

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.05.2026 21:24:39

Уникальный программный ключ: fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

Факультет экономики, управления и юриспруденции

Кафедра управления и бизнес-информатики

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форм обучения

Симферополь 2026


Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Инжиева Д.М.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой



Д.В. Моторина

(подпись)

| АННОТАЦИЯ | |
|---|---|
| Индекс дисциплины по учебному плану | Наименование дисциплины |
| Б1.В.07 | Товароведение продовольственных товаров |
| Цель изучения дисциплины | формирование у студентов системных знаний о потребительских свойствах, классификации, качестве и ассортименте пищевых продуктов, а также приобретение практических навыков их идентификации, оценки и экспертизы для обеспечения безопасности и удовлетворения потребностей потребителей. |
| Место дисциплины в структуре ОПОП | Дисциплина относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата |
| Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины | ПК-1 |
| Содержание дисциплины | <p>Тема 1. Предмет и задачи товароведения</p> <p>Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов</p> <p>Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров</p> <p>Тема 4. Классификация товаров и Ассортимент товаров</p> <p>Тема 5 Информация о товаре. Виды товарных потерь</p> <p>Тема 6. Товароведение продовольственных</p> <p>Тема 7 Условия и сроки хранения и транспортировки товара</p> <p>Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки</p> <p>Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары</p> <p>Тема 10. Молоко и молочные продукты</p> <p>Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов</p> <p>Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты</p> |
| Общая трудоемкость дисциплины | Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 час.) |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен, курсовая работа |

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата | 5 |
| 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата | 5 |
| 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся | 5 |
| 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 7 |
| 5. Контроль качества освоения дисциплины | 12 |
| 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины | 12 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины | 13 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины..... | 13 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины | 13 |
| 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) | 14 |
| 11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине | 14 |
| Приложение к РПД | 16 |

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Цель изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» — формирование у студентов системных знаний о потребительских свойствах, классификации, качестве и ассортименте пищевых продуктов, а также приобретение практических навыков их идентификации, оценки и экспертизы для обеспечения безопасности и удовлетворения потребностей потребителей.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

| Коды компетенции | Результаты освоения ОПОП | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------|---|---|
| ПК-1 | Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.07 «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания». Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» изучается обучающимися очной формы обучения в 6 семестре, очно-заочной формы обучения – в 8 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «Физика», «БЖД», «Органическая химия».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», будут необходимы для углубленного и осмысленного восприятия дисциплин: «Физиология питания», «Общая технология пищевых продуктов», «Общая технология пищевых продуктов», «Управление качеством»

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 5 зачетных единицы (з.е.), 180 академических часов.

3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц 180 часов

| Объём дисциплины | Всего часов |
|--|-------------|
| Общая трудоемкость дисциплины | 180 |
| Контактная работа | 52 |
| Аудиторная работа (всего): | 52 |
| Лекции | 34 |
| Семинары, практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 92 |
| Курсовая работа | 10 |
| Зачет | - |
| Экзамен | 36 |

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единицы 180 часов

| Объём дисциплины | Всего часов |
|--|-------------|
| Общая трудоемкость дисциплины | 180 |
| Контактная работа | 42 |
| Аудиторная работа (всего): | 42 |
| Лекции | 28 |
| Семинары, практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 102 |
| Курсовая работа | 10 |
| Зачет | - |
| Экзамен | 36 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

| № темы | Наименование темы | Всего | | Количество часов | |
|--------|-------------------|-------|---|-------------------|-----------|
| | | о | з | Контактная работа | Внеаудит. |
| | | | | | |

| | | | | | | | работа | | |
|-----|--|------------|------------|-----------|--------------|-----------|----------------|------------|------------|
| | | | Лекции | | Практические | | Самост. работа | | |
| | | | ОФО | ОЗФО | ОФО | ОЗФО | ОФО | ОЗФО | |
| 1. | Тема 1. Предмет и задачи товароведения | 10 | 11 | 2 | 2 | - | - | 8 | 9 |
| 2. | Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов | 12 | 13 | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | 9 |
| 3. | Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров | 12 | 11 | 2 | 2 | 2 | | 8 | 9 |
| 4. | Тема 4. Классификация товаров и Ассортимент товаров | 14 | 13 | 4 | 2 | 2 | 2 | 8 | 9 |
| 5. | Тема 5 Информация о товаре. Виды товарных потерь | 14 | 13 | 4 | 2 | 2 | 2 | 8 | 9 |
| 6. | Тема 6. Товароведение продовольственных | 12 | 11 | 2 | 2 | 2 | - | 8 | 9 |
| 8 | Тема 7 Условия и сроки хранения и транспортировки товара | 13 | 13 | 2 | 2 | 2 | 2 | 9 | 9 |
| 9. | Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки | 13 | 12 | 4 | 2 | - | - | 9 | 10 |
| 10. | Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары | 13 | 14 | 2 | 2 | 2 | 2 | 9 | 10 |
| 11. | Тема 10. Молоко и молочные продукты | 11 | 12 | 2 | 2 | - | - | 9 | 10 |
| 12. | Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов | 14 | 15 | 4 | 4 | 2 | 2 | 8 | 9 |
| 13. | Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты | 6 | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 | - | - |
| | Всего по дисциплине | 144 | 144 | 34 | 28 | 18 | 14 | 92 | 102 |
| | Контроль | 36 | 36 | | | | | | |
| | Итого | 180 | 180 | 34 | 28 | 18 | 14 | 128 | 138 |

4.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Тема 1. Предмет и задачи товароведения

Товароведение — это наука, изучающая потребительские свойства товаров, их классификацию, ассортимент и качество. Основная задача товароведения — формирование знаний,

необходимых для правильной идентификации, оценки и экспертизы товаров. Дисциплина помогает обеспечить безопасность и удовлетворение потребностей потребителей. Важной частью товароведения является изучение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества продукции. В практической деятельности товароведение способствует эффективному управлению товарными потоками и предотвращению потерь.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов

Химический состав продовольственных товаров определяет их пищевую ценность и органолептические свойства. К основным компонентам относятся белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Пищевая ценность характеризует способность продукта удовлетворять потребности организма в энергии и питательных веществах. Различают энергетическую, биологическую и физиологическую ценность продуктов. Знание химического состава необходимо для формирования сбалансированного рациона и оценки качества пищевых товаров.

Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров

Качество продовольственных товаров — это совокупность свойств, обеспечивающих их пригодность к употреблению и соответствие требованиям стандартов. Оценка качества проводится с помощью органолептических, физико-химических и микробиологических методов. Органолептический анализ включает оценку вкуса, запаха, цвета и консистенции продукта. Физико-химические методы позволяют определить состав, влажность, кислотность и другие показатели. Результаты оценки качества используются для принятия решений о реализации, хранении или утилизации продукции.

Тема 4. Классификация товаров и ассортимент товаров

Классификация товаров — это их распределение по группам на основе общих признаков (происхождение, назначение, состав и др.). Ассортимент товаров представляет собой перечень наименований продукции, предлагаемых на рынке или в торговой организации. Различают промышленный и торговый ассортимент, а также широкий и глубокий ассортимент. Классификация и ассортимент облегчают учёт, хранение, реализацию и выбор товаров потребителями. Грамотно сформированный ассортимент способствует повышению конкурентоспособности предприятия.

Тема 5. Информация о товаре. Виды товарных потерь

Информация о товаре включает маркировку, этикетку, техническую документацию и другие сведения, необходимые для потребителя. Она должна быть достоверной, полной и понятной, чтобы обеспечить правильный выбор и безопасное использование продукции. Товарные потери подразделяются на естественную убыль (усушка, распыл) и активируемые потери (бой, порча, хищение). Причины потерь могут быть связаны с нарушением условий хранения, транспортировки или реализации. Своевременное выявление и учёт потерь позволяют минимизировать убытки и повысить эффективность торговли.

Тема 6. Товароведение продовольственных товаров

Товароведение продовольственных товаров изучает особенности различных групп пищевых продуктов, их потребительские свойства и требования к качеству. Дисциплина охватывает анализ сырья, технологии производства, условия хранения и сроки годности. Особое внимание уделяется вопросам безопасности и пищевой ценности продуктов. Знания в области товароведения необходимы для специалистов торговли, пищевой промышленности и общественного питания. Это основа для принятия обоснованных решений при закупке, хранении и реализации продовольственных товаров.

Тема 7. Условия и сроки хранения и транспортировки товара

Правильные условия хранения и транспортировки — залог сохранения качества и безопасности продовольственных товаров. К основным факторам относятся температура, влажность, вентиляция, световой режим и товарное соседство. Нарушение этих условий приводит к ускоренной порче продукции и возникновению товарных потерь. Сроки хранения за-

висят от вида товара, его упаковки и технологии производства. Соблюдение установленных требований обеспечивает соответствие продукции нормативам и защищает интересы потребителей.

Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки

Зерномучные товары (мука, крупы, хлебобулочные изделия) являются основой рациона питания и отличаются высокой пищевой ценностью. Плоды и овощи — источники витаминов, минеральных веществ и клетчатки, необходимые для здоровья человека. Продукты их переработки включают консервы, замороженные, сушёные и квашеные изделия. Качество этих товаров определяется свежестью сырья, технологией переработки и условиями хранения. Товароведение изучает ассортимент, дефекты и особенности экспертизы данной группы продуктов.

Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары

Мясо и мясные товары отличаются высокой пищевой ценностью благодаря содержанию полноценных белков и жиров. Рыба и рыбные товары также богаты белком, полиненасыщенными жирными кислотами и микроэлементами. Качество мяса и рыбы определяется свежестью, морфологическим составом, отсутствием пороков и паразитов. Товароведение рассматривает классификацию, условия хранения, дефекты и методы экспертизы этих продуктов. Правильная идентификация и оценка качества необходимы для обеспечения безопасности потребителей.

Тема 10. Молоко и молочные продукты

Классификация молока и продуктов его переработки. Признаки общей и частной классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока и масла. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства. Оценка качества молочных товаров. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности, повышения конкурентоспособности. Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути устранения. Фальсификация молочных товаров. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения.

Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов

Хранение продуктов направлено на замедление процессов порчи и сохранение их пищевой ценности. Консервирование — это обработка продуктов для длительного хранения путём воздействия физических или химических факторов (тепло, холод, соль, сахар). Основные методы консервирования: пастеризация, стерилизация, сушка, заморозка, маринование и копчение. Товароведение изучает влияние этих процессов на качество и безопасность продукции. Правильное применение методов хранения позволяет обеспечить население продуктами питания вне зависимости от сезона.

Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты (повтор темы 10)

Сахар служит основой для производства кондитерских изделий (конфет, тортов, печенья), отличающихся высокой калорийностью и разнообразием вкусов. Вкусовые продукты — это чай, кофе, пряности, приправы, а также алкогольные напитки. Качество определяется органолептическими свойствами (ароматом, вкусом), составом ингредиентов и соответствием стандартам. Товароведение изучает ассортимент этих товаров, требования к упаковке, маркировке и условиям хранения. Экспертиза позволяет выявить фальсификацию или порчу продукции на разных этапах товародвижения.

4.3. Содержание практических занятий (очная форма обучения)

| |
|--|
| <p>Тема 1. Предмет и задачи товароведения Что изучает товароведение и каковы его основные задачи? Какова роль товароведения в обеспечении качества и безопасности товаров? Какие разделы включает современная наука о товарах?</p> |
| <p>Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов Какие основные химические компоненты определяют пищевую ценность продуктов? Как различается пищевая ценность белков, жиров и углеводов? Почему важно учитывать химический состав при формировании рациона питания</p> |
| <p>Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров Какие показатели используются для оценки качества продовольственных товаров? В чём разница между органолептическими и лабораторными методами оценки качества? Каковы основные причины снижения качества пищевых продуктов?</p> |
| <p>Тема 4. Классификация товаров и ассортимент товаров По каким признакам осуществляется классификация продовольственных товаров? Чем отличается промышленный ассортимент от торгового? Как формируется ассортимент товаров в торговой организации?</p> |
| <p>Тема 5. Информация о товаре. Виды товарных потерь Какая информация о товаре является обязательной для потребителя? Какие виды товарных потерь существуют и чем они вызваны? Какие меры позволяют снизить потери продовольственных товаров?</p> |
| <p>Тема 6. Товароведение продовольственных товаров Какие группы продовольственных товаров изучает товароведение? Каковы особенности экспертизы качества пищевых продуктов? Почему знания в области товароведения важны для специалистов торговли и общественного питания?</p> |
| <p>Тема 7. Условия и сроки хранения и транспортировки товара Какие основные факторы влияют на условия хранения продовольственных товаров? Как определяются сроки годности и хранения пищевых продуктов? Какие требования предъявляются к транспортировке скоропортящихся товаров?</p> |
| <p>Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки Какие товары относятся к зерномучным и каковы их особенности? Как классифицируются плоды, овощи и продукты их переработки? Какие дефекты характерны для этой группы товаров и как их выявить?</p> |
| <p>Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары По каким признакам оценивают свежесть мяса и рыбы? Какие виды мясных и рыбных товаров существуют на рынке? Каковы основные условия хранения для этих групп продуктов?</p> |
| <p>Тема 10. Молоко и молочные продукты Какие показатели определяют качество молока как сырья? Как классифицируются молочные продукты по способу производства? Почему для молочных товаров особенно важны условия хранения и сроки годности?</p> |

| |
|---|
| <p>Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов Какие методы консервирования пищевых продуктов существуют? Как консервирование влияет на пищевую ценность и безопасность продуктов? Какие требования предъявляются к хранению консервированных товаров?</p> |
| <p>Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты Как классифицируются кондитерские изделия и вкусовые продукты? Какие показатели качества особенно важны для сахара, кондитерских изделий и вкусовых товаров? Каковы основные причины порчи этих товаров при хранении?</p> |

4.4. Содержание самостоятельной работы

| |
|---|
| <p>Тема 1. Предмет и задачи товароведения Изучение основных понятий, предмета и задач товароведения как науки. Анализ роли товароведения в обеспечении качества и безопасности продовольственных товаров. Ознакомление с методами идентификации и экспертизы товаров.</p> |
| <p>Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов Изучение основных химических компонентов пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества). Анализ пищевой ценности различных групп продовольственных товаров. Оценка влияния химического состава на качество и пользу продуктов для организма. 1.</p> |
| <p>Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров Изучение показателей качества продовольственных товаров. Сравнение органолептических и инструментальных методов оценки качества. Практическое применение методов экспертизы для выявления дефектов и фальсификации.</p> |
| <p>Тема 4. Классификация товаров и ассортимент товаров Изучение принципов классификации продовольственных товаров. Анализ формирования промышленного и торгового ассортимента. Практическое применение знаний по классификации для организации торговли. 1.</p> |
| <p>Тема 5. Информация о товаре. Виды товарных потерь Изучение требований к маркировке и информации для потребителя. Анализ причин и видов товарных потерь на разных этапах товародвижения. Разработка мер по предотвращению и снижению потерь продовольственных товаров. 1.</p> |
| <p>Тема 6. Товароведение продовольственных товаров Систематизация знаний о потребительских свойствах основных групп продовольственных товаров. Изучение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества продуктов. Практическое применение знаний для экспертизы и оценки продовольственных товаров. 1.</p> |
| <p>Тема 7. Условия и сроки хранения и транспортировки товара</p> |

| |
|---|
| <p>Изучение факторов, влияющих на условия хранения (температура, влажность, вентиляция). Анализ нормативных требований к срокам годности и условиям транспортировки. Практическое применение знаний для организации хранения и логистики продовольственных товаров.</p> |
| <p>Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки Изучение ассортимента, свойств и показателей качества зерномучных товаров, плодов и овощей. Анализ дефектов, возникающих при хранении и переработке данной группы товаров. Практическая экспертиза качества хлебобулочных, плодоовощных и переработанных продуктов.</p> |
| <p>Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары Изучение показателей свежести, дефектов и пороков мяса, рыбы и изделий из них. Анализ условий хранения и сроков годности для различных видов мясных и рыбных товаров. Практическая работа по идентификации и оценке качества мяса и рыбы.</p> |
| <p>Тема 10. Молоко и молочные продукты Изучение химического состава, свойств и классификации молока и молочных продуктов. Анализ факторов, влияющих на качество и безопасность молочной продукции. Практическая экспертиза молока, сыра, масла и других молочных изделий.</p> |
| <p>Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов Изучение физических, химических и биологических основ хранения пищевых продуктов. Анализ современных методов консервирования (тепловая обработка, заморозка, сушка). Практическое применение знаний для выбора оптимальных способов сохранения продуктов.</p> |
| <p>Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты Изучение ассортимента, состава и показателей качества сахара, кондитерских изделий и вкусовых товаров. Анализ дефектов, возникающих при производстве и хранении данной группы продуктов. Практическая экспертиза качества шоколада, печенья, чая, кофе и других вкусовых товаров</p> |

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа. Форма проведения промежуточной аттестации – письменный экзамен.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-394-04171-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107825.html> (дата обращения: 18.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под редакцией Ж. Ю. Койтовой. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-394-05220-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144036.html> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Неверов, Е. В. Организация хранения товаров : учебник / Е. В. Неверов. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-9729-0646-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115151.html> (дата обращения: 06.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

б) дополнительная литература:

1. Агамагомедова, С. А. Таможенный контроль после выпуска товаров : учебник для вузов / С. А. Агамагомедова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-4377-0124-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/145004.html> (дата обращения: 28.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Декларирование товаров : учебник / Н. С. Коротаева, О. В. Шишкина, А. В. Данилина [и др.] ; под редакцией Е. Н. Фуks, О. В. Шишкиной. — Москва : Российская таможенная академия, 2022. — 244 с. — ISBN 978-5-9590-1260-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/146544.html> (дата обращения: 15.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный интернет-портал правовой информации РФ [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстат) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
3. Официальный сайт территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым (Крымстат) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://crimea.gks.ru/>
4. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.
5. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста.

Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; доска классная; стенды информационные.

Учебно-наглядные пособия: ноутбук с лицензионным программным обеспечением и возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет; мультимедийная установка; наглядные пособия.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.