

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_2019_102541
Актуализировано: 11.05.2021

Рабочая программа дисциплины
Товароведение и экспертиза товаров

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

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 ОК-6

способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности		
Знает	Умеет	Владеет
Систему нормативно правовых актов, судебную практику по экспертизе товаров	Использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности, проводить правовую квалификацию фактических обстоятельств по вопросам экспертизы товаров	Приемами толкования результатов экспертизы товаров

Компетенция ОК-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
Виды технической документации,	Применять техническую документацию,	Навыками применения технической документации,

необходимой для проведения экспертизы товаров	необходимую для проведения экспертизы товаров	необходимой для проведения экспертизы товаров
---	---	---

Структура дисциплины
Тематический план

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Шифр формируемых компетенций
1	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	ОК-6, ОПК-5
2	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ОПК-5
3	Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	ОК-6, ОПК-5

Формы промежуточной аттестации

Зачет	Не предусмотрен (Очная форма обучения) Не предусмотрен (Заочная форма обучения)
Экзамен	2 семестр (Очная форма обучения) 2 семестр (Заочная форма обучения)
Курсовая работа	Не предусмотрена (Очная форма обучения) Не предусмотрена (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	1	2	252	7	139	72	36	0	36	113			2
Заочная форма обучения	1	1, 2	252	7	18.5	16	8	0	8	233.5			2

Содержание дисциплины

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»		113.00
Лекции		
Л1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	2.00
Л1.2	Стекланные и керамические товары	2.00
Л1.3	Металлохозяйственные товары	2.00
Л1.4	Электробытовые товары	2.00
Л1.5	Текстильные и нетканые материалы	2.00
Л1.6	Швейные товары и трикотажные товары	2.00
Л1.7	Обувные товары	2.00
Л1.8	Парфюмерно-косметические товары	2.00
Л1.9	Галантерейные товары, ювелирные товары и часы	2.00
Лабораторные занятия		
Р1.1	Экспертиза качества: товары из пластмасс, товары бытовой химии	2.00
Р1.2	Экспертиза качества: стекланные и керамические товары	2.00
Р1.3	Экспертиза качества: металлохозяйственные товары	2.00
Р1.4	Экспертиза качества: электробытовые товары	2.00
Р1.5	Экспертиза качества: текстильные товары	2.00
Р1.6	Экспертиза качеств: швейные товары и трикотажные товары	2.00
Р1.7	Экспертиза качества: обувные товары	2.00
Р1.8	Экспертиза качества: парфюмерные и косметические товары	2.00
Р1.9	Экспертиза качества: галантерейные товары	2.00
Самостоятельная работа		
С1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	10.00
С1.2	Самостоятельная работа студентов	34.50
Контактная внеаудиторная работа		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	32.50
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»		112.00
Лекции		
Л2.1	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2.00
Л2.2	Товароведная характеристика кондитерских товаров	2.00
Л2.3	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	2.00
Л2.4	Товароведная характеристика вкусовых товаров	2.00
Л2.5	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	2.00

Л2.6	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	2.00
Л2.7	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	2.00
Л2.8	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	2.00
Л2.9	Товароведная характеристика пищевых жиров	2.00
Лабораторные занятия		
Р2.1	Химический состав пищевых продуктов. Пищевые добавки.	2.00
Р2.2	Экспертиза качества зерномучных товаров: крупа, мука.	2.00
Р2.3	Экспертиза качества зерномучных товаров: макаронные и хлебобулочные изделия	2.00
Р2.4	Экспертиза качества кондитерских товаров: карамель, конфеты	2.00
Р2.5	Экспертиза качества кондитерских товаров: печенье, пряники, вафли	2.00
Р2.6	Экспертиза качества свежей плодовоовощной продукции	2.00
Р2.7	Экспертиза качества переработанной плодовоовощной продукции	2.00
Р2.8	Экспертиза качества вкусовых товаров: кофе, чай	1.00
Р2.9	Экспертиза качества молочных товаров: питьевое молоко, кисломолочные продукты, сыр	1.00
Р2.10	Экспертиза качества мясных товаров: колбасные изделия, мясные консервы	1.00
Р2.11	Экспертиза качества яиц	1.00
Самостоятельная работа		
С2.1	Самостоятельная работа студентов	10.00
С2.2	Подготовка к текущему контролю успеваемости	34.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	32.00
Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		27.00
ЭЗ.1	Подготовка к сдаче экзамена	24.50
КВР3.1	Консультация перед экзаменом	2.00
КВР3.2	Сдача экзамена	0.50
ИТОГО		252.00

Заочная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»		106.00
Лекции		
Л1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	0.50
Л1.2	Стекланные и керамические товары	0.25
Л1.3	Металлохозяйственные товары	0.25
Л1.4	Электробытовые товары	0.50
Л1.5	Текстильные и нетканые материалы	0.50

Л1.6	Швейные товары и трикотажные товары	0.50
Л1.7	Обувные товары	0.50
Л1.8	Парфюмерно-косметические товары	0.50
Л1.9	Галантерейные товары, ювелирные товары и часы	0.50
Лабораторные занятия		
Р1.1	Экспертиза качества: товары из пластмасс, товары бытовой химии	1.00
Р1.2	Экспертиза качества: стеклянные и керамические товары	1.00
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	
Р1.8	Экспертиза качества: парфюмерные и косметические товары	
Р1.9	Экспертиза качества: галантерейные товары	
Самостоятельная работа		
С1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	48.00
С1.2	Самостоятельная работа студентов	48.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»		137.00
Лекции		
Л2.1	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	0.50
Л2.2	Товароведная характеристика кондитерских товаров	0.50
Л2.3	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	0.50
Л2.4	Товароведная характеристика вкусовых товаров	0.50
Л2.5	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	0.50
Л2.6	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	0.50
Л2.7	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	0.50
Л2.8	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	0.50
Л2.9	Товароведная характеристика пищевых жиров	
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	
Р2.4	Экспертиза качества кондитерских товаров: карамель, конфеты	
Р2.5	Экспертиза качества кондитерских товаров: печенье, пряники, вафли	
Р2.6	Экспертиза качества свежей плодоовощной продукции	

P2.7	Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции	
P2.8	Экспертиза качества вкусовых товаров: кофе, чай	
P2.9	Экспертиза качества молочных товаров: питьевое молоко, кисломолочные продукты, сыр	
P2.10	Экспертиза качества мясных товаров: колбасные изделия, мясные консервы	
P2.11	Экспертиза качества яиц	
Самостоятельная работа		
C2.1	Самостоятельная работа студентов	95.00
C2.2	Подготовка к текущему контролю успеваемости	36.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	
Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		9.00
ЭЗ.1	Подготовка к сдаче экзамена	6.50
КВР3.1	Консультация перед экзаменом	2.00
КВР3.2	Сдача экзамена	0.50
ИТОГО		252.00

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 ознакамливаются 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 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.
- 2) 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.
- 3) Николаева, Мария Андреевна. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : Учеб. / М. А. Николаева. - М. : Норма, 2000. - 283 с. - ISBN 5-89123-169-7 : 54.00 р. - Текст : непосредственный.
- 4) Кругляков, Геннадий Николаевич. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. - Ростов н/Д : Изд. центр "Март", 2000. - 448 с. - ISBN 5-241-00013-5 : 68.40 р. - Текст : непосредственный.
- 5) Товароведение и экспертиза потребительских товаров : Учеб. - М. : ИНФРА-М, 2001. - 544 с. : ил. - ISBN 5-86225-780-2 : 94.50 р. - Текст : непосредственный.
- 6) Кругляков, Г. Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов : Учеб. / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. - М. : Маркетинг, 2001. - 488 с. - Библиогр.: с. 486. - ISBN 5-94462-039-0 : 110.00 р. - Текст : непосредственный.
- 7) Матюхина, Зинаида Петровна. Товароведение пищевых продуктов : Учеб. / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 272 с. : ил. - ISBN 5-94231-074-2 : 99.90 р. - Текст : непосредственный.
- 8) Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами : учебник / под ред. Неверова, А. Н., Чалых, Т. И. - 2-е изд. , стер. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 464 с. : ил. - ISBN 5-94231-008-4 : 140.40 р. - Текст : непосредственный.
- 9) Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / под ред. М. С. Касторных. - М. : Академия, 2003. - 288 с. : ил. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 283. - ISBN 5-7695-1340-3 : 114.32 р. - Текст : непосредственный.

10) Кругляков, Г. Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов : учебник / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 488 с. : ил. - Библиогр.: с. 486 - 487. - ISBN 5-94798-630-2 : 173.25 р. - Текст : непосредственный.

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) 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.

5) Куклина, Светлана Борисовна. Теоретические основы товароведения : видеолекция: дисциплина "Теоретические основы товароведения" / С. Б. Куклина ; ВятГУ. - Киров : ВятГУ, [2015]. - + 1 on-line. - Загл с экрана. - Б. ц. - URL: <https://online.vyatsu.ru/content/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya> (дата обращения: 19.11.2015). - Режим доступа: Видеолекция ВятГУ. - Изображение : видео.

6) Куклина, Светлана Борисовна. Теоретические основы товароведения. Куклина С.Б. : видеолекция: дисциплина "Теоретические основы товароведения" / С. Б. Куклина ; ВятГУ. - Киров : ВятГУ, [2015]. - + 1 on-line. - Загл с экрана. - Б. ц. - URL: <https://online.vyatsu.ru/content/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-kuklina-sb> (дата обращения: 19.11.2015). - Режим доступа: Видеолекция ВятГУ. - Изображение : видео.

7) Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учебник. - М. : ПрофОбрИздат, 2001. - 480 с. : ил. - Библиогр.: с. 467. - ISBN 5-94231-009-2 : 140.40 р. - Текст : непосредственный.

- 8) Бурова, М. Товароведение непродовольственных товаров : пособие для подготовки к экзаменам / М. Бурова. - М. : [б. и.], 2001. - 160 с. : ил. - ISBN 5-7990-0562-7 : 42.30 р. - Текст : непосредственный.
- 9) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 128 с. - Библиогр.: с. 125. - ISBN 5-241-00034-8 : 28.80 р., 31.50 р. - Текст : непосредственный.
- 10) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 96 с. - Библиогр.: с. 90. - ISBN 5-241-00049-6 : 20.70 р., 23.40 р. - Текст : непосредственный.
- 11) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, К. Р. Мхитарьян. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 208 с. - Библиогр.: с. 204. - ISBN 5-241-00038-0 : 119.00 р. - Текст : непосредственный.
- 12) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 224 с. - Библиогр.: с. 224. - ISBN 5-241-00039-9 : 36.00 р. - Текст : непосредственный.
- 13) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 160 с. - Библиогр.: с. 153. - ISBN 5-241-00035-6 : 28.80 р. - Текст : непосредственный.
- 14) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза ювелирных товаров и часов : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Гуторова, А. В. Шмелев. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 192 с. - (Товароведение и экспертиза товаров). - Библиогр.: с. 183-184. - ISBN 5-241-00062-3 : 36.00 р., 39.60 р. - Текст : непосредственный.
- 15) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза электротоваров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская, А. В. Шмелев. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 176 с. - (Товароведение и экспертиза товаров). - Библиогр.: с. 164. - ISBN 5-241-00053-4 : 29.70 р., 31.50 р. - Текст : непосредственный.
- 16) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по эконом. специальностям / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. - М. : Март, 2003. - 672 с. : ил. - (Товароведение и экспертиза). - Библиогр.: с. 659 - 660. - ISBN 5-241-00154-9 : 79.55 р. - Текст : непосредственный.
- 17) Шепелев, Анатолий Федорович. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся

по эконом. специальностям / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. - М. : Март, 2003. - 688 с. : ил. - (Товароведение и экспертиза). - Библиогр.: с. 675 - 679. - ISBN 5-241-00153-0 : 118.14 р. - Текст : непосредственный.

18) Рязанова, Ольга Александровна. Товароведение продуктов детского питания : учеб. пособие для студ. вузов по спец. 351300 "Коммерция", 351100 "Товароведение", 271200 "Технология продуктов общ. питания" / О. А. Рязанова, М. А. Николаева. - М. : Омега-Л, 2005. - 144 с. : ил. - Библиогр.: с. 138 - 139. - ISBN 5-901386-75-2 : 37.77 р., 42.33 р. - Текст : непосредственный.

19) Шевченко, Вера Валерьяновна. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" / В. В. Шевченко. - СПб. : Питер, 2005. - 256 с. : ил. - (Учебник для вузов). - Библиогр.: с. 252 - 253. - ISBN 5-469-00470-8 : 117.54 р., 141.79 р. - Текст : непосредственный.

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 ХСР-104 МОНОКУЛЯРНЫЙ
МИКРОСКОП ТРИНОКУЛЯРНЫЙ МИКРОМЕД-2 вар 3-20 В КОМПЛЕКТЕ С ВИДЕООКУЛЯРОМ ДСМ-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=102541