

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\_2021\_126082  
Актуализировано: 13.05.2021

**Рабочая программа дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза товаров**

наименование дисциплины	
Квалификация выпускника	Бакалавр
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, Очно-заочная наименование
Кафедра-разработчик	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) наименование
Выпускающая кафедра	Кафедра туризма и управления персоналом (ОРУ) наименование

Киров, 2021 г.

## Сведения о разработчиках рабочей программы дисциплины

Агалакова Оксана Сергеевна

---

ФИО

Шпенглер Анна Владимировна

---

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"> <li>- овладение теоретическими знаниями в области основ товароведения и экспертизы товаров;</li> <li>- освоение основных методов определения качества и конкурентоспособности товаров;</li> <li>- изучение свойств и показателей ассортимента товаров. Формирование и управление ассортиментом товаров;</li> <li>- изучение основных потребительских характеристик продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- приобретение практических навыков по использованию мировых, региональных, государственных стандартов, классификаторов, средств товарной информации;</li> <li>- ознакомление с основными методами товарной экспертизы;</li> <li>- освоение документального оформления экспертизы на отдельные группы товаров.</li> </ul>

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

#### Компетенция ОПК-2

Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения оперативных и тактических задач в сфере профессиональной деятельности		
Знает	Умеет	Владеет
виды товарной информации; информационное обеспечение товароведной и экспертной деятельности	анализировать информацию о качестве товаров	навыками оценки и анализа информации о качестве товаров

#### Компетенция ОПК-3

Способен анализировать и содержательно объяснять природу торгово-экономических процессов		
Знает	Умеет	Владеет
Способы контроля качества товаров и услуг на различных этапах процесса товародвижения с учетом возможных товарных	Осуществлять организацию процесса товародвижения с учетом формирующих и сохраняющих факторов качества товаров;	Методами контроля количества и качества товаров и услуг, оптимизации и минимизации потерь

потерь, планирования и принятия решений в сфере товароведной и экспертной деятельности	применять методы обеспечения сохранности товаров в процессе их товародвижения и осуществлять торгово-технологические процессы на предприятиях в сфере товарного обращения	количества и качества товаров, планирования и принятия решений в области товароведения и экспертизы
--	---	---

**Структура дисциплины**  
**Тематический план**

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

**Формы промежуточной аттестации**

Зачет	3 семестр (Очная форма обучения) 3 семестр (Заочная форма обучения) 3 семестр (Очно-заочная форма обучения)
Экзамен	Не предусмотрен (Очная форма обучения) Не предусмотрен (Заочная форма обучения) Не предусмотрен (Очно-заочная форма обучения)
Курсовая работа	Не предусмотрена (Очная форма обучения) Не предусмотрена (Заочная форма обучения) Не предусмотрена (Очно-заочная форма обучения)
Курсовой проект	Не предусмотрена (Очная форма обучения) Не предусмотрена (Заочная форма обучения) Не предусмотрена (Очно-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	180	5	115.5	68	34	0	34	64.5		3	
Заочная форма обучения	1, 2	2, 3	180	5	16.5	16	8	0	8	163.5		3	
Очно-заочная форма обучения	2	3	180	5	77	32	16	0	16	103		3	

## Содержание дисциплины

### Очная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
<b>Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»</b>		<b>86.00</b>
<b>Лекции</b>		
Л1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	2.00
Л1.2	Стеклянные и керамические товары	2.00
Л1.3	Металлохозяйственные товары	2.00
Л1.4	Электробытовые товары	1.00
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
<b>Лабораторные занятия</b>		
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	2.00
Р1.4	Экспертиза качества: электробытовые товары	2.00
Р1.5	Экспертиза качества: текстильные товары	2.00
Р1.6	Экспертиза качества: 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
<b>Самостоятельная работа</b>		
С1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	16.00
С1.2	Самостоятельная работа студентов	14.00
<b>Контактная внеаудиторная работа</b>		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	21.00
<b>Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»</b>		<b>90.00</b>
<b>Лекции</b>		
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	1.00
<b>Лабораторные занятия</b>		
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	1.00
Р2.7	Экспертиза качества переработанной плодовоовощной продукции	1.00
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
<b>Самостоятельная работа</b>		
С2.1	Самостоятельная работа студентов	16.00
С2.2	Подготовка к текущему контролю успеваемости	15.00
<b>Контактная внеаудиторная работа</b>		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	26.00
<b>Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»</b>		<b>4.00</b>
З3.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
КВР3.1	Сдача зачета	0.50
<b>ИТОГО</b>		<b>180.00</b>

### Очно-заочная (вечерняя) форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
<b>Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»</b>		<b>87.50</b>
<b>Лекции</b>		
Л1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	1.00
Л1.2	Стекланные и керамические товары	1.00
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	1.00
<b>Лабораторные занятия</b>		
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 качеств: 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	1.00
<b>Самостоятельная работа</b>		
С1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	26.00
С1.2	Самостоятельная работа студентов	21.50
<b>Контактная внеаудиторная работа</b>		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	22.00
<b>Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»</b>		<b>88.50</b>
<b>Лекции</b>		
Л2.1	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1.00
Л2.2	Товароведная характеристика кондитерских товаров	1.00
Л2.3	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	1.00
Л2.4	Товароведная характеристика вкусовых товаров	0.50
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	0.50
Л2.8	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	0.50
Л2.9	Товароведная характеристика пищевых жиров	0.50
<b>Лабораторные занятия</b>		
Р2.1	Химический состав пищевых продуктов. Пищевые добавки.	0.50
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
Р2.5	Экспертиза качества кондитерских товаров: печенье, пряники, вафли	0.50
Р2.6	Экспертиза качества свежей плодоовощной продукции	0.50
Р2.7	Экспертиза качества переработанной плодоовощной	0.50

	продукции	
P2.8	Экспертиза качества вкусовых товаров: кофе, чай	0.50
P2.9	Экспертиза качества молочных товаров: питьевое молоко, кисломолочные продукты, сыр	0.50
P2.10	Экспертиза качества мясных товаров: колбасные изделия, мясные консервы	0.50
P2.11	Экспертиза качества яиц	0.50
<b>Самостоятельная работа</b>		
C2.1	Самостоятельная работа студентов	26.00
C2.2	Подготовка к текущему контролю успеваемости	26.00
<b>Контактная внеаудиторная работа</b>		
KBP2.1	Контактная внеаудиторная работа	22.50
<b>Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»</b>		<b>4.00</b>
33.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
KBP3.1	Сдача зачета	0.50
<b>ИТОГО</b>		<b>180.00</b>

### Заочная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
<b>Раздел 1 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»</b>		<b>72.00</b>
<b>Лекции</b>		
L1.1	Товары из пластмасс. Товары бытовой химии	1.00
L1.2	Стеклянные и керамические товары	1.00
L1.3	Металлохозяйственные товары	1.00
L1.4	Электробытовые товары	
L1.5	Текстильные и нетканые материалы	
L1.6	Швейные товары и трикотажные товары	1.00
L1.7	Обувные товары	
L1.8	Парфюмерно-косметические товары	
L1.9	Галантерейные товары, ювелирные товары и часы	
<b>Лабораторные занятия</b>		
P1.1	Экспертиза качества: товары из пластмасс, товары бытовой химии	
P1.2	Экспертиза качества: стеклянные и керамические товары	1.00
P1.3	Экспертиза качества: металлохозяйственные товары	1.00
P1.4	Экспертиза качества: электробытовые товары	
P1.5	Экспертиза качества: текстильные товары	
P1.6	Экспертиза качества: швейные товары и трикотажные товары	1.00
P1.7	Экспертиза качества: обувные товары	1.00
P1.8	Экспертиза качества: парфюмерные и косметические товары	

P1.9	Экспертиза качества: галантерейные товары	
<b>Самостоятельная работа</b>		
C1.1	Подготовка к текущему контролю успеваемости	32.00
C1.2	Самостоятельная работа студентов	32.00
<b>Контактная внеаудиторная работа</b>		
КВР1.1	Контактная внеаудиторная работа	
<b>Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»</b>		<b>104.00</b>
<b>Лекции</b>		
Л2.1	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	
Л2.2	Товароведная характеристика кондитерских товаров	1.00
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	
Л2.7	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	
Л2.8	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	
Л2.9	Товароведная характеристика пищевых жиров	
<b>Лабораторные занятия</b>		
P2.1	Химический состав пищевых продуктов. Пищевые добавки.	
P2.2	Экспертиза качества зерномучных товаров: крупа, мука.	1.00
P2.3	Экспертиза качества зерномучных товаров: макаронные и хлебобулочные изделия	1.00
P2.4	Экспертиза качества кондитерских товаров: карамель, конфеты	1.00
P2.5	Экспертиза качества кондитерских товаров: печенье, пряники, вафли	1.00
P2.6	Экспертиза качества свежей 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	
<b>Самостоятельная работа</b>		
C2.1	Самостоятельная работа студентов	48.00
C2.2	Подготовка к текущему контролю успеваемости	48.00
<b>Контактная внеаудиторная работа</b>		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	
<b>Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»</b>		<b>4.00</b>
З3.1	Подготовка к сдаче зачета	3.50
КВР3.1	Сдача зачета	0.50
<b>ИТОГО</b>		<b>180.00</b>

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](http://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) Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учеб. пособие : допущено М-вом с.-х. РФ для студентов с.-х вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение" (квалификация - "бакалавр") / И. Ш. Дзахмишева, С. И. Балаева, М. Р. Блиева, Р. М. Алагирова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2015. - 344, [1] с. - Библиогр.: с. 343-345. - ISBN 978-5-394-02429-0 : 350.00 р. - Текст : непосредственный.
- 4) Чепурной, Иван Петрович. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / И. П. Чепурной. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2007. - 404 с. - Библиогр.: с. 402-403. - ISBN 5-91131-354-5 : 193.13 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) 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. 3. - 2006. - Б. ц.

5) Балаева, С. И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / С. И. Балаева. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2011. - 552 с. : ил. - Библиогр.: с. 549-551. - ISBN 978-5-394-01234-1 : 189.20 р. - Текст : непосредственный.

6) Камалова, Т. А. Учебное пособие по дисциплине "Товароведение, экспертиза и стандартизация": раздел "теоретические основы товароведения продовольственных товаров" : для студ. спец. 080111 - Маркетинг очн. и заочн. форм обучения / Т. А. Камалова, Э. Б. Атуева, Х. З. Халимбеков ; Дагестанский гос. техн. ун-т. - Махачкала : [б. и.], 2011. - 233 с. - Библиогр.: с. 220-221. - 120.00 р. - Текст : непосредственный.

#### **Учебно-наглядное пособие**

1) Справочно-правовая система Консультант Плюс : учебно-наглядное пособие для студентов всех направлений подготовки и форм обучения / ВятГУ, ИМИС, ФАВТ, каф. САУ ; сост. Т. А. Голованова. - Киров : ВятГУ, 2021. - 78 с. - Б. ц. - Текст .  
Изображение : электронное.

#### **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](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](http://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=126082](https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=126082)