

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

Программа, методические указания и задания
контрольной и самостоятельной работы
для студентов заочной формы обучения
специальности 0803201.65 «Коммерция (торговое дело)

Новосибирск 2008

Кафедра товароведения и технологии
сельскохозяйственной продукции

Товароведение и экспертиза товаров: программа, методические указания и задания контрольной и самостоятельной работ / [сост. ст. преподаватель, к.техн.н. Е.Б.Табала]. – Новосибирск: СибУПК, 2008.

Рецензент:

Программа утверждена и рекомендована к изданию кафедрой товароведения и технологии сельскохозяйственной продукции, протокол от

© Сибирский университет
потребительской кооперации, 2008

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» – дать знания и привить умения в области товароведения и экспертизы товаров, необходимые для профессиональной деятельности специалиста коммерции.

Важнейшими задачами изучения дисциплины являются:

- изучение общих вопросов товароведения товаров;
- ознакомление с современными технологиями, научными достижениями, тенденциями развития отечественного и мирового рынка товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
- изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров, обработка навыков анализа ассортимента;
- изучение потребительских свойств товаров как фактора их конкурентоспособности и инструмента в формировании потребительских предпочтений;
- приобретение навыков экспертизы ассортимента и качества продовольственных и непродовольственных товаров.

В результате изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» студент должен:

знать: основные понятия, термины в области товароведения и экспертизы товаров; классификацию продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, влияющие на качество товаров; особенности потребительских свойств; ассортимент; маркировку, упаковку, условия и сроки хранения товаров;

приобрести навыки: идентификации товаров; анализа товарного ассортимента; анализа конкурентоспособности товаров по основным показателям качества; проведения органолептической экспертизы качества.

2. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО СРОКАМ ОБУЧЕНИЯ (ЧАС)

2. 1. Заочная форма обучения – 5,5 лет

Вид занятия	Всего часов	Курс			
		3	4	5	6
Аудиторные занятия:	144	36	36	36	36
-лекции	48	12	12	12	12
-лабораторные	96	24	24	24	24
Самостоятельная работа	326	89	74	74	89
Курсовая работа	30	-	-	15	-
Контрольная работа	-	+	+	-	+
Общая трудоемкость	500	125	125	125	125
Вид итогового контроля		Экзамен	Экзамен	Экзамен	Экзамен

2. 2. Заочная форма обучения – 3,5 года

Вид занятия	Всего часов	Курс	
		3	4
Аудиторные занятия:	44	18	26
-лекции	20	10	10
-лабораторные	24	8	16
Самостоятельная работа	426	217	209
Курсовая работа	30	15	15
Контрольная работа	-	+	-
Общая трудоемкость	500	250	250
Вид итогового контроля		Экзамен	Экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Разделы дисциплины

1. Теоретические основы товароведения.
2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

3.2. Темы и краткое содержание

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Введение

Товароведение: основные понятия, цели и задачи. Потребительская стоимость товара, как предмет товароведения. Взаимосвязь потребительской и меновой стоимости. основополагающие товароведные характеристики как важные критерии конкурентоспособности товаров. Методы товароведения: системный подход, классификация и кодирование товаров. Классификаторы.

Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, методы формирования и управления. Ассортиментная политика.

Качество: свойства, показатели, их классификация, оценка качества.

Потребительские свойства: номенклатура, показатели, методы их определения. Безопасность и экологичность.

Факторы, формирующие и сохраняющие качества: сырье, технологии производства, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Управление качеством.

Информация о товаре и ее значение в коммерческой деятельности.

Экспертиза: понятие, цели и задачи.

Идентификация и фальсификация товаров. Виды и методы экспертизы. Организация и порядок проведения. Документальное оформление.

Ассортимент, качество и экспертиза отдельных групп товаров.

Основополагающие характеристики непродовольственных и продовольственных товаров.

Качество непродовольственных и продовольственных товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров: назначения надежности, эргономические, эстетические, безопасности, экологические, социального назначения. Характеристика свойств и применимость. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества.

Методы оценки качества непродовольственных товаров. Градации качества.

Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Сырье, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, процессы производства, упаковка, транспортирование, хранение, потребление (эксплуатация).

Классификация по назначению (основополагающая, потребительская, коммерческая), типам (обязательная, необязательная), формам (текстовая, изобразительная, цифровая, радиочастотная, магнитная, штриховая).

Классификация средств информации: маркировка, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, реклама. Требования к информации: общие и специфические.

Маркировка непродовольственных товаров: виды, носители, регламентация перечня обязательной информации о товарах.

Информационные знаки. Характеристика знаков, наносимых на непродовольственные товары.

Особенности экспертизы непродовольственных товаров. Идентификация товаров как этап товароведческой экспертизы ассортиментных характеристик товара. Виды товароведческой экспертизы непродовольственных и продовольственных товаров: качественная, количественная, стоимостная, основные элементы экспертизы, порядок проведения.

Раздел 2. Товароведение и экспертиза

непродовольственных товаров

Тема 2. Товары из пластмасс

Пластмассы: понятие, общие свойства, состав, классификация, их области применения.

Факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. Потребительские свойства и показатели качества товаров из пластмасс. Классификация ассортимента изделий из пластмасс.

Тема 3. Металлохозяйственные товары

Понятие о металлохозяйственных товарах, их классификация. Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров.

Обзор ассортимента отдельных групп металлохозяйственных товаров: металлохозяйственная посуда, столовые приборы, инструменты, товары для кухни и др.

Тема 4. Электробытовые товары

Общие сведения о электробытовых товарах.

Потребительские свойства электробытовых товаров. Показатели безопасности и надежности.

Обзор ассортимента отдельных товарных групп: светильники, электронагревательные приборы, белье обрабатывающие машины и приборы, бытовые холодильные приборы, приборы микроклимата, приборы для уборки помещений и другие.

Контроль качества электробытовых приборов.

Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы.

Тема 5. Бытовые электронные товары

Понятие о бытовых, электронных товарах, их роль в жизни общества и бизнесе, классификация.

Потребительские свойства и показатели качества БРЭА. Классификация и ассортимент аудиотехнической и видеотехнической аппаратуры: радиоприемников, магнитофонов, телевизоров, видеоманитофонов, видеокамер, проигрывателей и компакт-дисков. Комбинированная БРЭА.

Средства оргтехники: классификация ассортимента, потребительские свойства, показатели качества и характеристика ассортимента пишущих машинок, копировально-множительных аппаратов, калькуляторов, электронных переводчиков. Электронно-вычислительные машины: особенности конструкции и комплектации, ассортимент.

Контроль качества бытовых электронных товаров в условиях торгового предприятия. Сопроводительные документы.

Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы.

Тема 6. Фототовары

Общее понятия о фотографии и фото процессах. Светочувствительные материалы: структура, состав, основные свойства, классификация и характеристика ассортимента. Основные узлы фотоаппаратов. Влияние конструкции на потребительские свойства и возможности фотоаппаратов. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация ассортимента фотоаппаратов. Эксплуатационные документы.

Контроль качества фототоваров. Особенности упаковки, транспортирования и хранения фототоваров.

Тема 7. Культтовары

Классификация музыкальных товаров.

Потребительские свойства музыкальных инструментов. Конструктивные особенности струнных, язычковых, ударных, духовых и электронных музыкальных инструментов. Эксплуатационные документы. Маркировка, упаковка и особенности хранения музыкальных товаров.

Общие сведения о спортивных, охотничьих товарах и средствах индивидуальной защиты.

Классификация и характеристика ассортимента этих товаров. Экспертиза ассортимента и качества. Особенности маркировки, упаковки, хранения и эксплуатации.

Общие сведения об игрушках. Потребительские свойства игрушек. Классификация и ассортимент игрушек. Экспертиза качества, дефекты. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и эксплуатации игрушек.

Тема 8. Одежно-обувные товары

Понятия о текстильных товарах. Классификация текстильных волокон и нитей. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Потребительские свойства и показатели качества тканей. Особенности оценки качества и экспертизы тканей, различных по сырьевому составу.

Понятия о швейных и трикотажных изделиях. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Основные потребительские свойства и показатели качества одежды. Особенности контроля качества и экспертизы швейных и трикотажных товаров. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения швейных и трикотажных товаров.

Понятия об обувных товарах. Материалы, применяемые для производства обуви. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви. Потребительские свойства и показатели качества обуви. Экспертиза качества обувных товаров, дефекты.

Тема 9. Галантерейные товары

Понятия о галантерейных товарах. Материалы, применяемые для производства галантерейных товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента кожаной, текстильной, металлической, пластмассовой галанте-

реи. Факторы, формирующие качество галантерейных товаров из различных материалов.

Раздел 3 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Тема 10. Зерномучные товары

Состояние и перспективы развития зернового хозяйства в стране. Потребительские свойства, товароведная характеристика и классификация муки, крупы, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных товаров, бараночных и сухарных изделий, крупяных концентратов. Особенности идентификации зерномучных товаров, Экспертиза их качества, хранение и возможные фальсификации на потребительском рынке.

Тема 11. Плодоовощные товары

Особенности плодов и овощей как товара. Состояние и перспективы производства, потребления, и торговли плодами и овощами. Потребительские свойства плодов и овощей и значение их в питании. Рациональные нормы потребления.

Свежие плоды и овощи: товарная обработка, особенности хранения и факторы, влияющие на сохраняемость. Важнейшие показатели качества и сертификация плодоовощной продукции. Дефекты, учитываемые при сортировке, определении уровня качества (стандартные, нестандартные, отходы). Пути повышения качества и снижение потерь.

Переработанные плоды и овощи: соленые, сушеные, замороженные, консервы в герметической таре. Влияние переработки на потребительские свойства. Рациональное использование сырья и вторичных отходов. Классификация, хранение, особенности маркировки, экспертиза и возможные дефекты.

Тема 12. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

Состояние и перспективы производства, потребления, торговли кондитерскими товарами. Особенности потребительских свойств.

Крахмалопродукты (патока, саго, модифицированный крахмал), их назначение и использование. Сахар и мед, особенности потребительских свойств и значение в питании. Критерии идентификации натуральности меда.

Шоколад, конфеты, карамель, мучные и фруктово-ягодные кондитерские изделия: особенности производства и потребительских свойств. Экспертиза качества, возможные дефекты и фальсификации на потребительском рынке.

Тема 13. Вкусовые товары

Особенности состава и потребительских свойств вкусовых товаров. Физиологически активные вещества и их влияние на организм человека. Вредное влияние алкоголя и алкалоидов.

Формирование торговых сортов кофе и чая. Классификация вина по химическому составу, по качеству и срокам выдержки. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь, причины их вызывающие и пути сокращения. Особенности экспертизы вкусовых товаров, значение органолептической оценки.

Тема 14. Жировые товары

Состояние и перспективы развития масложировой промышленности в России. Особенности состава, свойств растительных и животных жиров и влияние их на пищевую ценность. Нормы потребления. Теоретические основы процессов порчи жиров и способы предотвращения порчи жиров. Условия хранения и сроки реализации. Признаки идентификации коровьего масла и маргарина. Экспертиза качества жиров, виды фальсификации и способы выявления.

Тема 15. Молочные товары

Современный рынок молочных товаров в России. Пищевая ценность, значение в питании, рекомендуемые нормы потребления при сбалансированном питании. Диетические свойства кисломолочных товаров. Товароведная характеристика отдельных групп молочных товаров. Хранение и сроки реализации. Возможные дефекты. Экспертиза качества молочных товаров.

Тема 16. Мясные товары

Современный рынок мяса и мясных товаров в России. Состав, пищевая ценность и рекомендуемые нормы потребления мяса. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса. Экспертиза качества мяса, колбасных изделий, мясных копченостей и мясных консервов. Особенности сертификации и показатели безопасности, недопустимые дефекты.

Тема 17. Рыбные товары

Современный рынок рыбных продуктов в России. Особенности состава рыбы, пищевая ценность и классификация. Посмертные изменения в рыбе.

Соленые, копченые, вяленые рыбные товары, рыбные консервы и пресервы. Влияние процесса производства на потребительские свойства и качество. Процесс созревания рыбы при посоле. Особенности сертификации и показатели безопасности, недопустимые дефекты. Икорные товары.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Студенты заочной формы обучения (5,5 лет) выполняют три контрольные работы:

1. Контрольная работа №1 (на 3 курсе) – по разделу «Товароведение товаров растительного происхождения»;
2. Контрольная работа №2 (на 4 курсе) – по разделу «Товароведение товаров животного и комбинированного происхождения»;
3. Контрольная работа №3 (на 6 курсе) – по разделу «Товароведение непродовольственных»;

Студенты заочной формы обучения (3,5 года) выполняют одну контрольную работу по всей дисциплине.

Контрольная работа по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» выполняется в сроки, предусмотренные учебным планом. Контрольная работа включает три задания, которые определяются по таблице. Номера заданий контрольной работы студенты определяют по двум последним цифрам личного дела (шифра). В таблице по горизонтали «Б» размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра в шифре. По вертикале «А» также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра в шифре, например: шифр К-01-27. Пересечение второй строки и седьмого столбца определяет номера заданий: 28,14,9.

При оформлении контрольной работы на титульном листе указывается фамилия, инициалы студента, курс, специальность, номер (шифр) личного дела и дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров». В начале контрольной работы должен быть написан номер варианта, затем перед каждым ответом приводится содержание вопроса с указанием его номера.

В ответе на вопросы нужно проявить умение обобщить изученный материал. Ответы должны быть полными по существу и краткими по форме. Не допускается дословное переписывание материала из учебника и другой литературы.

Содержание работы оформляется разборчивым почерком, страница нумеруется в верхнем углу, на каждой странице оставляются поля для замечаний рецензента. В конце работы приводится список используемой литературы, дата и подпись автора и оставляется место для рецензии.

При положительной рецензии студент допускается к собеседованию, в ходе которого проверяются знания по излагаемым ответам. В случае отрицательной рецензии работа возвращается студенту для доработки. При повторном представлении работы на проверку прилагается и первоначальный вариант с рецензией.

Собеседование по контрольной работе проводится в первые дни экзаменационной сессии в свободное или предусмотренное расписанием время.

При подготовке ответов на вопросы контрольной работы следует пользоваться рекомендованным списком литературы.

Таблица определения номера задания контрольной работы

А	Б	<i>Последняя цифра шифра</i>									
		<i>0</i>	<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>Предпоследняя цифра шифра</i>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		14	15	50	32	42	22	14	32	12	44
		41	24	18	17	21	36	38	24	34	39
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	35	28	1	33	34	36	37	38	39
		45	27	49	26	24	25	26	24	41	42
	2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		12	13	14	15	16	18	21	14	6	41
		41	48	47	46	32	43	6	9	32	17
	3	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
21		23	25	41	11	18	21	22	19	25	
4		8	9	50	26	45	46	47	3	36	
4	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
	1	5	19	5	32	13	15	17	2	11	
	49	37	38	33	5	27	29	31	26	37	
5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	50	24	19	16	17	49	30	40	20	21	
	33	18	33	25	31	21	22	15	19	18	
6	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	31	25	44	22	5	8	23	21	2	50	
	28	48	5	36	16	41	31	15	21	6	
7	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	44	33	11	10	38	33	44	15	13	5	
	2	22	8	9	1	8	6	2	25	19	
8	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
	21	22	23	24	25	26	28	29	9	22	
	45	46	47	48	49	50	7	8	33	17	
9	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
	14	15	16	17	18	19	20	21	22	10	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	30	

5. ЗАДАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Срок обучения 5,5 лет

Задания контрольной работы № 1.

1. Понятие пищевой ценности и сбалансированного питания.
2. Понятие качества и методы исследования качества продовольственных товаров.
3. Белки: природа, значение, содержание в пищевых продуктах, суточные нормы потребления. Понятие полноценного белка. Ферменты.
4. Неорганические вещества, содержащиеся в продуктах, значение, суточная норма потребления, содержание в пищевых продуктах.
5. Углеводы: значение, содержание в пищевых продуктах, суточная норма потребления. Усвояемые и неусвояемые углеводы.
6. Жиры: особенности состава, значение, свойства, нормы потребления, содержание в пищевых продуктах.
7. Строение зерна и особенности химического состава, отдельных его частей.
8. Мука. Классификация, особенности пищевой ценности. Клейковина муки и её значение в хлебопечении.
9. Крупа. Классификация, особенности пищевой ценности.
10. Экспертиза качества крупы. Факторы, формирующие номер, сорт и марку крупы.
11. Экспертиза качества и особенности хранения муки.
12. Макароны изделия. Классификация и особенности пищевой ценности. Экспертиза качества.
13. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, особенности пищевой ценности. Сущность очерствения и способы его предотвращения.
14. Экспертиза качества хлебобулочных изделий. Возможные пороки и болезни хлебобулочных изделий.
15. Особенности свежих плодов и овощей как товара. Значение в питании. Нормы потребления.
16. Классификация свежих овощей и характеристика отдельных групп.
17. Классификация свежих плодов и характеристика отдельных групп.
18. Характеристика экзотических (тропических плодов, встречающихся на российском рынке).
19. Хранение свежих плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохраняемость. Способы хранения свежих плодов и овощей.
20. Квашение плоды и овощи. Сущность метода консервирования. Хранение. Пороки.
21. Плодово-ягодные консервы. Классификация и характеристика современного ассортимента. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
22. Овощные консервы. Классификация и характеристика современного ассортимента. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

23. Замороженные плоды и овощи. Классификация и характеристика современного ассортимента. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
24. Крахмал как пищевой продукт: состав, свойства, содержание в пищевых продуктах. Хранение.
25. Сахар: классификация, экспертиза качества, особенности хранения. Значение в питании.
26. Карамель. Особенности пищевой ценности. Классификация. Экспертиза качества. Дефекты.
27. Шоколад. Пищевая ценность, классификация. Идентификация и экспертиза качества.
28. Пряники – исконно русский продукт. Особенности пищевой ценности. Классификация. Экспертиза качества.
29. Печенье: особенности пищевой ценности. Классификация. Экспертиза качества. Дефекты.
30. Фруктово-ягодные кондитерские условия. Особенности пищевой ценности. Классификация.
31. Мёд. Химический состав и физиологическая ценность. Классификация мёда по ботаническому происхождению и способу получения.
32. Экспертиза качества мёда и признаки фальсификации. Искусственный мёд.
33. Чай. Химический состав и физиологическая ценность. Особенности отечественной и зарубежной маркировки. Экспертиза качества.
34. Кофе. Потребительские свойства и физиологическая ценность. Экспертиза качества и формирование торговых сортов.
35. Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов. Экспертиза качества.
36. Водка: классификация. Экспертиза качества. Возможные фальсификации в торговле.
37. Ликёро-водочные изделия: классификация и характеристика современного ассортимента. Экспертиза качества. Возможные фальсификации в торговле.
38. Пиво. Классификация. Экспертиза качества и особенности маркировки. Хранение.
39. Виноградные вина. Классификация вина по качеству и срокам выдержки. Хранение. Возможные пороки и болезни.
40. Квас – исконно русский напиток. Особенности пищевой ценности. Экспертиза качества. Хранение. Пороки.
41. Коньяк. Классификация. Экспертиза качества. Возможные фальсификации в торговле.
42. Методы оценки качества продовольственных товаров. Градация качества.
43. Идентификация продукции: понятие, виды, методы проведения.
44. Фальсификация: понятие, способы.
45. Виды и методы экспертизы товаров. Организация и порядок проведения. Документальное оформление.

46. Маркировка продовольственных товаров: виды, носители, регламентация перечня обязательной информации о товаре. Приведите пример.
47. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров: сырьё, технология производства.
48. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров: упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
49. Методы экспертизы товаров: органолептические, инструментальные. Характеристика, достоинства, недостатки.
50. Правила отбора проб и образцов для контроля качества продукции.

Задания контрольной работы № 2

1. Товары животного и комбинированного происхождения: общая классификация, назначение. Пищевая ценность: энергетическая, биологическая эффективность, усвояемость, безопасность.
2. Растительные масла: понятие, классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки, пищевая ценность, факторы формирующие качество, оценка качества.
3. Животные жиры: факторы качество животных жиров: сырьё, процессы производства, особенности разных видов жиров: говяжий, свиной, бараний. Экспертиза качества.
4. Маргарин: понятие, группы по назначению, пищевая ценность, факторы, формирующие качество и ассортимент маргарина. Экспертиза качества маргарина: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.
5. Спреды: понятие, группы по назначению, пищевая ценность, отличия от маргарина.
6. Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение, состав и пищевая ценность. Экспертиза качества.
7. Пищевые жиры: требования к упаковке, маркировке: требования к информации на ней. Хранение пищевых жиров: условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество.
8. Молочные товары: общая классификация, отличия от других групп продовольственных товаров, направления повышения качества молочных товаров.
9. Пищевая ценность молочных товаров: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, усвояемость, безопасность.
10. Молоко: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Характеристика видов молока, оценка качества.
11. Сливки: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Особенности разных видов, оценка качества.
12. Кисломолочные продукты: понятие, классификация, отличия разных видов между собой. Диетическое значение кисломолочных продуктов.
13. Кисломолочные напитки: понятие, пищевая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям.

14. Сметана: понятие, пищевая ценность, факторы формирующие качество. Краткая характеристика видов по органолептическим показателям.
15. Творог и творожные изделия: понятие, пищевая ценность, факторы формирующие качество. Характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям.
16. Сухие молочные консервы: назначение, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырьё, процессы производства. Экспертиза качества.
17. Сгущенные молочные консервы: понятие, пищевая ценность. Характеристика сгущенных молочных консервов по сырью, производству, органолептическим показателям.
18. Мороженое: пищевая ценность, классификация и ассортимент. Экспертиза качества мороженого: показатели, дефекты, причины их возникновения.
19. Масло коровье: понятие, пищевая ценность, отличие масла коровьего от других молочных продуктов, комбинированного масла и маргарина.
20. Оценка качества масла коровьего: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты, виды и причины их возникновения.
21. Сыры: понятие, пищевая ценность. Сравнительная характеристика разных типов сыров по процессам производства и органолептическим показателям.
22. Оценка качества сыров: признаки идентификации, показатели качества, дефекты, виды и причины их возникновения.
23. Хранение: показатели режима хранения для разных групп молочных товаров. Способы размещения. Уход за молочными товарами при хранении.
24. Яйцо: структурные части яйца, отличие разных структурных частей по пищевой ценности, классификация яиц, оценка качества, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.
25. Продукты переработки яйца: характеристика видов по пищевой ценности, сырью, процессам производства, показателям качества.
26. Убойные животные: основные (крупный рогатый скот, свиньи, овцы) и второстепенные (буйволы, олени, кролики, дикие животные) виды. Характеристика видов. Идентификационные признаки мяса разных видов убойных животных. Заболевания убойных животных опасных для человека.
27. Классификация убойных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы) в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности. Идентификационные признаки животных по возрасту и упитанности.
28. Тканевый состав мяса. Химический состав мяса: основные вещества его характеризующие. Факторы влияющие на состав и свойства веществ мяса : вид, порода, пол, упитанность, анатомическая часть туши и др.
29. Пищевая ценность мяса: биологическая, физиологическая, энергетическая, усвояемость и безопасность. Отличия разных тканей мяса по пищевой ценности.

30. Послеубойные изменения в мясе: этапы изменений, процессы характерные для этих этапов, и их влияние на качество мяса. Экспертиза качества мяса. Хранение.
31. Субпродукты: сравнительная характеристика по пищевой ценности, способам обработки, термическому состоянию, использованию. Экспертиза качества.
32. Мясо домашней птицы: классификация в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности, термического состояния. Экспертиза качества. Особенности маркировки.
33. Мясные полуфабрикаты: сравнительная характеристика по пищевой ценности, способам обработки, термическому состоянию, использованию. Экспертиза качества.
34. Мясные кулинарные изделия: сравнительная характеристика по пищевой ценности, использованию. Экспертиза качества.
35. Колбасные изделия: классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Факторы, формирующие качество колбасных изделий.
36. Экспертиза качества колбасных изделий: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.
37. Мясокопчёности: классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Оценка качества, признаки идентификации, дефекты.
38. Консервы мясные: пищевая ценность, классификация, факторы формирующие качество, оценка качества, особенности маркировки, требования к информации на ней.
39. Строение тела рыбы: основные части. Пищевая ценность рыбы: биологическая, физиологическая, энергетическая, усвояемость и безопасность.
40. Важнейшие семейства промысловых рыб: общие и отличительные признаки. Виды рыб, относящиеся к определённым семействам и их товароведная характеристика.
41. Живая рыба: особенности пищевой ценности, видовой ассортимент живой рыбы. Экспертиза качества. Основные болезни рыб, их диагностика по органолептическим признакам. Условия реализации и сроки хранения живой рыбы.
42. Охлаждённая рыба. Особенности пищевой ценности, факторы качества, оценка качества: признаки идентификации, дефекты. Условия реализации и сроки хранения.
43. Мороженая рыба. Особенности пищевой ценности, факторы качества, оценка качества: признаки идентификации, дефекты. Условия реализации и сроки хранения.
44. Рыбные полуфабрикаты: сравнительная характеристика по пищевой ценности, способам обработки, термическому состоянию, использованию. Экспертиза качества.

45. Рыба солёная: особенности пищевой ценности, классификация по способам посола и виду сырья и их влияние на качество. Экспертиза качества: показатели, дефекты и причины их возникновения.
46. Копчёная рыба: факторы формирующие качество копчёной рыбы. Сравнительная характеристика рыбы горячего и холодного копчения по основным признакам идентификации.
47. Рыбные консервы: пищевая ценность, классификация, факторы формирующие качество, экспертиза качества, особенности маркировки, требования к информации на ней.
48. Рыбные пресервы: пищевая ценность, классификация, факторы формирующие качество, экспертиза качества, особенности маркировки, требования к информации на ней.
49. Икра: пищевая ценность. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной, ястычной). Экспертиза качества. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.
50. Нерыбные водные продукты: отличительные признаки отдельных видов (ракообразные, моллюски, иглокожие, морские водоросли) по строению, пищевой ценности и использованию.

Задания контрольной работы №3.

1. Экспертиза непродовольственных товаров: цели, задачи, объекты, порядок проведения.
2. Товарная информация: формы, виды, средства, носители.
3. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс. Характеристика, основные виды пластмасс.
4. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс.
5. Товары бытовой химии, классификация. Классификация и характеристика ассортимента моющих средств. Оценка качества.
6. Классификация и характеристика ассортимента стеклянной, посуды и художественных изделий. Факторы, влияющие на потребительские свойства.
7. Классификация и характеристика ассортимента посуды и художественных изделий из керамики.
8. Классификация металлохозяйственных изделий. Характеристика ассортимента столовых приборов и ножевых товаров. Экспертиза качества.
9. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды. Особенности потребительских свойств посуды из разных видов металлов.
10. Материалы, применяемые в производстве мебели. Характеристика видов и свойств.
11. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
12. Общая классификация электробытовых товаров. Характеристика ассортимента электронагревательных товаров.
13. Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников. Условное обозначение.

- 14.Белье обрабатывающие приборы и машины. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества.
- 15.Бытовые холодильные приборы. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества.
- 16.Приборы для уборки и создания микроклимата. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества.
- 17.БРЭА. Характеристика потребительских свойств и показателей качества.
- 18.Классификация и характеристика ассортимента аудио технической аппаратуры. Контроль качества.
- 19.Классификация и характеристика ассортимента видео технической аппаратуры. Контроль качества.
- 20.Классификация и характеристика ассортимента фотоаппаратов. Основные потребительские свойства фотоаппаратов.
- 21.Ювелирные изделия. Классификация и основные показатели качества.
- 22.Парфюмерные товары: классификация ассортимента и особенности экспертизы.
- 23.Косметические товары, классификация и характеристика потребительских свойств.
- 24.Классификация и групповая характеристика ассортимента музыкальных товаров.
- 25.Классификация и характеристика ассортимента спортивных товаров.
- 26.Потребительские свойства и экспертиза качества игрушек. Классификация ассортимента.
- 27.Классификация, обзор ассортимента товаров художественных народных промыслов и сувениров.
- 28.Материалы, применяемые для производства швейных изделий.
- 29.Виды ткацких переплетений и влияние их на структуру тканей и их свойства.
- 30.Виды переплетений и отделок трикотажных полотен, влияние их на потребительские свойства изделий.
- 31.Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.
- 32.Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.
- 33.Классификация и характеристика ассортимента шёлковых тканей.
- 34.Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.
- 35.Охарактеризовать потребительские свойства и показатели качества тканей.
- 36.Классификация и характеристика ассортимента одежды.
- 37.Классификация и характеристика ассортимента натуральных и искусственных кож.
- 38.Классификация ассортимента кожаной обуви.
- 39.Классификация ассортимента резиновой и валяной обуви.
- 40.Характеристика ассортимента трикотажных изделий.
- 41.Классификация и характеристика ассортимента пушного полуфабриката.
- 42.Классификация и характеристика ассортимента мехового полуфабриката.
- 43.Классификация и характеристика ассортимента меховых изделий.

44. Потребительские свойства, показатели качества и особенности экспертизы меховых изделий.
45. Галантерея: классификация и групповая характеристика ассортимента, оценка качества.
46. Потребительские свойства непродовольственных товаров и их показатели.
47. Информация о товаре и её значение в коммерческой деятельности.
48. Ассортиментная политика и её значение для предприятия.
49. Сырьё, применяемое для производства косметических товаров, их влияние на свойства.
50. Классификация и характеристика ассортимента охотничьих товаров.

Срок обучения 3,5 года
Задания контрольной работы

1. Товарная информация: формы, виды, средства, носители.
2. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс. Характеристика, основные виды пластмасс.
3. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс.
4. Товары бытовой химии, классификация. Классификация и характеристика ассортимента моющих средств. Оценка качества.
5. Классификация и характеристика ассортимента стеклянной, посуды и художественных изделий. Факторы, влияющие на потребительские свойства.
6. Классификация и характеристика ассортимента посуды и художественных изделий из керамики.
7. Классификация металлохозяйственных изделий. Характеристика ассортимента столовых приборов и ножевых товаров. Экспертиза качества.
8. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды. Особенности потребительских свойств посуды из разных видов металлов.
9. Материалы, применяемые в производстве мебели. Характеристика видов и свойств.
10. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
11. Общая классификация электробытовых товаров. Характеристика ассортимента электронагревательных товаров.
12. Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников. Условное обозначение.
13. Белье обрабатывающие приборы и машины. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества.
14. Бытовые холодильные приборы. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества.

15. Приборы для уборки и создания микроклимата. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества.
16. БРЭА. Характеристика потребительских свойств и показателей качества.
17. Классификация и характеристика ассортимента аудио технической аппаратуры. Контроль качества.
18. Классификация и характеристика ассортимента видео технической аппаратуры. Контроль качества.
19. Классификация и характеристика ассортимента фотоаппаратов. Основные потребительские свойства фотоаппаратов.
20. Ювелирные изделия. Классификация и основные показатели качества.
21. Парфюмерные товары: классификация ассортимента и особенности экспертизы.
22. Косметические товары, классификация и характеристика потребительских свойств.
23. Классификация и групповая характеристика ассортимента музыкальных товаров.
24. Понятие пищевой ценности и сбалансированного питания.
25. Понятие качества и методы исследования качества продовольственных товаров.
26. Белки: природа, значение, содержание в пищевых продуктах, суточные нормы потребления. Понятие полноценного белка. Ферменты.
27. Неорганические вещества, содержащиеся в продуктах, значение, суточная норма потребления, содержание в пищевых продуктах.
28. Углеводы: значение, содержание в пищевых продуктах, суточная норма потребления. Усвояемые и неусвояемые углеводы.
29. Жиры: особенности состава, значение, свойства, нормы потребления, содержание в пищевых продуктах.
30. Строение зерна и особенности химического состава, отдельных его частей.
31. Мука. Классификация, особенности пищевой ценности. Клейковина муки и её значение в хлебопечении.
32. Крупа. Классификация, особенности пищевой ценности.
33. Экспертиза качества крупы. Факторы, формирующие номер, сорт и марку крупы.
34. Экспертиза качества и особенности хранения муки.
35. Макароны изделия. Классификация и особенности пищевой ценности. Экспертиза качества.
36. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, особенности пищевой ценности. Сущность очерствения и способы его предотвращения.
37. Экспертиза качества хлебобулочных изделий. Возможные пороки и болезни хлебобулочных изделий.
38. Особенности свежих плодов и овощей как товара. Значение в питании. Нормы потребления.
39. Классификация свежих овощей и характеристика отдельных групп.
40. Классификация плодов и характеристика отдельных групп.

41. Характеристика экзотических (тропических плодов, встречающихся на российском рынке).
42. Хранение свежих плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохраняемость.
43. Квашение плоды и овощи. Сущность метода консервирования. Хранение. Пороки.
44. Плодово-овощные консервы. Сущность метода консервирования. Классификация. Дефекты.
45. Крахмал как пищевой продукт: состав, свойства, содержание в пищевых продуктах. Хранение.
46. Карамель. Особенности пищевой ценности. Классификация. Экспертиза качества. Дефекты.
47. Шоколад. Пищевая ценность, классификация. Идентификация и экспертиза качества.
48. Пряники - исконно русский продукт. Особенности пищевой ценности. Классификация. Экспертиза качества.
49. Сравнительная характеристика мяса теплокровных животных и рыбы.
50. Куриное яйцо. Классификация. Особенности маркировки. Допустимые и недопустимые пороки.

6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1. Основная литература

1. Елисеевой Е.Г. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник, – М.: МЦФЭР, 2006.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров / под ред. Родиной Т.Г. – М.: Колос, 2003.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник, – М.: ИНФРАМ, 2007.
4. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения. – М.: Издат.-торговая кооперация "Дашков и К^о", 2004.
5. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров: – М.: "Академия", 2004.
6. Ляшко А.А., Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: Учебное пособие. – М.: "Дашков и К^о", 2007.

5. 2. Нормативные документы

7. Закон РФ «О защите прав потребителей».
8. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

5. 3. Дополнительная литература

9. Бернвальд С.А. Коммерческое товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: Учебное пособие. – Новосибирск: СибУПК, 2000.
10. Богатырев А.В. Современный ассортимент металлохозяйственных товаров: Лекция. – Новосибирск: СибУПК, 2002.
11. Богатырева Т.Г. и др. Справочник товароведа. Непродовольственные товары: В 3-х т. – М.: Экономика, 1989.–Т.1–3.
12. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. – М.: Деловая литература, 2002.
13. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.– СПб.: Питер, 2003.
14. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации. – М.: «Дашков и К^о», 1999.
15. Магамедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003.
16. Плотникова Т.В., Позняковский В.М. и др. Экспертиза свежих плодов и овощей. – Новосибирск: СибУПК, 2005. – 300 с.
17. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. – Новосибирск: Изд-во НГУ, 2001.
18. Родина С.Ф. Характеристика современного ассортимента красных натуральных вин. – Новосибирск: СибУПК, 2001.
19. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. – Ростов н/Д, 2001.
20. Сероштан М.В., Михеева Е.Н. Качество непродовольственных товаров. – М.: Деловая литература, 2000.
21. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Мхиторян К. Р. Товароведение и экспертиза пушно-меховых и кожевенно-обувных товаров. – М.; Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
22. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Туров А. С. Товароведение и экспертиза текстильных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2004.
23. Решедько Л.В. Современное состояние рынка кинофотоматериалов в России: Учебное пособие. – Новосибирск: СибУПК, 2001.
24. Сан ПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы».
25. Сахаров В.В. Качество мебели. – М.: Лесная промышленность, 1990.
26. Справочник по товароведению продовольственных товаров. – М.: Колос, 2003.
27. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Изд-во "«Дашков и К^о», 2002.

28. Периодические издания: «Пищевая промышленность», «Спрос», «Кондитерская промышленность», «Виноделие и виноградарство».

29. «Стандарты и качество», «Деловой мир», «Коммерсант», «Швейная промышленность», «Кожевенно-обувная промышленность», «Текстильная промышленность», «Стекло и керамика», «Мир меха», «Бюллетень иностранной коммерческой информации», «Потребитель».