

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.04.2026 10:50:51

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)

<b>АННОТАЦИЯ</b>	
Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
<b>Б1.В.07</b>	<b>Товароведение продовольственных товаров</b>
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	<p>ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

## 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

<b>Объём дисциплины</b>	<b>Всего часов</b>
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

<b>Объём дисциплины</b>	<b>Всего часов</b>
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)**

<b>№ темы</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Всего</b>		<b>Количество часов</b>	
		<b>о</b>	<b>з</b>	<b>Контактная работа</b>	<b>Внеаудит.</b>

							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	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>92</b>	<b>102</b>
	Контроль	<b>36</b>	<b>36</b>						
	<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>128</b>	<b>138</b>

#### 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><b>Тема 1. Предмет и задачи товароведения</b>          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><b>Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов</b>          Какие основные химические компоненты определяют пищевую ценность продуктов?          Как различается пищевая ценность белков, жиров и углеводов?  <b>Почему важно учитывать химический состав при формировании рациона питания</b></p>
<p><b>Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров</b>          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><b>Тема 4. Классификация товаров и ассортимент товаров</b>          По каким признакам осуществляется классификация продовольственных товаров?          Чем отличается промышленный ассортимент от торгового?          Как формируется ассортимент товаров в торговой организации?</p>
<p><b>Тема 5. Информация о товаре. Виды товарных потерь</b>          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><b>Тема 6. Товароведение продовольственных товаров</b>          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><b>Тема 7. Условия и сроки хранения и транспортировки товара</b>          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><b>Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки</b>          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><b>Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары</b>          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><b>Тема 10. Молоко и молочные продукты</b>          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><b>Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов</b>          Какие методы консервирования пищевых продуктов существуют?          Как консервирование влияет на пищевую ценность и безопасность продуктов?          Какие требования предъявляются к хранению консервированных товаров?</p>
<p><b>Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты</b>          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><b>Тема 1. Предмет и задачи товароведения</b>          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><b>Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов</b>          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><b>Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров</b>          Изучение показателей качества продовольственных товаров.          Сравнение органолептических и инструментальных методов оценки качества.          Практическое применение методов экспертизы для выявления дефектов и фальсификации.</p>
<p><b>Тема 4. Классификация товаров и ассортимент товаров</b>          Изучение принципов классификации продовольственных товаров.          Анализ формирования промышленного и торгового ассортимента.          Практическое применение знаний по классификации для организации торговли.          1.</p>
<p><b>Тема 5. Информация о товаре. Виды товарных потерь</b>          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><b>Тема 6. Товароведение продовольственных товаров</b>          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><b>Тема 7. Условия и сроки хранения и транспортировки товара</b></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><b>Тема 8. Зерномучные товары и плоды, овощи и продукты их переработки</b> 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><b>Тема 9. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары</b> 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><b>Тема 10. Молоко и молочные продукты</b> 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><b>Тема 11. Основы хранения и консервирования продуктов</b> 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><b>Тема 12. Сахар и кондитерские изделия. Вкусовые продукты</b> 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**

Для преподавания дисциплины не требуется специальных материально-технических средств (лабораторного оборудования, компьютерных классов и т.п.). Однако во время лекционных занятий, которые проводятся в большой аудитории, использовать проектор для демонстрации слайдов, схем, таблиц и прочего материала, мультимедийные проекторы Epson, Benq ViewSonic; экраны для проекторов; ноутбуки Asus, Lenovo, микрофоны.