

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Вятский государственный университет»
(ВятГУ)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Соболева О. Н.



Номер регистрации
РПД_3-38.03.06.03_2018_88967
Актуализировано: 12.05.2021

Рабочая программа дисциплины
Товароведение и экспертиза товаров

	<small>наименование дисциплины</small>
Квалификация выпускника	Бакалавр пр.
Направление подготовки	38.03.06 <small>шифр</small>
	Торговое дело <small>наименование</small>
Направленность (профиль)	3-38.03.06.03 <small>шифр</small>
	Логистика в торговой деятельности <small>наименование</small>
Формы обучения	Заочная, Очная <small>наименование</small>
Кафедра-разработчик	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) <small>наименование</small>
Выпускающая кафедра	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) <small>наименование</small>

Сведения о разработчиках рабочей программы дисциплины

Агалакова Оксана Сергеевна

ФИО

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины	Основная цель изучения данного курса - дать студентам научное представление об основополагающих характеристиках товара, составляющих его потребительскую стоимость, о классификации и формировании ассортимента, оценке и подтверждению соответствия качеству и безопасности товаров, контролю за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), а также организационно-управленческих функциях, связанных с закупкой, доставкой, хранением и реализацией товаров в сфере внутренней и внешней торговли
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - овладение теоретическими знаниями в области основ товароведения и экспертизы товаров; - освоение основных методов определения качества и конкурентоспособности товаров; - изучение свойств и показателей ассортимента товаров. Формирование и управление ассортиментом товаров; - изучение основных потребительских характеристик продовольственных и непродовольственных товаров; - приобретение практических навыков по использованию мировых, региональных, государственных стандартов, классификаторов, средств товарной информации; - ознакомление с основными методами товарной экспертизы; - освоение документального оформления экспертизы на отдельные группы товаров.

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

Компетенция ОПК-2

способность применять основные методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владение математическим аппаратом при решении профессиональных проблем		
Знает	Умеет	Владеет
Методы экспертизы товаров	Проводить товароведную экспертизу товаров и делать заключения по ее результатам	Умениями проводить товароведную экспертизу товаров

Компетенция ОПК-3

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных актов		
Знает	Умеет	Владеет
Правила торговли; Закон «О защите прав потребителя»	Работать с нормативными документами при осуществлении торговой деятельности;	Навыками работать с законодательной базой; Умением решать профессиональные задачи;

	Профессионально решать проблемы возникающие при реализации товаров	Навыками решения профессиональных проблем
--	--	---

Компетенция ОПК-4

способность осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способность применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией		
Знает	Умеет	Владеет
Характеристики товаров: ассортиментную, качественную, количественную; Характеристики товаров на стадии формирования, производства транспортирования, хранения и реализации; Виды и формы информации о товаре	Расшифровать маркировку товаров; Проводить органолептическую оценку качества	Умением профессионально проводить органолептическую оценку качества товара

Компетенция ОПК-5

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность её оформления		
Знает	Умеет	Владеет
Нормативную базу товароведной деятельности; Сопроводительную документацию, применяемую в торговой деятельности	Работать с техническими регламентами и стандартами; Работать с сопроводительной документацией	Умением работать с техническими регламентами и стандартами; Умением работать с сопроводительными документами

Структура дисциплины
Тематический план

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Шифр формируемых компетенций
1	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5
2	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5
3	Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5

Формы промежуточной аттестации

Зачет	3 семестр (Очная форма обучения) 4 семестр (Заочная форма обучения)
Экзамен	4 семестр (Очная форма обучения) 5 семестр (Заочная форма обучения)
Курсовая работа	4 семестр (Очная форма обучения) 5 семестр (Заочная форма обучения)
Курсовой проект	Не предусмотрена (Очная форма обучения) Не предусмотрена (Заочная форма обучения)

Трудоемкость дисциплины

Форма обучения	Курсы	Семестры	Общий объем (трудоемкость)		Контактная работа, час	в том числе аудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, час				Самостоятельная работа, час	Курсовая работа (проект), семестр	Зачет, семестр	Экзамен, семестр
			Часов	ЗЕТ		Всего	Лекции	Семинарские, практические занятия	Лабораторные занятия				
Очная форма обучения	2	3, 4	216	6	166.5	144	72	0	72	49.5	4	3	4
Заочная форма обучения	2, 3	3, 4, 5	216	6	43.5	40	20	0	20	172.5	5	4	5

Содержание дисциплины

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»		104.00
Лекции		
Л1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	4.00
Л1.2	Стекланные и керамические товары	4.00
Л1.3	Металлохозяйственные товары	4.00
Л1.4	Электробытовые товары	4.00
Л1.5	Текстильные и нетканые материалы	4.00
Л1.6	Швейные товары и трикотажные товары	4.00
Л1.7	Обувные товары	4.00
Л1.8	Парфюмерно-косметические товары	4.00
Л1.9	Галантерейные товары, ювелирные товары и часы	4.00
Лабораторные занятия		
Р1.1	Экспертиза качества: товары из пластмасс, товары бытовой химии	4.00
Р1.2	Экспертиза качества: стекланные и керамические товары	4.00
Р1.3	Экспертиза качества: металлохозяйственные товары	4.00
Р1.4	Экспертиза качества: электробытовые товары	4.00
Р1.5	Экспертиза качества: текстильные товары	4.00
Р1.6	Экспертиза качеств: швейные товары и трикотажные товары	4.00
Р1.7	Экспертиза качества: обувные товары	4.00
Р1.8	Экспертиза качества: парфюмерные и косметические товары	4.00
Р1.9	Экспертиза качества: галантерейные товары	4.00
Самостоятельная работа		
С1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	4.00
С1.2	Самостоятельная работа студентов	13.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	15.00
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»		80.50
Лекции		
Л2.1	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	4.00
Л2.2	Товароведная характеристика кондитерских товаров	4.00
Л2.3	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	4.00
Л2.4	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4.00
Л2.5	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	4.00

Л2.6	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	4.00
Л2.7	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	4.00
Л2.8	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	4.00
Л2.9	Товароведная характеристика пищевых жиров	4.00
Лабораторные занятия		
Р2.1	Химический состав пищевых продуктов. Пищевые добавки.	4.00
Р2.2	Экспертиза качества зерномучных товаров: крупа, мука.	4.00
Р2.3	Экспертиза качества зерномучных товаров: макаронные и хлебобулочные изделия	4.00
Р2.4	Экспертиза качества кондитерских товаров: карамель, конфеты	4.00
Р2.5	Экспертиза качества кондитерских товаров: печенье, пряники, вафли	4.00
Р2.6	Экспертиза качества свежей плодовоовощной продукции	4.00
Р2.7	Экспертиза качества переработанной плодовоовощной продукции	4.00
Р2.8	Экспертиза качества вкусовых товаров: кофе, чай	2.00
Р2.9	Экспертиза качества молочных товаров: питьевое молоко, кисломолочные продукты, сыр	2.00
Р2.10	Экспертиза качества мясных товаров: колбасные изделия, мясные консервы	2.00
Р2.11	Экспертиза качества яиц	2.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	4.00
Курсовые работы, проекты		
К2.1	Выбор, закрепление темы курсовой работы. Написание теоретической и практической части работы	4.50
Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		31.50
З3.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
ЭЗ.1	Подготовка к сдаче экзамена	24.50
КВР3.2	Защита курсовой работы (проекта)	0.50
КВР3.1	Сдача зачета	0.50
КВР3.3	Консультация перед экзаменом	2.00
КВР3.4	Сдача экзамена	0.50
ИТОГО		216.00

Заочная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»		104.00
Лекции		
Л1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	2.00
Л1.2	Стекланные и керамические товары	2.00

Л1.3	Металлохозяйственные товары	1.00
Л1.4	Электробытовые товары	1.00
Л1.5	Текстильные и нетканые материалы	1.00
Л1.6	Швейные товары и трикотажные товары	1.00
Л1.7	Обувные товары	1.00
Л1.8	Парфюмерно-косметические товары	1.00
Л1.9	Галантерейные товары, ювелирные товары и часы	
Лабораторные занятия		
Р1.1	Экспертиза качества: товары из пластмасс, товары бытовой химии	2.00
Р1.2	Экспертиза качества: стеклянные и керамические товары	2.00
Р1.3	Экспертиза качества: металлохозяйственные товары	1.00
Р1.4	Экспертиза качества: электробытовые товары	1.00
Р1.5	Экспертиза качества: текстильные товары	1.00
Р1.6	Экспертиза качества: швейные товары и трикотажные товары	1.00
Р1.7	Экспертиза качества: обувные товары	1.00
Р1.8	Экспертиза качества: парфюмерные и косметические товары	1.00
Р1.9	Экспертиза качества: галантерейные товары	
Самостоятельная работа		
С1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	32.00
С1.2	Самостоятельная работа студентов	52.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»		98.50
Лекции		
Л2.1	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1.00
Л2.2	Товароведная характеристика кондитерских товаров	2.00
Л2.3	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	1.00
Л2.4	Товароведная характеристика вкусовых товаров	1.00
Л2.5	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	1.00
Л2.6	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	1.00
Л2.7	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	1.00
Л2.8	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	1.00
Л2.9	Товароведная характеристика пищевых жиров	1.00
Лабораторные занятия		
Р2.1	Химический состав пищевых продуктов. Пищевые добавки.	1.00
Р2.2	Экспертиза качества зерномучных товаров: крупа, мука.	1.00
Р2.3	Экспертиза качества зерномучных товаров: макаронные и хлебобулочные изделия	1.00
Р2.4	Экспертиза качества кондитерских товаров: карамель, конфеты	1.00

P2.5	Экспертиза качества кондитерских товаров: печенье, пряники, вафли	1.00
P2.6	Экспертиза качества свежей плодовоощной продукции	1.00
P2.7	Экспертиза качества переработанной плодовоощной продукции	1.00
P2.8	Экспертиза качества вкусовых товаров: кофе, чай	1.00
P2.9	Экспертиза качества молочных товаров: питьевое молоко, кисломолочные продукты, сыр	1.00
P2.10	Экспертиза качества мясных товаров: колбасные изделия, мясные консервы	1.00
P2.11	Экспертиза качества яиц	
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	
Курсовые работы, проекты		
K2.1	Выбор, закрепление темы курсовой работы. Написание теоретической и практической части работы	78.50
Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		13.50
33.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
ЭЗ.1	Подготовка к сдаче экзамена	6.50
КВР3.2	Защита курсовой работы (проекта)	0.50
КВР3.1	Сдача зачета	0.50
КВР3.3	Консультация перед экзаменом	2.00
КВР3.4	Сдача экзамена	0.50
ИТОГО		216.00

Содержание дисциплины данной рабочей программы используется при обучении по индивидуальному учебному плану, при ускоренном обучении, при применении дистанционных образовательных технологий и электронном обучении (при наличии).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы. Обучающийся обязан посещать лекции, семинарские, практические и лабораторные занятия (при их наличии), получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделить целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Тематика лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины.

Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них обучающийся получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов.

Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендованным программой. Часто обучающимся трудно разобраться с дискуссионными вопросами, дать однозначный ответ. Преподаватель, сравнивая различные точки зрения, излагает свой взгляд и нацеливает их на дальнейшие исследования и поиск научных решений. После лекции желательно вечером перечитать и закрепить полученную информацию, тогда эффективность ее усвоения значительно возрастает. При работе с конспектом лекции необходимо отметить материал, который вызывает затруднения для понимания, попытаться найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю.

Целью семинарских занятий является проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе.

Целью практических и лабораторных занятий является формирование у обучающихся умений и навыков применения теоретических знаний в реальной практике решения задач; восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса.

Семинарские, практические и лабораторные занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Для успешного участия в семинарских, практических и лабораторных занятиях обучающемуся следует тщательно подготовиться.

Основной формой подготовки обучающихся к практическим (лабораторным) занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными и т.п.

Изучив конкретную тему, обучающийся может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю. Практические (лабораторные) занятия предоставляют обучающемуся возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя выполнение различного рода заданий (изучение учебной и научной литературы, материалов лекций, систематизацию прочитанного материала, подготовку контрольной работы, решение

задач, подготовка докладов, написание рефератов, публикация тезисов, научных статей, подготовка и защита курсовой работы / проекта и другие), которые ориентированы на глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины.

Обучающимся рекомендуется систематически отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки.

Внутренняя система оценки качества освоения дисциплины включает входной контроль уровня подготовленности обучающихся, текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию, направленную на оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) при наличии).

При проведении промежуточной аттестации обучающегося учитываются результаты текущего контроля, проводимого в течение освоения дисциплины.

Процедура оценивания результатов освоения дисциплины осуществляется на основе действующих локальных нормативных актов ФГБОУ ВО «Вятский государственный университет», с которыми обучающиеся знакомятся на официальном сайте университета www.vyatsu.ru.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающегося по дисциплине

Учебная литература (основная)

- 1) Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2 Товароведение и экспертиза кондитерских изделий : практикум / : Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. - 84 с. : ил. - Библиогр.: с. 72 - 74. - ISBN 978-5-8353-2393-7 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600171/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 2) Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учеб. для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания" и "Экономика" (квалификация "бакалавр") / ред. Л. Г. Елисеева. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 928, [1] с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в конце гл. - ISBN 978-5-394-01955-5 : 600.00 р. - Текст : непосредственный.
- 3) Беседин, Алексей Николаевич. Товароведение и экспертиза меховых товаров : учебник / А. Н. Беседин, С. А. Каспарьянц, В. Б. Игнатенко. - М. : Академия, 2007. - 206 с. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.: с. 204. - ISBN 978-5-7695-2942-9 : 386.25 р. - Текст : непосредственный.
- 4) Халявина, Марина Леонидовна. Товароведение продовольственных товаров : видеолекция: дисциплина "Товароведение продовольственных товаров" / М. Л. Халявина ; ВятГУ, ФЭМ, каф. СТД. - Киров : ВятГУ, [2015]. - + 2 on-line. - Загл с экрана. - Б. ц. - URL: <http://online.do-kirov.ru/content/tovarovedenie-prodovolstvennykh-tovarov> (дата обращения: 19.11.2015). - Режим доступа: Видеолекция ВятГУ. - Изображение : видео.
- 5) Куклина, Светлана Борисовна. Товароведение непродовольственных товаров. Куклина С.Б. : видеолекция: дисциплина "Товароведение непродовольственных товаров" / С. Б. Куклина ; ВятГУ. - Киров : ВятГУ, [2015]. - + 1 on-line. - Загл с экрана. - Б. ц. - URL: <https://online.vyatsu.ru/content/tovarovedenie-neprodovolstvennykh-tovarov-kuklina-sb> (дата обращения: 19.11.2015). - Режим доступа: Видеолекция ВятГУ. - Изображение : видео.
- 6) Косарева, О. А. Теоретические основы товароведения : учебник / О.А. Косарева. - Москва : Университет «Синергия», 2017. - 177 с. - (Легкий учебник). - ISBN 978-5-4257-0252-4 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 7) Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 412 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 396 - 397. - ISBN

978-5-394-01691-2 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

8) Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 660 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02005-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебная литература (дополнительная)

1) Магомедов, Шахрутдин Шарабутдинович. Товароведение и экспертиза обуви : учеб. для вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / Ш. Ш. Магомедов. - М. : Дашков и К, 2004. - 381 с. - Библиогр.: с. 379-380. - ISBN 5-94798-285-4 : 84.15 р. - Текст : непосредственный.

2) Коснырева, Людмила Михайловна. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник: [по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 319, [1] с. : ил. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.: с. 316-317. - ISBN 978-5-7695-5124-6 (в пер.) : 356.40 р. - Текст : непосредственный.

3) Паршикова, Валентина Никитична. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / В. Н. Паршикова. - М. : Академия, 2005. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование : товароведение). - Библиогр.: с. 218-220. - ISBN 5-7695-1975-4 : 116.43 р. - Текст : непосредственный.

4) Сероштан, Мария Васильевна. Качество непродовольственных товаров : учеб. пособие для вузов / М. В. Сероштан, Е. Н. Михеева. - М. : Дашков и К, 2000. - 162 с. - 21.39 р. - Текст : непосредственный.

5) Петрище, Франц Антонович. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров : учебник / Ф. А. Петрище. - М. : [б. и.], 2004. - Библиогр.: с. 507. - ISBN 5-94798-209-9 : 149.40 р. - Текст : непосредственный.

6) Товароведение и экспертиза товаров : курс лекций по дисциплине "Товароведение и экспертиза товаров" для студентов специальности 351300 "Коммерция (торговое дело)". Дисциплина "Товароведение и экспертиза товаров" специальность 351300 / ВятГУ, СЭФ, каф. ЭиП; сост. О. П. Мокерова. - Киров : ВятГУ. - Текст : электронный. Ч. 2. - 2006. - Б. ц.

7) Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф.А. Петрище. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и

К°», 2018. - 508 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01879-4 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496152/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

8) Ходыкин, А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха : учебник / А.А. Ходыкин, А.П. Ходыкин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 350 с. : ил. - Библиогр.: с. 345 - 346. - ISBN 978-5-394-01735-3 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573116/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебно-методические издания

1) Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки «Товароведение» и «Торговое дело» : практикум / С.А. Страхова. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 164 с. - Библиогр.: с. 155-156. - ISBN 978-5-394-03835-8 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572962/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Электронные образовательные ресурсы

- 1) Портал дистанционного обучения ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mooc.do-kirov.ru/>
- 2) Раздел официального сайта ВятГУ, содержащий описание образовательной программы [электронный ресурс] / - Режим доступа: https://www.vyatsu.ru/php/programms/eduPrograms.php?Program_ID=3-38.03.06.03
- 3) Личный кабинет студента на официальном сайте ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <https://new.vyatsu.ru/account/>
- 4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС)

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLIBRARY» (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>)
- ЭБС «Издательства Лань» (<http://e.lanbook.com/>)
- ЭБС «Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)
- Внутренняя электронно-библиотечная система ВятГУ (<http://lib.vyatsu.ru/>)
- ЭБС «ЮРАЙТ» (<https://urait.ru>)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ГАРАНТ
- КонсультантПлюс
- Техэксперт: Нормы, правила, стандарты
- Роспатент (<https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema>)
- Web of Science® (<http://webofscience.com>)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Демонстрационное оборудование

Перечень используемого оборудования
Настенный экран Luma 198x264
Проектор №2

Специализированное оборудование

Перечень используемого оборудования
ЛАБОРАТОРНЫЕ ВЕСЫ JW-1
ЛАБОРАТОРНЫЙ РЕФРАКТОМЕТР ИРФ-454 Б2М (С ПОДСВЕТКОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ШКАЛОЙ)
МЕЛЬНИЦА ЛЗМ-1М
Микроскоп
МИКРОСКОП БИОЛАМ С-11
МИКРОСКОП МЕДИЦИНСКИЙ ХSP-104 МОНОКУЛЯРНЫЙ
МИКРОСКОП ТРИНОКУЛЯРНЫЙ МИКРОМЕД-2 вар 3-20 В КОМПЛЕКТЕ С ВИДЕООКУЛЯРОМ DSM-510 SCORE С ПО
Овоскоп
ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-8
РН-МЕТР РН-150 МИ С КОМБИНИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРОДОМ, ШТАТИВОМ
РН-метр/иономер Эксперт-001-3.0.1

Учебно-наглядное пособие

Перечень используемого оборудования
СТЕНКА МЕБЕЛЬНАЯ

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе лицензионное и свободно распространяемое ПО (включая ПО отечественного производства)

№ п.п	Наименование ПО	Краткая характеристика назначения ПО
1	Программная система с модулями для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»	Программный комплекс для проверки текстов на предмет заимствования из Интернет-источников, в коллекции диссертация и авторефератов Российской государственной библиотеки (РГБ) и коллекции нормативно-правовой документации LEXPRO
2	Microsoft Office 365 ProPlusEdu ALNG SubsVL MVL AddOn toOPP	Набор веб-сервисов, предоставляющий доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office, электронной почте бизнес-класса, функционалу для общения и управления документами
3	Office Professional Plus 2016	Пакет приложений для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных, презентациями
4	Windows Professional	Операционная система
5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	Антивирусное программное обеспечение
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
7	Электронный периодический справочник ГАРАНТ Аналитик	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
8	Security Essentials (Защитник Windows)	Защита в режиме реального времени от шпионского программного обеспечения, вирусов.
9	МойОфис Стандартный	Набор приложений для работы с документами, почтой, календарями и контактами на компьютерах и веб браузерах

Обновленный список программного обеспечения данной рабочей программы находится по адресу:
https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=88967