассортимента конфет и карамели, приготовленных с использованием различных конфетных масс и карамельных начинок. Классификация шоколада, мучных, фруктово-ягодных кондитерских изделий, восточных сладостей.

Тема 5. Формирование современного ассортимента вкусовых товаров

Формирование различных видов чая (черный, зеленый, красный, желтый, ароматизированный, растворимый). Характеристика чаеоторгующих фирм на российском рынке.

Ботаническая, географическая и коммерческая классификация кофе. Кофе растворимый.

Формирование ассортимента виноградных вин, крепких алкогольных напитков, водки, коньяка. Формирование марок шампанского.

Классификация и характеристика современного ассортимента пряностей.

Раздел 2. Формирование современного ассортимента продовольственных товаров животного происхождения

Тема 6. Формирование современного ассортимента жиров

Характеристика ассортимента растительных масел, показатели идентификации.

Твердые растительные жиры (пальмовое, кокосовое, масло-какао), их характеристика, использование. Эквиваленты масла-какао.

Комбинированные жиры: особенности формирования современного ассортимента, потребительские достоинства, показатели идентификации (маргарин, спрэды и топленые смеси).

Формирование ассортимента коровьего масла, идентификационные признаки.

*Тема 7. Формирование современного ассортимента
молочных товаров*

Особенности современного рынка молочных товаров в России, направления расширения ассортимента.

Сыры: характеристика отечественного и зарубежного ассортимента, показатели идентификации.

Формирование ассортимента кисломолочных диетических продуктов.

*Тема 8. Формирование современного ассортимента
мясных товаров*

Классификация мяса по виду, полу, упитанности.

Современный рынок мяса и мясных товаров в России, направления расширения ассортимента. Мясо диких животных и пернатой дичи, классификация.

Колбасы и копчености: факторы расширения ассортимента, показатели идентификации.

Мясные консервы, классификация, маркировка.

Тема 9. Ассортимент яичных товаров

Классификация куриных яиц. Правила маркировки и учета.

Ассортимент яичных продуктов: сухие яичные продукты, меланж.

*Тема 10. Формирование современного ассортимента
рыбных товаров*

Характеристика семейств и видов промысловых рыб. Классификация ассортимента рыбных товаров (рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая, вяленая, сушеная). Товарные сорта.

Икра рыб. Виды, классификация ассортимента.

Нерыбные объекты моря. Характеристика товаров из них.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация ассортимента. Маркировка.

4. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Задания лабораторных занятий

Формирование современного ассортимента продовольственных товаров: методические указания и задания к лабораторным занятиям и самостоятельной работе студентов / [сост.: канд. техн. наук, доц. Л.С. Седова, доц. С.Ф. Родина] – Новосибирск: СибУПК, 2005. – 56 с.

4.2. Задания контрольной работы для студентов заочной формы обучения

Студенты заочной формы обучения выполняют одну контрольную работу – это позволит усвоить основные особенности дисциплины, научиться работать с информационным контекстом, получить навыки оформления учебных письменных работ по дисциплине.

Задание контрольной работы включает 3 теоретических вопроса. При написании работы рекомендуется использовать список основной и дополнительной литературы, представленной в данной программе, однако, допускается использование любой другой литературы, соответствующей тематике вопросов, по выбору автора контрольной работы.

Помните! Выполнение контрольной работы обязательно. Контрольная работа должна быть написана и защищена до начала экзаменационной сессии. Контрольные работы, направленные на доработку, необходимо в кратчайшие сроки переработать в соответствии к собеседованию, необходимо защитить.

Вопросы контрольной работы определяются студентами согласно таблице по двум последним цифрам личного дела (шифра). В таблице вариантов по горизонтали «Б» размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – последняя цифра шифра студента. По вертикали «А» так же размещены цифры от 0 до 9, каждая из них последняя цифра шифра. Пересечением горизонтальной и вертикальной линий определяется клетка с номерами вопросов контрольной работы.

Например: шифр К-05-91 определяем номера вопросов: 9, 32, 52.

ТАБЛИЦА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАДАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Последняя цифра шифра	0	1	2	3	4	5	7	7	8	9	10
		31	32	33	34	35	37	37	38	39	40
		41	42	43	44	45	47	47	48	49	50
	1	11	12	13	14	15	17	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	27	27	28	29	30
		51	52	53	54	55	67	67	58	59	60
	2	21	22	23	24	25	27	27	28	29	30
		40	39	38	37	36	34	34	33	32	31
		46	47	42	48	44	50	50	41	43	45
	3	10	9	8	7	6	4	4	3	2	1
		31	32	33	34	35	37	37	38	39	40
		58	52	59	51	60	53	53	56	55	54
4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41	
5	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
	60	59	58	57	56	55	54	53	52	51	
6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	
	45	46	47	48	49	50	44	43	42	41	
7	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
	32	33	34	35	36	37	38	39	40	31	
	55	51	56	52	57	53	58	54	59	60	
8	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	
	40	39	38	37	32	33	34	35	36	31	
	49	47	48	46	45	43	44	42	50	41	
9	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
	57	52	58	53	59	54	60	55	56	51	

Требования к оформлению контрольной работы

Объем работы, написанной четким почерком, должен составлять 12–16 страницы обычной школьной тетради или 8–10 страниц машинописного текста на стандартных листах формата А4 (210x297 мм), напечатанных на одной стороне листа. Размер шрифта должен быть равен 14–16 пунктам, плотность текста не менее 28 строк через 1,5–2 межстрочных интервала. Однако, если Вы считаете, что для раскрытия темы контрольной работы требуется больший объем текста, то в данном случае выбор за Вами. В конце работы следует указать список используемой в данной контрольной работе литературы. Структура контрольной рабо-

ты включает титульный лист, оглавление с указанием вопросов и страниц, изложение содержания вопросов (каждый вопрос излагается с новой страницы), список использованной литературы и приложения (при необходимости). В конце работы ставится дата и подпись студента.

Помните о правилах указания литературных ссылок при выполнении контрольной работы! Существуют два основных типа ссылок на имя автора и год его публикации, например: (Иванов И.И., 2002). При приведении цитат данный тип ссылки указывается дополнительно страница (ы) цитаты: (Иванов И.И., 2002, с. 123) или: (Иванов И.И., 2002, с. 123–123). В списке литературы все используемые литературные источники сортируются в алфавитном порядке.

Второй тип ссылок на используемую литературу построен по принципу цифровых указателей, здесь указывается порядковый номер публикации (в общем списке используемой литературы), при этом данный тип ссылок заключается в квадратные скобки, например: [1] или [1, с. 123] или [1, с. 123–124]. Список литературы формируется в порядке использования материалов. При написании контрольной работы на компьютере (с использованием текстовых редакторов типа Word, Lexicon for Windows и т.п.) возможно применение сносок (о правилах их составления см. в разделе «Помощь» текстового редактора).

Вопросы контрольной работы

1. Понятие, виды ассортимента товаров. Структура ассортимента.
2. Показатели оптимальной структуры ассортимента товаров.
3. Управление ассортиментом товаров в торговом предприятии.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента: общие и специфические.
5. Этапы формирования ассортимента на торговых предприятиях.
6. Фальсификация товаров: понятие, виды.
7. Стоимости и информационная фальсификация товаров.
8. Идентификация товаров: понятие, цели и задачи на современном рынке.
9. Виды идентификации товаров: ассортиментная, качественная, товарно-партионная.
10. Средства идентификации товаров.
11. Формирование ассортимента новых видов круп (крупы, не требующие варки, комбинированные, искусственные).

12. Формирование ассортимента диетических продуктов из крупяного сырья, сухие завтраки.
13. Формирование сорта, номера, марки крупы. Ассортимент крупы, имеющей номера и марки.
14. Формирование ассортимента и классификация макаронных изделий. Факторы, влияющие на их потребительские свойства.
15. Характеристика ассортимента новых видов и сортов хлебобулочных изделий.
16. Формирование ассортимента ржаного хлеба. Характеристика современного ассортимента.
17. Формирование ассортимента пшеничного хлеба. Характеристика современного ассортимента.
18. Сухарно-бараночные изделия: классификация, технология производства как факторы, формирующие ассортимент.
19. Характеристика современного ассортимента экзотических плодов на российском рынке.
20. Характеристика новых видов овощей на российском рынке (артишоки, спаржа и др.).
21. Сушеные плоды и овощи. Виды сушки и формирование ассортимента винограда, абрикос, яблок и других.
22. Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий. Факторы, формирующие ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий.
23. Восточные сладости: современный ассортимент; отличительные особенности; факторы, влияющие на формирование современного ассортимента.
24. Карамель, конфеты. Признаки классификации и формирования ассортимента.
25. Мед. Виды меда по ботаническому происхождению и по способу получения. Искусственный мед. Характеристика и формирование современного ассортимента.
26. Шоколад и какао-порошок. Классификация и формирование современного ассортимента.
27. Мучные и кондитерские товары. Признаки классификации и современный ассортимент.
28. Чай. Классификация. Формирование видов, современного ассортимента и торговых сортов.

29. Кофе. Ботаническая, коммерческая и географическая классификация. Кофе растворимый. Кофейные напитки.
30. Пиво. Характеристика сырья для пивоварения и формирование ассортимента.
31. Вино. Формирование ассортимента натуральных, специальных, ароматизированных и нетрадиционных вин.
32. Формирование марок и ассортимента игристых и шипучих вин. Способы и сущность шампанизации.
33. Коньяк. Формирование ассортимента и марок. Процессы, происходящие при выдержке.
34. Характеристика крепких алкогольных напитков: ром, виски, кальвадос, текила, джин.
35. Классификация и характеристика современного ассортимента пряностей.
36. Формирование ассортимента растительных масел в зависимости от вида сырья, способов извлечения и рафинации.
37. Характеристика современного ассортимента маргарина. Идентификационные признаки.
38. Формирование современного ассортимента спрэдов и топленых смесей.
39. Сырье, технология производства как факторы, формирующие ассортимент молока и кисломолочных продуктов.
40. Формирование ассортимента сычужных сыров.
41. Современный ассортимент плавленых сыров.
42. Мороженое: классификация: факторы, формирующие ассортимент.
43. Молочные консервы: классификация, особенности формирования ассортимента.
44. Классификация яичных продуктов.
45. Классификация мяса в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности, термического состояния.
46. Классификация и формирования ассортимента колбасных изделий.
47. Мясные консервы: факторы, формирующие ассортимент и уровень качества. Особенности маркировки.
48. Формирование ассортимента мясных копченостей.
49. Мясо птицы: факторы, влияющие на формирование ассортимента.
50. Формирование ассортимента рыбы в зависимости от термической обработки.

51. Классификация рыб. Признаки, положенные в основу деления рыбы на семейства.
52. Значение семейств рыб местных водоемов в формирование ассортимента на потребительском рынке.
53. Формирование ассортимента нерыбных морепродуктов.
54. Балычные рыботоровары: факторы, влияние на потребительские свойства и конкурентоспособность.
55. Особенности формирования ассортимента вяленых и копченых рыботороваров.
56. Формирование ассортимента рыбных консервов и пресервов.
57. Формирование ассортимента икры лососевых рыб.
58. Формирование ассортимента икры осетровых рыб.
59. Соленая рыба: современный ассортимент; влияние разделки, способов посола и концентрации соли на потребительские свойства.
60. Современный ассортимент пищевых концентратов в зависимости от назначения и видов основного сырья.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1. Основная литература

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колос, 2003. – 608 с.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Под ред. проф. В.В. Шевченко. – М.: ИНФРА-М, 2006. – 544 с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с.

5.2. Дополнительная литература

4. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. – М.: Экономика, 1997. – 170 с.
5. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1996. – 288 с.
6. Родина с.Ф. Характеристика современного ассортимента красных натуральных вин: Лекция. – Новосибирск: СибУПК, 2001.
7. Технология продуктов из гидробионтов / Под ред. Т.М. Сафоновой, В.И. Шендерюка. – М.: Колос, 2001. – 496 с.

8. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: Изд.-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. – 375 с.
9. Экспертиза качества продовольственных товаров (мясо мясопродукты): Учеб.-метод. пособие / М.Д. Губина. – Новосибирск: СибУПК, 2004. – 112 с.
10. Периодические издания: «Пищевая промышленность», «Хлебопродукты», «Российский продовольственный рынок», «Спрос», «Пиво и напитки», «Сыроделие и маслоделие», «Молочная промышленность», «Кофе и чай в России», «Кондитерское и хлебопекарное производство».
11. Законодательные и нормативные документы (ГОСТы, ТУ) на соответствующую группу товаров.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Перечень компьютерных программ

Компьютерные тесты по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

6.2. Перечень видеофильмов

- «Нерыбные объекты моря»
- «Формирование ассортимента и качества виноградных вин»
- «Технология производства чая»

7. МАТЕРИАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Компьютерный класс, видеокласс, натуральные образцы товаров, законодательная и нормативная литература, плакаты, муляжи, каталоги.

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Наименование темы дисциплины	Источники, рекомендуемые для самостоятельной работы
Классификация ассортимента зерно-мучных товаров	1, 2, 3, 5, 11
Формирование ассортимента свежих и переработанных плодов и овощей	1, 2, 3, 5
Формирование ассортимента кондитерских товаров	1, 2, 5
Формирование современного ассортимента вкусовых товаров	1, 2, 3, 4, 6, 8
Изучение современного ассортимента жиров	1, 2, 3, 5
Изучение классификации современного ассортимента молочных товаров	1, 2, 3
Формирование современного ассортимента мяса и мясных товаров	1, 2, 3, 9
Характеристика основных семейств рыбы. Формирование современного ассортимента рыбных товаров	1, 2, 3, 7

9. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ПО ВИДАМ КОНТРОЛЯ

Итоговый контроль

Итоговый контроль осуществляется в форме зачёта и экзамена.

Вопросы к зачету по всей дисциплине

1. Показатели оптимальной структуры ассортимента: широта, полнота, глубина, стабильность, степень обновления.
2. Фальсификация товаров: объект, виды и способы фальсификации, методы ее обнаружения.
3. Признаки классификации муки на виды, типы, сорта. Современный ассортимент.

4. Формирование сорта, номера. Марки крупы.
5. Классификация и характеристика ассортимента крупы, макаронных изделий.
6. Формирование ассортимента ржаного хлеба. Характеристика современного ассортимента.
7. Формирование ассортимента пшеничного хлеба. Характеристика современного ассортимента.
8. Характеристика современного ассортимента экзотических плодов на российском рынке.
9. Характеристика новых видов овощей российском рынке (артишоки, спаржа).
10. Сушеные плоды и овощи. Виды сушки и формирование ассортимента сушеного винограда, абрикосов, яблок и других фруктов.
11. Карамель, конфеты. Признаки классификации. Формирование ассортимента и качества.
12. Мед. Виды меда по ботаническому происхождению и по способу получения. Искусственный мед. Характеристика продуктов переработки меда.
13. Шоколад и какао-порошок. Классификация и формирование современного ассортимента.
14. Мучные кондитерские товары. Признаки классификации и современный ассортимент.
15. Чай. Классификация. Формирование видов, современного ассортимента и торговых сортов. Характеристика чаепродающих фирм на российском рынке.
16. Кофе. Ботаническая, коммерческая и географическая классификация. Кофе растворимый. Кофейные напитки.
17. Пиво. Характеристика сырья для пивоварения и формирование ассортимента.
18. Вино. Формирование ассортимента натуральных, специальных, ароматизированных и нетрадиционных вин.
19. Формирование марок и ассортимента игристых и шипучих вин. Способы и сущность шампанизации.
20. Коньяк. Формирование ассортимента и марок. Процессы, происходящие при выдержке.
21. Характеристика крепких алкогольных напитков: ром, виски, кальвадос, текила, джин.

22. Классификация и характеристика современного ассортимента коровьего масла.
23. Формирование ассортимента растительных масел в зависимости от вида сырья, способов извлечения и рафинации.
24. Формирование ассортимента маргарина и спрэдов
25. Формирование ассортимента питьевого молока и кисломолочных продуктов. Характеристика ассортимента.
26. Сыры. Классификация, формирование ассортимента отдельных групп.
27. Классификация мяса в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности, термического состояния.
28. Классификация мяса птицы.
29. Классификация и формирование ассортимента колбасных изделий.
30. Классификация ассортимента мясных копченостей.
31. Классификация рыб. Признаки, положенные в основу деления рыбы на семейства. Характеристика основных промыслов семейств рыбы.
32. Характеристика основных видов нерыбных морепродуктов.
33. Формирование ассортимента соленых рыбных товаров.
34. Классификация ассортимента и идентификационные признаки рыбных товаров холодного копчения.
35. Балычные рыбные товары. Факторы, влияющие на ассортимент
36. Рыбные товары горячего копчения. Формирование ассортимента.
37. Вяленые и сушеные рыбные товары. Классификация ассортимента.
38. Икорные рыбные товары. Классификация ассортимента. Правила маркировки.
39. Рыбные консервы. Классификация ассортимента. Маркировка.
40. Мясные консервы. Классификация ассортимента. Правила маркировки.

*Вопросы к экзамену по разделу
«Формирование современного ассортимента
продовольственных товаров животного происхождения»*

1. Ассортимент товаров. Общие понятия. Структура ассортимента, показатели оптимальности структуры ассортимента товаров.
2. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Общие и специфические.
3. Идентификация товаров. Понятие, цели, задачи, роль в коммерческой деятельности.

4. Фальсификация ассортимента. Понятие, способы распознавания фальсификационных товаров.
5. Управление ассортиментом товаров в розничном предприятии как элемент коммерческой деятельности.
6. Ассортимент молока коровьего. Идентификационные признаки, современные тенденции в расширении ассортимента молока.
7. Классификация диетических кисломолочных товаров. Факторы, влияющие на ассортимент. Режимы и сроки хранения.
8. Классификация современного ассортимента творожных изделий и сметаны. Пути оптимизации ассортимента, режимы и сроки хранения.
9. Классификация ассортимента твердых сычужных сыров. Идентификационные признаки видов, правила маркировки.
10. Классификация мягких сычужных сыров. Идентификационные признаки отдельных видов.
11. Классификация современного ассортимента переработанных сыров. Совершенствование ассортимента.
12. Классификация молочных баночных консервов. Правила маркировки.
13. Сухие молочные товары. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Условия и режимы хранения.
14. Масло коровье. Признаки идентификации коровьего масла.
15. Классификация и ассортимент растительных масел. Тенденции и оптимизации ассортимента. Режимы и сроки хранения.
16. Классификация и ассортимент топленых животных жиров. Режимы и сроки хранения.
17. Современный ассортимент маргарина. Классификация, характеристика отдельных видов. Условия и режимы хранения.
18. Классификация и ассортимент спрэдов и топленых смесей. Режимы хранения и сроки годности.
19. Классификация жиров по виду сырья, консистенции, составу жирных кислот.
20. Майонез. Классификация ассортимента, современные тенденции в совершенствовании ассортимента, режимы хранения.
21. Детские молочные продукты. Ассортимент, назначение.
22. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности. Ветеринарные клеймена и товароведная маркировка туш животных.
23. Классификация мяса птицы по виду, упитанности, способу разделки. Правила клейменения птицы и маркировки тары.

24. Классификация современного ассортимента варено-колбасных изделий. Идентификационные признаки. Хранение.
25. Современный ассортимент полукопченых колбас. Идентификационные признаки. Хранение.
26. Современный ассортимент твердых копченых колбас.
27. Ассортимент солено - копченых изделий, хранение.
28. Классификация современного ассортимента мясных консервов. Правила маркировки.
29. Балычные товары. Классификация ассортимента. Хранение.
30. Классификация и маркировка куриных яиц. Правила реализации и хранения.
31. Рыбы семейства тресковых. Характерные признаки. Районы вылова, использование.
32. Классификация рыб. Признаки, положенные в основу деления рыб на семейства.
33. Характеристика рыб семейства осетровых. Отличительные признаки. Районы вылова. Виды товаров из осетровых рыб.
34. Характеристика рыб семейства лососевых. Виды. Районы вылова. Значения для переработки.
35. Характеристика рыб семейства сельдевых. Виды. Районы вылова. Значения для переработки.
36. Характеристика рыб семейства скумбриевых. Виды. Районы вылова. Значения для переработки.
37. Рыбы семейства карповых и окуневых. Ассортимента товаров из этих видов рыб.
38. Мороженые рыбные товары. Классификация ассортимента. Хранение.
39. Солёные рыбные товары. Классификация ассортимента, хранение.
40. Рыбные товары холодного копчения. Классификация ассортимента, характеристика видов, хранение.
41. Рыбные консервы. Классификация современного ассортимента. Маркировка.
42. Рыбные пресервы. Признаки, положенные в основу классификации рыбных пресервов. Режимы и сроки хранения.
43. Икра рыб. Классификация ассортимента, идентификационные признаки, правила маркировки банок и бочек и икрой.
44. Нерыбные объекты моря. Виды, использование для производства продуктов питания.
45. Мясные полуфабрикаты. Классификация, виды. Использование.

46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные продукты. Классификация, характеристика ассортимента.
47. Живая товарная рыба. Виды. Способы идентификации качества.
48. Икра лососевых рыб. Строение, ассортимент, правила маркировки.
49. Мясо пернатой дичи. Характеристика видов, их особенности. Правила реализации.
50. Охлажденные рыбные товары. Классификация ассортимента. Технологическая разделка рыбы. Правила реализации.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

В авторской редакции

Подписано в печать 29.02.2008. Формат 60x84/16. Бумага офсетная.
Тираж 100 экз. Печ. л. 1,75. Уч.-изд. л. 1,62. Заказ № 100.

Типография Сибирского университета потребительской кооперации.
630087, Новосибирск, пр. К. Маркса, 26.