



Наименование дисциплины и код: Товароведение и экспертиза товаров Б. 3.3.

<b>Лектор</b>	<b>Алымбеков Кенешбек Асанкожоевич</b> - д.т.н. профессор кафедры «Товароведение, экспертиза товаров и технологии» КЭУ им. М. Рыскулбекова, адрес Т. Молдо, 58
<b>Контактная информация:</b>	32-53-96
<b>Количество кредитов:</b>	2-кредита
<b>Дата:</b>	6 семестр, 2016/17 учебный год
<b>Цель и задачи курса</b>	<p><i>Цель</i> дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» является творческое усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность специалистов в области коммерции.</p> <p>Учитывая направление подготовки специалистов - коммерсантов, основное внимание следует уделить вопросам изучения ассортимента, потребительских свойств, методологии оценки качества непродовольственных и продовольственных товаров разных групп и назначения, принципов формирования их оптимального ассортимента. Необходимо довести до студентов сведения о новейших технологиях производства товаров, научных достижениях, тенденциях развития отечественного и мирового рынка товаров. Важно рассмотреть правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения как факторов, обеспечивающих сохранность качества товаров.</p> <p><i>Задачи:</i> дать знания и привить навыки в области товароведения и экспертизы товаров, ознакомить с номенклатурой показателей качества, ассортиментом и конкурентоспособностью товаров непродовольственных и продовольственных групп, методами их оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла.</p>
<b>Описание курса</b>	<p><i>Курс изучает</i> – теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров и экспертизы товаров и занимает одно из главных мест в профессиональной подготовке специалиста: она дает сведения о классификации и ассортименте товаров, о потребительских свойствах товаров, о факторах формирующих и сохраняющих свойства товаров. На этой основе преподаются все дисциплины по товароведению продовольственных и непродовольственных товаров.</p>
<b>Пре репреквизиты</b>	Физика, Математика, Химия Гигиенические основы питания, Основы кодирования товаров, Современные технологии хранения.
<b>Пост репреквизиты</b>	Теория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров, Товароведения и экспертизы товаров однородных групп, Товароведения и экспертизы товаров

	животного и растительного происхождения, Технология производства , Современные виды тары и упаковки, Идентификация и фальсификация пищевых продуктов.
<b>Компетенции</b>	<p>В результате изучения дисциплины специалист в области коммерции должен:</p> <p><i>иметь представление:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о принципах формирования товарной политики;</li> <li>- о способах идентификации и фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- о современных методах экспертизы товаров;</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства и показатели ассортимента, управление ассортиментом товаров;</li> <li>- принципы формирования ассортиментной политики;</li> <li>- ассортимент и качество потребительских товаров;</li> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</li> <li>- структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней;</li> <li>- информацию о товаре, товарный знак, имидж товара;</li> <li>- товарную экспертизу, ее методологическую основу;</li> <li>- товароведную экспертизу, ее методологические основы;</li> <li>- идентификацию и фальсификацию товаров: виды, признаки, методы.</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать товарный ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;</li> <li>- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;</li> <li>- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров.</li> <li>- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;</li> <li>- понимать суть и методы проведения различных видов товарной экспертизы;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации товаров;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;</li> <li>- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;</li> <li>- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами.</li> </ul> <p><i>приобрести навыки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа состояния потребительского рынка;</li> <li>- органолептической оценки качества отдельных групп товаров;</li> <li>- идентификации товаров.</li> </ul> <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информацией о рынке потребительских товаров;</li> <li>- сведениями о новинках в ассортименте, их отличительными особенностями и свойствами.</li> </ul> <p><i>иметь опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работы с нормативными документами;</li> </ul>

	<p>- оценки качества отдельных групп товаров.</p> <p>В итоге знания и умения по рассматриваемой дисциплине позволяет молодому специалисту ориентироваться в конъюнктуре рынка товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров с целью организации прибыльной коммерческой деятельности.</p>
<b>Политика курса</b>	<p>Студенты не должны опаздывать на занятия, пропускать без уважительной причины, необходимо отрабатывать пропущенные занятия по согласованию с преподавателем. Выполнять самостоятельную работу и сдавать преподавателю вовремя. На занятиях отключать сотовые телефоны, быть внимательным, активным, своевременно подготовленным. Необходимо соблюдать правила поведения, быть вежливым, уметь выслушать других, быть объективным, корректным.</p>
<b>Методы преподавания:</b>	
<b>Форма контроля знаний</b>	<p>Опрос, лабораторная работа, обсуждение эссе тестовое задание, письменный конспект, рефераты, презентация слайдов, видеофильмы</p>
<b>Литература: Основная</b>	<p>1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. -М.: Деловая литература, 2006.</p> <p>2. Николаева М.А. Товарная экспертиза. -М.: Деловая литература, 2006.</p> <p>3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005.</p> <p>4. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1990 г. – 286 стр.</p> <p>5. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г. – 143 стр.</p> <p>6. Микулович Л.С., Брилевский О.А., Фрус И.А. и др. «Товароведение продовольственных товаров», Раздел I, Минск: БГЭУ, 1998 г. – стр. 3 – 84.</p> <p>7. Четкина Н.М., Путилина Т.И. «Экспертиза товаров», М.: «Приор», 2000 г.</p> <p>8. Корташова Л.В., Николаева М.А., Печников Е.Н. «Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения», Разделы 1,2, М.: 2004 г.</p>
<b>Дополнительная</b>	<p>9. Еремеева Н.В., Калачев С.Л. Конкурентоспособность товаров и услуг. - М.: КолосС, 2005.</p> <p>10. Лифиц И.М. Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг. -М.: Эксмо, 2004.</p> <p>11. Справочник товароведов продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.</p>
<b>Журналы</b>	<p>12. Журнал «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»</p> <p>13. Журнал «Стандарты и качество». Издание Госстандарта России, М.: 2006 – 2014 и далее ежегодные номера.</p> <p>14. Журнал «Сертификация», издания с 2010 года.</p>

<p><b>Нормативные документы</b></p>	<p>15.Нормативные документы системы КМС и ГОСТ Р. Бишкек, с 1994 г.  16.Межгосударственные стандарты (прежние ГОСТы). Издательство стандартов. Москва, до 1992 г. и с продленными сроками на последующие годы.  17.Химический состав пищевых продуктов. Под ред. А.А. Покровского, М.: «Пищевая промышленность», 1996 г.  18.Химический состав пищевых продуктов. Под ред. Е.С. Нестерина, М.: «Пищевая промышленность», 2009 г.</p>
<p><b>Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников</b></p>	<p>19. <a href="http://www.polybum.com/">http://www.polybum.com/</a>  20. <a href="http://plastmassa.net/">http://plastmassa.net/</a>  21. <a href="http://www.xumuk.ru/encyklopedia/2/4082.html">http://www.xumuk.ru/encyklopedia/2/4082.html</a>  22. <a href="http://www.infrahim.ru/">http://www.infrahim.ru/</a>  23. <a href="http://www.rusehemunion">www.rusehemunion</a>  24. <a href="http://partniorsvo.narod.ru">http://partniorsvo.narod.ru</a>.  25. <a href="http://www.masterparck.ru">www.masterparck.ru</a>  26. <a href="http://www.yarmarka.net">www.yarmarka.net</a>  27. <a href="http://www.basdata.com">www.basdata.com</a>.  28. <a href="http://www.pavan.com">www.pavan.com</a>  29. <a href="http://www.hm.ru">www.hm.ru</a>  30. <a href="http://www.gostinfo.ru">www.gostinfo.ru</a></p>
<p><b>СРС</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. История товароведения</li> <li>2. Роль товароведной науки и практики в развитии торгового и производственного бизнеса</li> <li>3. Классификация продовольственных товаров по происхождению, специфике торговой деятельности.</li> <li>4. Изучение ассортимента продовольственных товаров конкретной местности (участка) в г. Бишкек.</li> <li>5. Изменение химического состава пищевых продуктов при производстве, хранении и перевозке товаров.</li> <li>6. Состояние качества продовольственных товаров в Кыргызской Республике, по областям, городам и районам республики.</li> <li>7. Порядок проведения органолептической и сенсорной оценки качества пищевых продуктов.</li> <li>8. Современные методы исследования, применяемые при экспертизе качества товаров.</li> <li>9. Взаимосвязь физических свойств с качеством товаров.</li> <li>10. Современные способы хранения продовольственных товаров.</li> <li>11. Проблемы ухудшения сохраняемости пищевых продуктов в Кыргызской Республике.</li> <li>12. Состояние консервного производства и ассортимента консервированных товаров.</li> <li>13. Экспертиза качества пищевых продуктов</li> </ol>
<p><b>Примечание.</b></p>	

**Календарно-тематический план распределения часов с указанием недели, темы**

<b>№ недели</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Литература</b>	<b>Подготовительные вопросы по модулям</b>
1	Предмет и задачи товароведения. Роль товароведа-эксперта в формировании и сохранении качеств товаров. Состояние развития товароведения в Кыргызской Республике.	2	<p><b>Литература:</b>  <b>Основная</b>                      1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006.                      2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005.                      3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г.  <b>Дополнительная</b>                      1. Справочник товароведа продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.  <b>Журнал:</b>                      1. «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»  <b>Интернет-ресурс</b>                      1. <a href="http://www.gostinfo.ru">www.gostinfo.ru</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, цели и задачи современного товароведения.</li> <li>2. Роль товароведа-эксперта в формировании и сохранении качеств товаров.</li> <li>3. Связь товароведения с другими научными дисциплинами.</li> <li>4. Состояние развития товароведения в Кыргызской Республике.</li> </ol>
2	Качество продовольственных товаров. Полезность пищевых продуктов.	4	<p><b>Литература:</b>  <b>Основная</b>                      1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006.                      2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005.                      3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о качестве. Понятие о качестве.</li> <li>2. Показатели качества.</li> <li>3. Факторы, влияющие на качество продтоваров.</li> <li>4. Полезность пищевых продуктов.</li> <li>5. Органолептические показатели качества.</li> <li>6. Доброкачественность и безопасность продтоваров.</li> </ol>

			<p>«Экономика», 1996 г.  <b>Дополнительная</b>  1. Справочник товароведов продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.  <b>Журнал:</b>  1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров»</p>	
3-4	<p>Классификация и ассортимент продовольственных товаров.  Ассортимент продовольственных товаров.  Производственный и торговый ассортимент, их влияние на бизнес.</p>	2	<p><b>Литература:</b>  <b>Основная</b>  1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006.  2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005.  3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г.  <b>Дополнительная</b>  1. Справочник товароведов продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.  <b>Журнал:</b>  1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров»  <b>Интернет-ресурс</b>  1. www.yarmarka.net</p>	<p>1. Понятие о классификации.  2. Значение классификации для производства, торговли и потребителей.  3. Виды классификации: учебная, торговая и т.д.  4. Ассортимент продовольственных товаров.  5. Производственный и торговый ассортимент, их влияние на бизнес.</p>
5-7	<p>Основные химические вещества пищевых продуктов.  Вода.  Углеводы.  Минеральные вещества.  Липиды и</p>	6	<p><b>Литература:</b>  <b>Основная</b>  1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006.  2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и</p>	<p>1. Состав пищевых продуктов, его влияние на свойства продуктов.  2. Зависимость химического состава от различных факторов.  3. Классификация химических веществ.  4. Вода.  5. Минеральные вещества.</p>

	<p>липоиды. Азотсодержащие вещества. Белки. Ферменты. Витамины. Кислоты. Ароматические вещества. Дубильные вещества. Красящие вещества. Гликозиды. Фитонциды. Алкалоиды</p>		<p>экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005. 3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г. <b>Дополнительная</b> 1. Химический состав пищевых продуктов. Под ред. Е.С. Нестерина, М.: «Пищевая промышленность», 2009 г. 2. Справочник товароведа продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.  <b>Журнал:</b> 1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров» <b>Интернет-ресурс</b> 1. www.rusehemunion</p>	<p>Углеводы. 6. Липиды и липоиды. 7. Азотсодержащие вещества. 8. Белки. 9. Ферменты. 10. Витамины. 11. Кислоты. 12. Ароматические вещества. 13. Дубильные вещества. 14. Красящие вещества. 15. Гликозиды. 16. Фитонциды. 17. Алкалоиды.</p>
8-9	<p>Контроль качества и методы исследования пищевых продуктов. Виды контроля качества. Виды органолептической оценки качества. Балльная оценка. Инструментальные методы исследования качества</p>	8	<p><b>Литература:</b> <b>Основная</b> 1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006. 2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005. 3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г. <b>Дополнительная</b> 1. Справочник товароведа продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2. 2. Чечеткина Н.М., Путилина Т.И. «Экспертиза товаров», М.:</p>	<p>1. Значение контроля качества в экспертизе товаров. 2. Виды контроля качества. 3. Методы определения показателей качества. 4. Виды органолептической оценки качества. 5. Балльная оценка. 6. Инструментальные методы исследования качества. 7. Физические методы исследования. 8. Физико-химические методы. 9. Химические методы. 10. Биохимические методы. 11. Микробиологические методы. 12. Физиологические методы. 13. Товароведно-технологические методы.</p>

			«Приор», 2000 г. <b>Журнал:</b> 1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров» <b>Интернет-ресурс</b> 1. www.rusehemunion	
10-11	Физические свойства продовольственных товаров. Оптические свойства. Сорбционные свойства.	2	<b>Литература:</b> <b>Основная</b> 1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006. 2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005. 3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г. <b>Дополнительная</b> 1. Справочник товароведов продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2. <b>Журнал:</b> 1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров» <b>Интернет-ресурс</b> 1. www.rusehemunion	1. Значение физических свойств при определении физических свойств товаров. 2. Важнейшие физические свойства товаров. 3. Структурно-механические свойства. 4. Оптические свойства. 5. Теплофизические свойства. 6. Сорбционные свойства.
12	Основы хранения продовольственных товаров. Значения хранения. Проблемы хранения. Сроки хранения. Потери при хранении и транспортировке	2	<b>Литература:</b> <b>Основная</b> 1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006. 2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2005. 3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы	1. Значения хранения. Проблемы хранения. 2. Потери при хранении и транспортировке. 3. Сроки хранения. 4. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении. 5. Химические. 6. Биохимические. 7. Микробиологические. 8. Потери продовольственных товаров. 9. Естественная убыль.



			<p>товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г.</p> <p><b>Дополнительная</b></p> <p>1. Справочник товароведа продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.</p> <p><b>Журнал:</b></p> <p>1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров»</p> <p><b>Интернет-ресурс</b></p> <p>1. www.rusehemunion</p>	<p>Нормируемые предреализационные потери. Отходы. Активируемые потери.</p> <p>10. Режимы хранения пищевых продуктов.</p> <p>11. Тара и упаковочные материалы.</p> <p>12. Требования к ним.</p> <p>13. Виды тары.</p> <p>14. Виды упаковочных материалов.</p>
13-14	<p>Основы консервирования пищевого сырья и продуктов. Роль консервирования в сохранении качества, удлинении сроков хранения продуктов. Методы консервирования.</p>	2	<p><b>Литература:</b></p> <p><b>Основная</b></p> <p>1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006.</p> <p>3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г.</p> <p><b>Дополнительная</b></p> <p>1. Справочник товароведа продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1-2.</p> <p><b>Журнал:</b></p> <p>1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров»</p> <p><b>Интернет-ресурс</b></p>	<p>1. Роль консервирования в сохранении качества, удлинении сроков хранения продуктов.</p> <p>2. Методы консервирования.</p> <p>3. Физические.</p> <p>4. Физико-химические.</p> <p>5. Биохимические.</p> <p>6. Химические.</p> <p>7. Комбинированные.</p>
15	<p>Экспертиза товаров. Теория и практика экспертизы потребительских товаров. Современные методы и направления экспертизы товаров</p>	2	<p><b>Литература:</b></p> <p><b>Основная</b></p> <p>1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Деловая литература, 2006.</p> <p>2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.:</p>	<p>1. Теория и практика экспертизы потребительских товаров.</p> <p>2. Современные методы и направления экспертизы товаров.</p>

			ИТК "Дашков и К", 2005. 3. Драмшева С.Т. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», М.: «Экономика», 1996 г. <b>Дополнительная</b> 1. Справочник товароведа продовольственных товаров. М.: «Экономика», 1980 г., Т 1- 2. <b>Журнал:</b> 1.«Товароведение и экспертиза потребительских товаров» <b>Интернет-ресурс</b> 1. www.rusehemunion	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30часов</b>		

#### График самостоятельной работы студентов

№	Недели Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы баллов
		октябрь				ноябрь						декабрь						
1	Текущий контроль	15				15						10						40 баллов
2	Срок сдачи СРС*	28.09 - 3.10. 2016г.				2.11 – 07.11. 2016г.						14.12 – 19.12 2016г.						

[www.keu.edu.kg](http://www.keu.edu.kg)

\*СРС – самостоятельная работа студентов.

*Примечание:* График проведения рубежного и итогового контроля устанавливается Учебным отделом.