

Учреждение образования  
«Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»

\_\_\_\_\_ А.В.Егоров

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Регистрационный № УД \_\_\_\_\_/уч.

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Учебная программа учреждения образования  
по учебной дисциплине для специальности  
6-05-0413-01 «Коммерция»

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта общего высшего образования ОСВО 6-05-0413-01-2023 и учебного плана по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция», профилизация «Электронная коммерция и внешнеторговые операции».

### **СОСТАВИТЕЛИ:**

М.М. Петухов, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

Н.В. Саманкова, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

Ю.Н. Кардаш, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук

### **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

Е.В. Дубоделова, доцент кафедры физико-химических методов и обеспечения качества учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат технических наук, доцент;

А.М. Брайкова, заведующий кафедрой физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук, доцент

### **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2025 г.);

Методической комиссией по специальностям «Коммерческая деятельность», «Коммерция», «Экономика и управление на рынке недвижимости», «Экономика» с профилизацией «Экономическое и антимонопольное регулирование» учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Товароведение» направлена на формирование у студентов логического мышления, знаний в области классификации, ассортимента, потребительских свойств товаров, сохранения их качества и снижения потерь в процессе товародвижения, умений и навыков для объективной оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров.

Необходимость изучения учебной дисциплины «Товароведение» заключается в потребности подготовки в высшей школе квалифицированных специалистов, способных к самостоятельной творческой работе, знающих основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров и современные тенденции развития данной отрасли.

Учебная программа учебной дисциплины разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки и техники, современной торговой практики.

Учебная программа учебной дисциплины содержит учебные элементы, необходимые и достаточные для профессиональной деятельности экономиста.

**Цель** преподавания учебной дисциплины «Товароведение» – сформировать у студентов знания классификации и групповых характеристик ассортимента товаров; основных потребительских свойств и факторов, формирующих, стимулирующих и сохраняющих их; технических нормативных правовых актов, регламентирующих ассортимент и качество товаров, необходимые специалисту для успешной практической работы, принятия обоснованных управленческих решений и более полного удовлетворения возрастающих потребностей в товарах.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих **задач**:

- приобретение студентами необходимых знаний о потребительских свойствах продовольственных и непродовольственных товаров, об условиях и сроках хранения и эксплуатации товаров, их упаковке, маркировке, транспортированию, о путях формирования рынка товаров в современных условиях;

- изучение классификации и ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров, актуальных направлений совершенствования ассортимента товаров;

- приобретение навыков оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров с использованием органолептических и физико-химических методов исследований;

- формирование представлений о причинах возникновения дефектов и способах фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение» формируется следующая компетенция:

**специализированная:**

– определять ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, разрабатывать мероприятия по предупреждению и сокращению товарных потерь, оценивать качество товаров.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение» студент должен:

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- требования, предъявляемые к маркировке продовольственных и непродовольственных товаров;
- основные потребительские свойства и качественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров;
- технические нормативные правовые акты, регламентирующие качество товаров;
- методы анализа качества товаров;
- сущность процессов, происходящих при производстве и хранении товаров;
- факторы, формирующие качество товаров;
- классификацию и ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров;
- способы упаковки продовольственных и непродовольственных товаров;
- условия и сроки хранения, транспортирования товаров;
- дефекты и способы фальсификации товаров;

**уметь:**

- определять рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации товаров;
- проводить определение качества товаров на всех этапах жизненного цикла;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков товаров;

**иметь навыки:**

- владения стандартными методами оценки качества товаров;
- работы с законодательными, техническими нормативно-правовыми актами, техническими регламентами, в соответствии с которыми вырабатываются товары;
- формирования ассортимента товаров с учетом достижений научно-технического прогресса и обеспечения населения физиологически безопасными, высококачественными товарами.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-

культурной и общественной жизни страны.

Учебная дисциплина «Товароведение» относится к модулю «Товароведение и логистика» компонента учреждения образования.

Учебная дисциплина «Товароведение» связана с другими учебными дисциплинами по специальности: «Коммерческая деятельность», «Внешние рынки и товаропроводящие сети» и является важной при подготовке экономистов.

Форма получения образования – дневная.

В соответствии с учебным планом на изучение учебной дисциплины отводится:

общее количество учебных часов – 324 часа,

для дневной формы получения образования предусмотрено аудиторных занятий 144 часа, из них лекций – 70 часов, лабораторные занятия – 74 часа.

Распределение аудиторного времени по курсам и семестрам:

5 семестр – лекций – 40 часов, лабораторные занятия – 46 часов.

6 семестр – лекций – 30 часов, лабораторные занятия – 28 часов.

Самостоятельная работа студентов – 180 часов.

Трудоемкость – 9 з.е.

Формы промежуточной аттестации – экзамены.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### Раздел 1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

#### **Тема 1.1 Теоретические основы товароведения продовольственных товаров**

Предмет и задачи курса товароведение.

Роль товароведной науки в деле снижения потерь и сохранения качества товаров в процессе товародвижения.

Классификация продовольственных товаров. Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров.

Химический состав продовольственных товаров: неорганические и органические вещества. Их содержание в продуктах, свойства, значение для организма человека. Физиологические нормы и потребности в энергии и пищевых веществах.

Качество продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность, сохраняемость, органолептические свойства). Факторы, влияющие на потребительские свойства товаров.

Методы оценки качества, их достоинства и недостатки. Контроль качества продовольственных товаров.

Методы хранения продовольственных товаров, их достоинства и недостатки. Правила хранения продовольственных товаров на оптовых и розничных предприятиях (режимы и гарантийные сроки хранения). Процессы, происходящие в пищевых продуктах в процессе хранения, их влияние на качество. Консервирование пищевых продуктов.

Виды потерь продовольственных товаров (количественные и качественные) и пути их снижения при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации.

#### **Тема 1.2. Зерномучные товары**

Значение зерномучных товаров в питании человека, в производстве продуктов питания. Классификация зерновых культур.

Крупа. Потребительские свойства, химический состав, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Мука. Химический состав и потребительские свойства. Производство, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность изделий, пути ее повышения. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству, дефекты, условия транспортирования и хранения.

Макаронные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские достоинства, производство. Требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Фальсификация.

Функциональные продукты на зерновой основе. Понятие о функциональных продуктах. Классификация. Особенности состава и получения функциональных продуктов на зерновой основе.

### **Тема 1.3. Плодоовощные товары**

Особенности химического состава и пищевой ценности фруктов и овощей. Значение их в питании человека. Состояние производства и реализации фруктов и овощей в Республике Беларусь. Физиологические нормы их потребления.

Свежие овощи. Принципы товароведной классификации овощей, характеристика основных видов овощей. Хозяйственно-ботанические сорта овощей. Показатели качества овощей, дефекты, причины их вызывающие и меры предупреждения. Понятие о категориях качества овощей. Способы транспортирования и хранения овощей, их преимущества и недостатки.

Свежие фрукты. Классификация фруктов. Характеристика основных видов фруктов. Помологические, ампелографические и товарные сорта фруктов. Требования к качеству, дефекты, товарная обработка. Условия транспортирования и хранения. Потери фруктов и овощей при транспортировании, хранении, реализации и пути их снижения.

Продукты переработки фруктов и овощей. Цель и способы переработки. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

### **Тема 1.4. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары**

Крахмал и крахмалопродукты. Виды, их использование, производство. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Фальсификация.

Сахар. Состояние производства и нормы потребления сахара в Республике Беларусь. Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение.

Мед натуральный. Основное сырье. Образование и созревание меда. Классификация. Химический состав и пищевая ценность, требования к качеству. Дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация. Искусственный мед.

Сахаристые изделия. Классификация и ассортимент. Сырье: особенности производства, потребительские свойства. Фруктово-ягодные изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфетные изделия. Халва.

Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Сырье, отличительные особенности производства и потребительские свойства. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация мучных кондитерских изделий.

Восточные сладости. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты.

### **Тема 1.5. Вкусовые товары**

Химический состав, потребительские свойства, значение вкусовых товаров в питании человека. Классификация вкусовых товаров.

Алкобольные напитки. Химический состав и особенности алкобольных напитков. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность. Классификация.

Этиловый спирт, водка. Ассортимент, требование к качеству, розлив, маркировка, хранение. Фальсификация.

Ликеро-водочные изделия. Сырье, особенности химического состава и технологии производства. Классификация и ассортимент. Маркировка, требования к качеству, хранение. Фальсификация.

Ром. Виски. Коньяк. Особенности состава и производства. Показатели качества, условия и сроки хранения. Фальсификация.

Виноградные вина. Сырье, потребительские свойства виноградных вин. Классификация вин. Краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, болезни, дефекты и недостатки вина. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Фальсификация.

Слабоалкобольные напитки. Пиво. Потребительские свойства, сырье. Производство, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, маркировка, хранение.

Безалкобольные напитки. Классификация безалкобольных напитков. Характеристика ассортимента. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требования к качеству, дефекты. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Характеристика сырья, используемого для их производства. Химический состав и потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств. Показатели качества, дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. Фабричные и торговые сорта чая и их отличие. Фальсификация.

Пряности и приправы. Значение в питании. Химический состав и потребительские свойства. Классификация, ассортимент и использование. Показатели качества, хранение.

### **Тема 1.6. Пищевые жиры**

Значение в питании, физиологическая норма потребления, общая характеристика химического состава, свойства, классификация пищевых жиров.

Растительные масла. Животные жиры. Сырье, технологические способы получения, характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству масел и жиров; дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение.

Маргарин, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Сырье и получение, химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Майонез и майонезные соусы. Химический состав, потребительские

свойства и назначение. Сырье и получение майонеза. Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

### **Тема 1.7. Молочные товары**

Химический состав и пищевая ценность молока и молочных товаров. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Физиологические нормы потребления.

Молоко и сливки. Химический состав, потребительские свойства, ассортимент молока и его отличительные особенности, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения и пути их устранения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока. Фальсификация.

Кисломолочные продукты. Роль кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и способы приготовления, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка.

Масло сливочное. Химический состав. Потребительские свойства. Технология изготовления. Виды сливочного масла, требования к качеству, дефекты и способы их предупреждения. Расфасовка, упаковка, хранение.

Молочные консервы. Классификация. Пищевая ценность, ассортимент, производство, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Сыры. Химический состав. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация и особенности производства сыров. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка. Дефекты, причины их возникновения и возможности предупреждения.

Мороженое. Химический состав и пищевая ценность. Потребительские свойства. Классификация. Сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение, условия реализации.

### **Тема 1.8. Мясные товары**

Состояние производства мяса и мясных продуктов в Республике Беларусь, их значение в питании человека, нормы потребления.

Виды и породы убойного скота, понятие о живой и убойной массе скота, убойном выходе.

Морфологический и химический состав мяса, классификация и маркировка. Стандартная схема разделки туш в торговой сети. Товарные сорта и их выход. Показатели качества мяса, дефекты. Товароведная маркировка.

Субпродукты. Потребительские свойства. Виды и категории субпродуктов, требования к качеству, дефекты, транспортирование и хранение.

Мясо домашней птицы и дичи. Отличительные особенности пищевой ценности мяса птицы. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, способу и качеству обработки, упитанности.

Маркировка (птицы и тары), требования к качеству, дефекты. Определение степени свежести тушек птицы. Упаковка, транспортирование и хранение мяса птицы.

Колбасные изделия. Потребительские свойства. Сырье, схема производства основных видов колбасных изделий. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка колбасных изделий, маркировка, транспортирование. Особенности хранения отдельных групп колбас. Фальсификация.

Продукты из мяса (мясные копчености). Пищевая ценность. Классификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Мясные консервы. Пищевая ценность. Сырье, технология производства. Классификация консервов, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Процессы, происходящие в консервах при хранении и причины, их вызывающие.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения.

### **Тема 1.9. Яичные товары**

Химический состав и потребительские свойства яиц. Факторы, влияющие на потребительские свойства яиц и яичных товаров.

Виды яиц, требования к качеству, характеристика категорий, дефекты, упаковка, маркировка, правила транспортирования и хранения.

Яйцепродукты: мороженые (меланж, белок, желток) и сухие яичные товары. Использование, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и условия хранения.

### **Тема 1.10. Рыбные товары**

Значение рыбных товаров для питания человека, физиологические нормы потребления. Пищевая ценность и химический состав. Классификация промысловых рыб и характеристика основных промысловых семейств. Особенности морфологического строения тела рыбы, ее массовый состав.

Живая рыба. Видовой ассортимент. Особенности транспортирования, хранения и реализации. Показатели качества, болезни и паразиты рыб.

Охлажденная рыба. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение.

Мороженая рыба. Способы замораживания, их влияние на качество и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Соленые рыбные товары. Способы посола, их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение соленой рыбы.

Сушено-вяленые, балычные рыбные товары. Способы вяления и сушки, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение сушено-вяленых рыбных

товаров.

Копченые рыбные товары. Способы копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, хранение копченых рыбных товаров.

Рыбные консервы и пресервы. Особенности производства, пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение рыбных консервов и пресервов.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, хранение.

Икра. Понятие об икре рыб. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Классификация и характеристика.

## **Раздел 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **Тема 2.1. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров**

Классификация непродовольственных товаров: сущность, признаки, методы, принципы и виды классификации товаров.

Кодирование непродовольственных товаров: сущность, методы и их значение в организации учета товарной массы и оптимизации ее товародвижения. Технология штрихового кодирования товаров.

Ассортимент непродовольственных товаров: понятие, виды, развитие ассортимента товаров, показатели, анализ. Совершенствование ассортимента непродовольственных товаров.

Требования, предъявляемые к непродовольственным товарам, их классификация и значение для формирования потребительских свойств товаров. Потребительские свойства непродовольственных товаров, их классификация и характеристика.

Факторы качества товаров: факторы, непосредственно влияющие на формирование качества товаров; факторы, стимулирующие качество; факторы, способствующие сохранению качества.

Информация о непродовольственных товарах, ее классификация. Виды информации и требования к ней. Маркировочная информация. Эксплуатационно-сопроводительная информация. Рекламно-справочная информация.

### **Тема 2.2. Товары из пластических масс**

Понятие о полимерах и пластических массах, реакциях полимеризации и поликонденсации. Состав и свойства пластмасс.

Факторы, формирующие потребительские свойства изделий из пластических масс. Классификация и характеристика основных видов пластмасс, полученных на основе полимеризационных, поликонденсационных

смола и природных модифицированных полимеров. Методы переработки пластмасс в изделия, декорирование изделий.

Классификация и групповая характеристика ассортимента товаров из пластических масс. Качество изделий из пластических масс.

### **Тема 2.3. Бытовые химические товары**

Общая классификация бытовых химических товаров.

Клеи. Состав клея. Основы склеивания и прилипания. Классификация клеев и их характеристика. Требования к качеству клеев.

Лакокрасочные товары. Сырьё для производства лакокрасочных товаров. Общие свойства лакокрасочных товаров. Классификация и краткая характеристика основных видов лакокрасочных товаров. Требования к качеству лакокрасочных товаров.

Моющие средства. Понятие о поверхностно-активных веществах и сущность моющего действия. Мыло: состав, производство, классификация ассортимента мыла. Синтетические моющие средства: состав, производство, классификация ассортимента. Требования к качеству моющих средств.

### **Тема 2.4. Стекланные товары.**

Общие сведения о стекле и его составе. Виды стекла и их отличительные признаки.

Факторы, формирующие потребительские свойства стекланных бытовых товаров. Материалы (главные и вспомогательные), используемые при изготовлении стекла, их влияние на качество готовых изделий. Этапы производства стекланных изделий; основные виды декорирования стекланных изделий.

Классификация и характеристика ассортимента стекланных товаров. Качество стеклоизделий бытового назначения.

Факторы, влияющие на качество стекланных товаров. Классификация дефектов, их характеристика и особенности регламентации в нормативной документации. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стекланных изделий.

### **Тема 2.5 Керамические товары.**

Общие сведения о керамике, ее виды и разновидности. Факторы, формирующие потребительские свойства керамических бытовых товаров. Главные и вспомогательные сырьевые материалы, применяемые для производства керамики, их влияние на качество готовых изделий. Этапы производства керамических изделий; основные виды декорирования изделий из керамики.

Классификация и характеристика ассортимента керамических товаров. Качество керамических изделий бытового назначения.

Факторы, влияющие на качество керамических товаров. Классификация дефектов, их характеристика и особенности регламентации в нормативной

документации. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических изделий.

### **Тема 2.6. Металлохозяйственные товары**

Металлы и сплавы, применяемые в производстве металлохозяйственных изделий. Характеристика сплавов на основе черных металлов (чугунов и сталей) и их основных свойств. Характеристика сплавов на основе цветных металлов (меди, алюминия), и их основные свойства.

Формирование потребительских свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Основные методы изготовления металлохозяйственных изделий. Виды соединения деталей, обработки и покрытия поверхности металлохозяйственных изделий.

Классификация и групповая характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров (металлическая посуда; инструментальные товары; ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности; приборы и приспособления для окон и дверей).

Требования к качеству металлохозяйственных изделий.

### **Тема 2.7. Электротехнические товары**

Общие сведения и классификация электротехнических товаров.

Классификация и характеристика ассортимента: кабельных изделий и установочных приборов; источников света и светильников; нагревательных приборов; бытовых холодильников и морозильников; бытовых стиральных машин; бытовых уборочных машин. Общие требования к качеству.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электротоваров.

### **Тема 2.8. Текстильные товары**

Понятие о текстильных товарах, их основные виды.

Текстильные волокна: понятие, классификация, основные свойства натуральных, искусственных и синтетических волокон.

Текстильные нити и пряжа. Понятие нити и пряжи, их отличительные признаки. Способы получения пряжи (гребенной, кардный и аппаратный) и их влияние на свойства пряжи. Классификация нитей и пряжи, их основные характеристики (линейная плотность, крутка, прочность и удлинение на разрыв).

Ткани. Понятие о ткани и процессе ткачества. Классификация ткацких переплетений. Понятие о главных, мелкоузорчатых, сложных и крупноузорчатых переплетениях. Характеристика основных видов переплетений, их влияние на свойства тканей.

Отделка тканей. Характеристика предварительной, колористической и заключительной отделки тканей. Особенности отделки тканей из различных видов волокон. Специальные виды отделки тканей, их назначение.

Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Качество и сортность тканей.

Нетканые материалы. Понятие о нетканых материалах и методах его

получения. Классификация и характеристика ассортимента нетканых материалов.

Штучные текстильные изделия и текстильная галантерея: классификация и характеристика ассортимента.

### **Тема 2.9. Трикотажные товары**

Понятие о трикотаже и его строении, основные параметры структуры трикотажа. Основы получения трикотажа: петлеобразующие органы и процессы петлеобразования.

Классификация трикотажных переплетений. Характеристика переплетений по классам (главные, производные, рисунчатые), способам получения (поперечновязанные и основовязанные), количеству игольниц (однофонтурные и двухфонтурные).

Формирование потребительских свойств трикотажных изделий в процессе производства. Характеристика способов производства трикотажных изделий (регулярный, полурегулярный, кроеный, комбинированный). Особенности производства верхних, бельевых и чулочно-носочных изделий.

Классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий.

Качество трикотажных товаров: классификация дефектов, сортность. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование трикотажных товаров.

### **Тема 2.10. Швейные товары**

Понятие о швейных товарах. Требования, предъявляемые к швейным товарам. Материалы, используемые при изготовлении швейных товаров, их классификация и характеристика.

Формирование потребительских свойств швейных товаров в процессе производства. Этапы производства швейных изделий (проектирование, подготовительно-раскройный, пошивочный, влажно-тепловая обработка, заключительный) и их характеристика. Понятие о размерной типологии населения для массового производства одежды и размерно - ростовочно – полнотных стандартах. Особенности размерной типологии детей.

Классификация и характеристика ассортимента швейных товаров.

Качество швейных товаров: классификация дефектов, сортность. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование швейных товаров.

### **Тема 2.11. Обувные товары**

Общие сведения об обувных товарах.

Кожаная обувь. Характеристика обувных материалов, их роль в формировании качества готовых изделий. Характеристика ассортимента натуральных обувных кож. Искусственные и синтетические обувные материалы, направления развития их производства.

Формирование ассортимента и потребительских свойств кожаной обуви в процессе проектирования и производства. Системы нумерации колодок и обуви.

Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.

Качество кожаной обуви: классификация дефектов, сортность. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование кожаной обуви.

Обувь из полимерных материалов и валяная обувь. Основные материалы для изготовления полимерной обуви. Характеристика методов изготовления полимерной обуви. Классификация и характеристика ассортимента полимерной обуви. Основные дефекты и сортность полимерной обуви.

Основные материалы для изготовления валяной обуви. Производство валяной обуви. Основные дефекты и сортность валяной обуви.

Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование полимерной и валяной обуви.

### **Тема 2.12. Школьно-письменные и канцелярские товары**

Школьно-письменные товары. Классификация и групповая характеристика ассортимента школьно-письменных товаров: принадлежности для письма, принадлежности для черчения, принадлежности для рисования, изделия из бумаги и картона.

Канцелярские товары. Классификация и групповая характеристика ассортимента канцелярских товаров.

Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.

### **Тема 2.13. Игрушки**

Роль игрушек в процессе воспитания детей.

Классификация игрушек. Материалы, применяемые при изготовлении игрушек.

Формирование потребительских свойств игрушек в процессе производства.

Классификация и групповая характеристика ассортимента игрушек.

Требования, предъявляемые к качеству игрушек.

### **Тема 14. Парфюмерно-косметические товары**

Парфюмерные товары. Понятие о парфюмерных товарах. Факторы, формирующие потребительские свойства парфюмерных товаров. Сырьевая база и особенности производства парфюмерии. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Качество парфюмерных товаров.

Косметические товары. Понятие о косметических товарах. Факторы, формирующие потребительские свойства косметических товаров. Сырьевая база и особенности производства косметических товаров. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров. Качество косметических товаров.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ»**

**Дневная форма получения высшего образования**

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов							Литература	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСРС				
						Лекции	Практические/ семинарские занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>5 семестр</b>										
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>										
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	4							[1-2, 9, 10, 12], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Теоретические основы товароведения				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
2.	Зерномучные товары	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Зерно, крупа, мука и макаронные изделия				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
	Лабораторное занятие. Хлебобулочные изделия				4				[8]	Контрольная работа № 1, защита отчёта по лабораторной работе
3.	Флодоовощные товары	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Плодоовощные товары				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
4.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Крахмал, сахар, сахарные кондитерские товары				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе

	Лабораторное занятие. Мучные кондитерские изделия				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
5.	Вкусовые товары	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Вкусовые товары				4				[8]	Контрольная работа № 2, защита отчёта по лабораторной работе
6.	Пищевые жиры	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Пищевые жиры				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
7.	Молочные товары	6							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Молоко, сливки, кисломолочные продукты				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
	Лабораторное занятие. Масло из коровьего молока, сыры				4				[8]	Контрольная работа № 3, защита отчёта по лабораторной работе
8.	Мясные товары	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Мясные товары				4				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
9.	Яичные товары	2							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
10.	Рыбные товары	4							[1-2], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Рыбные товары				2				[8]	Защита отчёта по лабораторной работе
	<b>Итого 5 семестр</b>	<b>40</b>			<b>46</b>					<b>экзамен</b>
<b>6 семестр</b>										
<b>Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров</b>										
Тема 2.1	Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров	2							[3, 5, 6, 11, 13], ЭУМК	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Изучение видов классификаций и методов кодирования непродовольственных товаров				2				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.2	Товары из пластических масс	2							[3, 5],	Экспресс-опрос

									ЭУМК	
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента и требований к качеству товаров из пластмасс				2				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.3	Бытовые химические товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация Контрольная работа №1
Тема 2.4	Стеклянные хозяйственные товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента и требований к качеству и маркировке стеклянных бытовых товаров				4				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.5	Керамические хозяйственные товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента и требований к качеству и маркировке керамических бытовых товаров				4				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.6	Металлохозяйственные товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
	Лабораторное занятие. Изучение особенностей производства, ассортимента и требований к качеству металлохозяйственных товаров				4				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе. Контрольная работа №2
Тема 2.7	Электротехнические товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
Тема 2.8	Текстильные товары	4							[3, 5] ЭУМК	Экспресс-опрос.
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента и требований к качеству тканей				2				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.9	Швейные товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента швейных товаров				4				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.10	Трикотажные товары	2							[3, 5] ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента				2				[4]	Защита отчёта по

	трикотажных товаров									лабораторной работе. Контрольная работа №3
Тема 2.11	Обувные товары	2							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация
	Лабораторное занятие. Изучение ассортимента кожаной обуви				4				[4]	Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 2.12	Школьно-письменные и канцелярские товары	1							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос
Тема 2.13	Игрушки	1							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос
Тема 2.14	Парфюмерные и косметические товары	4							[3, 5], ЭУМК	Экспресс-опрос. Презентация Контрольная работа №4
	<b>Итого 6 семестр</b>	<b>30</b>			<b>28</b>					<b>экзамен</b>
	<b>Всего часов</b>	<b>70</b>			<b>74</b>					

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**Литература****Основная:**

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров", "Коммерческая деятельность", "Экономика и управление туристской индустрией" / [А. Н. Лилишенцева и др.]. – Минск : БГЭУ, 2020. – 478 с.
2. Рощина, Е. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студентов учреждений высшего образования по экономическим специальностям / Е. В. Рощина, Ж. В. Кадолич, М. Ф. Бань. – Минск : РИВШ, 2020. – 427 с.
3. Товароведение непродовольственных товаров : [учебное пособие для студентов учреждений высшего образования] / [В. В. Садовский и др.] ; под редакцией В. В. Садовского, В. Е. Сыцко. – Минск : Белорусский государственный экономический университет, 2019. – 398 с.
4. Товароведение непродовольственных товаров : практикум : [учебное пособие для студентов учреждений высшего образования] / [В. В. Садовский и др.] ; под редакцией В. В. Садовского, Н. В. Шутилиной. – Минск : Белорусский государственный экономический университет, 2021. – 243 с.
5. Целикова, Л. В. Товароведение. Непродовольственные товары: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по экономическим специальностям / Л. В. Целикова. – Минск: РИВШ, 2020. – 310 с.

**Дополнительная:**

6. Криштафович, В. И. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Е. В. Красильникова. – Москва : КноРус, 2023. – 264 с. – ISBN 978-5-406-10774-4. – URL: <https://book.ru/book/946435> (дата обращения: 09.04.2025). – Текст : электронный.
7. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832336> (дата обращения: 09.04.2025). – Режим доступа: по подписке.
8. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум : для студентов специальности 1-25 01 10 "Коммерческая деятельность" / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда ; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. – Минск : БГЭУ, 2023. – 117 с.
9. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. – Москва : КноРус, 2024. – 219 с. – ISBN 978-5-406-12942-5. – URL: <https://book.ru/book/953128> (дата обращения: 09.04.2025). — Текст : электронный.
10. Криштафович, В. И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : Учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович – Москва :

КноРус, 2025. – 161 с. – ISBN 978-5-406-14710-8. – URL: <https://book.ru/book/958204> (дата обращения: 09.04.2025). – Текст : электронный.

11. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. – Москва : КноРус, 2025. – 413 с. – ISBN 978-5-406-13568-6. – URL: <https://book.ru/book/955382> (дата обращения: 09.04.2025). – Текст : электронный.

12. Новикова, Е. В. Основы товароведения продовольственных товаров : учебник / Е. В. Новикова. – Москва : КноРус, 2025. – 576 с. – ISBN 978-5-406-14236-3. – URL: <https://book.ru/book/957054> (дата обращения: 09.04.2025). – Текст : электронный.

13. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск : РИПО, 2019. – 360 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599938> (дата обращения: 09.04.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-909-0. – Текст : электронный.

### Перечень вопросов для проведения экзамена (Раздел 1)

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Классификация товаров, виды классификаций продовольственных товаров.
3. Понятие об ассортименте, основные показатели ассортимента
4. Химический состав продовольственных товаров. Неорганические компоненты.
5. Органические компоненты продовольственных товаров.
6. Понятие пищевой ценности продуктов питания.
7. Энергетическая, биологическая и физиологическая ценность продуктов питания.
8. Свойства и показатели качества пищевых продуктов.
9. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов.
10. Факторы, сохраняющие качество товаров.
11. Хранение продовольственных товаров. Процессы, происходящие при хранении. Естественная убыль.
12. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.
13. Оценка качества продовольственных товаров, понятие идентификации и фальсификации.
14. Маркировка и кодирование продовольственных товаров.
15. Классификация зерновых культур, их значение и назначение.
16. Крупа: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
17. Мука: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, оценка качества, хранение.
18. Макароны изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
19. Хлебобулочные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент. Показатели качества, хранение.
20. Сухарные и бараночные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент. Показатели качества, хранение.
21. Классификация свежих фруктов. Характеристика основных видов. Помологические и товарные сорта.
22. Классификация свежих овощей. Характеристика основных видов хозяйственно-ботанических сортов, товарные сорта.
23. Продукты переработки фруктов и овощей: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
24. Оценка качества свежих фруктов и овощей. Основные болезни фруктов и овощей.
25. Хранение свежих фруктов и овощей.
26. Кондитерские изделия: классификация и значение в питании.
27. Крахмал, сахар, мед: пищевая ценность, классификация, факторы, формирующие качество. Показатели качества, хранение.
28. Фруктово-ягодные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.

29. Шоколад: классификация, сырье, производство, оценка качества, хранение.
30. Карамельные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
31. Конфетные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
32. Мучные кондитерские изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества. Хранение.
33. Классификация вкусовых товаров и их значение в питании.
34. Чай и чайные напитки: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества. Фальсификация чая.
35. Кофе и кофейные напитки, классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества. Фальсификация кофе.
36. Пряности и приправы: классификация, показатели качества, хранение.
37. Виноградные вина: классификация, факторы, формирующие качество, оценка качества, фальсификация.
38. Алкогольные напитки: классификация, факторы, формирующие качество.
39. Слабоалкогольные напитки: классификация, сырье, производство, оценка качества.
40. Безалкогольные напитки: классификация, факторы, формирующие качество, сырье, показатели качества, хранение.
41. Молоко, сливки: классификация, факторы, формирующие качество питьевого молока, химический состав, показатели качества, хранение.
42. Кисломолочные продукты: классификация, технология, оценка качества.
43. Молочные консервы: классификация, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.
44. Сыры: классификация, показатели качества, хранение.
45. Масло коровье: классификация, производство, показатели качества, хранение.
46. Растительные масла: классификация, сырье, технология, оценка качества.
47. Животные жиры: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
48. Маргаринная продукция: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
49. Майонез: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
50. Мясо убойных животных: классификация, маркировка, показатели качества, хранение.
51. Колбасные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.

52. Мясные копчености: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
53. Мясные консервы: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
54. Мясо птицы: характеристика пищевой ценности мяса птицы, классификация, показатели качества, хранение.
55. Классификация промысловых рыб. Живая товарная рыба: показатели качества, хранение.
56. Мороженая рыба: ассортимент, качество, хранение.
57. Копченые рыбные товары: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, качество, хранение.
58. Соленые рыбные товары: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, качество, хранение.
59. Рыбные консервы и пресервы: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
60. Общая характеристика нерыбных водных продуктов.
61. Икорные товары: классификация, ассортимент, качество, хранение.
62. Яйца и яичные товары: классификация, показатели качества, хранение.

### **Перечень вопросов для проведения экзамена (Раздел 2)**

1. Классификация товаров: понятие, методы, виды. Классификация непродовольственных товаров.
2. Кодирование товаров: понятие, виды. Технология штрихового кодирования.
3. Потребительские свойства непродовольственных товаров.
4. Качество товаров: понятие, основные методы определения и влияющие факторы.
5. Виды информации о товаре и требования к ней.
6. Понятие о полимерах и пластических массах. Состав и классификация пластмасс. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование.
7. Основные виды пластмасс, применяемые в производстве потребительских товаров.
8. Классификация и групповая характеристика ассортимента изделий из пластических масс. Качество изделий из пластических масс.
9. Бытовые химические товары. Классификация и характеристика ассортимента.
10. Общие сведения и классификация стекла. Основные материалы, используемые при изготовлении стеклянных товаров, и их характеристика. Отличительные признаки различных видов стекла.
11. Процесс производства стеклянных изделий, его основные этапы. Способы декорирования стеклянных изделий.
12. Классификация и характеристика ассортимента бытовых стеклянных изделий.
13. Общие сведения и классификация керамики. Характеристика

материалов, используемых при изготовлении керамических товаров. Отличительные признаки различных видов керамики.

14. Основные этапы производства бытовых керамических изделий. Способы декорирования керамических изделий.

15. Классификация и характеристика ассортимента керамической посуды.

16. Классификация и характеристика сплавов на основе черных металлов (чугуны и стали), применяемых при производстве металлохозяйственных изделий бытового назначения.

17. Характеристика сплавов на основе цветных металлов (меди и алюминия), применяемых при производстве металлохозяйственных изделий бытового назначения.

18. Факторы, формирующие потребительские свойства металлохозяйственных товаров в процессе производства.

19. Классификация, характеристика ассортимента металлической посуды.

20. Классификация, характеристика ассортимента ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей.

21. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров и приборов для окон и дверей.

22. Понятие об электротехнических товарах, признаки классификации ассортимента.

23. Классификация и характеристика ассортимента проводниковых изделий и установочных приборов и нагревательных приборов.

24. Классификация и характеристика ассортимента бытовых холодильников и морозильников, бельеобрабатывающих машин и бытовых уборочных машин.

25. Понятие о текстильных изделиях, их основные виды. Классификация и свойства текстильных волокон.

26. Основные виды классов ткацких переплетений, их влияние на свойства получаемых тканей. Виды отделки тканей и их характеристика.

27. Классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству тканей.

28. Нетканые текстильные материалы: классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству.

29. Общие сведения о швейных товарах и одежде, требования, предъявляемые к ним, их свойства. Материалы, используемые при изготовлении швейных товаров, их характеристика и классификация. Процесс производства швейных товаров.

30. Классификация и характеристика ассортимента швейных товаров. Понятие о размерно-ростовочно-полнотном ассортименте одежды.

31. Понятие о трикотаже. Особенности строения и производства трикотажных полотен и изделий.

32. Классификация трикотажных изделий. Характеристика ассортимента верхнего трикотажа.

33. Классификация трикотажных изделий. Характеристика ассортимента трикотажного белья и чулочно-носочных изделий.

34. Классификация трикотажных изделий. Характеристика перчаточных, платочно-шарфовых изделий и головных уборов.

35. Общие сведения об обуви. Материалы, используемые при изготовлении кожаной обуви. Основные этапы производства кожаной обуви. Системы нумерации обуви.

36. Классификация и групповая характеристика ассортимента кожаной обуви.

37. Полимерная обувь: классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству.

38. Характеристика ассортимента валяной обуви.

39. Классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству игрушек.

40. Классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.

41. Классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству парфюмерных товаров.

42. Классификация, групповая характеристика ассортимента и требования к качеству косметических товаров.

### **Примерный перечень заданий управляемой самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине**

Основными видами самостоятельной работы студентов являются:

- изучение учебного материала;
- графическое представление изученного материала;
- подготовка ответов на предложенные преподавателем вопросы;
- выполнение заданий и другие.

Самостоятельная работа студентов по учебной дисциплине «Товароведение» является внеаудиторной, она проводится вне расписания, но под руководством или при контроле преподавателя. Она выполняется студентами в направлениях:

- изучение отдельных тем раздела по литературным источникам (учебникам, журналам и т.д.);
- анализ изменяющейся законодательной и правовой базы в сфере экспертизы товаров;
- изучение товароведной характеристики товаров.

Теоретический материал, необходимый для выполнения практических заданий, предоставлен в лекциях и в учебной литературе. Литературные источники имеются в библиотеке университета и города. Результаты работы оформляются в виде отчета, написанного в отдельной тетради, рассматриваются и оцениваются при текущем опросе на практических занятиях или индивидуальном собеседовании, учитываются при сдаче экзамена.

### **Перечень лабораторных занятий (Раздел 1)**

1. Теоретические основы товароведения
2. Зерно, крупа, мука и макаронные изделия
3. Хлебобулочные изделия
4. Плодоовощные товары
5. Крахмал, сахар, сахарные кондитерские товары
6. Мучные кондитерские изделия
7. Вкусовые товары
8. Пищевые жиры
9. Молоко, сливки, кисломолочные продукты
10. Масло из коровьего молока, сыры
11. Мясные товары
12. Рыбные товары

### **Перечень лабораторных занятий (Раздел 2)**

1. Изучение видов классификаций и методов кодирования непродовольственных товаров
2. Изучение ассортимента и требований к качеству товаров из пластмасс
3. Изучение ассортимента и требований к качеству и маркировке стеклянных бытовых товаров
4. Изучение ассортимента и требований к качеству и маркировке керамических бытовых товаров
5. Изучение особенностей производства, ассортимента и требований к качеству металлохозяйственных товаров
6. Изучение ассортимента и требований к качеству тканей
7. Изучение ассортимента трикотажных товаров
8. Изучение ассортимента швейных товаров
9. Изучение ассортимента кожаной обуви

### **Перечень компьютерных программ, наглядных и других пособий, методических указаний и материалов, технических средств обучения, оборудования для выполнения лабораторных работ**

1. ИПС-стандарт, ТНПА на изделия и методы испытаний
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ
3. Учебные пособия, справочные таблицы
4. Натуральные образцы продовольственных товаров
5. Изделия из пластмасс, металлов, стекла, керамики, ткани, одежные товары, обувь
6. Каталоги товаров
7. Образцы изделий с дефектами
8. Весы электронные, шкаф вытяжной, электропечь, анализатор влажности, шкаф сушильный, аналитические весы, рефрактометр,

электроплитка, термометры, штангель-циркули, линейки, лупы, микроскопы, химическая посуда, химические реактивы

9. Персональный компьютер, платформа Moodle

### **Перечень заданий для повышения рейтинга (презентации)**

1. История возникновения стекла.
2. История возникновения керамики.
3. История возникновения металлов.
4. Отечественные и зарубежные производители стеклянных товаров.
5. Отечественные и зарубежные производители керамических товаров.
6. Отечественные и зарубежные производители металлохозяйственных товаров.
7. Отечественные и зарубежные производители обувных товаров.
8. Отечественные и зарубежные производители одежных товаров.
9. Отечественные и зарубежные производители парфюмерных товаров.
10. Отечественные и зарубежные производители косметических товаров.
11. Современный ассортимент стеклянных бытовых товаров.
12. Современный ассортимент керамических бытовых товаров.
13. Современный ассортимент инструментальных товаров.
14. Современный ассортимент столовых металлических приборов и принадлежностей.
15. Современный ассортимент металлической посуды.
16. Современный ассортимент обувных товаров.
17. Современный ассортимент одежных товаров.
18. Современный ассортимент косметических товаров.
19. Современный ассортимент парфюмерных товаров.

### **Организация самостоятельной работы студентов**

Для получения компетенций по учебной дисциплине важным этапом является самостоятельная работа студентов. На самостоятельную работу обучающегося дневной формы получения образования отводится 180 часов.

Содержание самостоятельной работы обучающихся включает все темы учебной дисциплины из раздела «Содержание учебного материала».

При изучении учебной дисциплины используются следующие формы самостоятельной работы:

- углубленное изучение разделов, тем, отдельных вопросов, понятий;
- подготовка к выполнению контрольных работ;
- подготовка к лабораторным занятиям, в том числе подготовка сообщений, тематических докладов, презентаций и т.д.;
- подготовка отчетов по результатам выполнения лабораторных работ;
- работа с учебной, справочной, аналитической и другой литературой и материалами;

- составление обзора научной (научно-технической) литературы по заданной теме;
- выполнение информационного поиска и составление тематической подборки литературных источников, интернет-источников;
- подготовку к сдаче промежуточной аттестации.

### **Контроль качества усвоения знаний**

Диагностика качества усвоения знаний проводится в рамках текущего контроля и промежуточной аттестации.

Мероприятия *текущей аттестации* проводятся в течение семестра и включают в себя следующие формы контроля:

- контрольная работа;
- тест;
- опрос;
- реферат;
- презентация;
- отчет о выполнении лабораторных работ;
- экспресс-опрос на аудиторных занятиях
- защита лабораторных работ.

Текущая аттестация по учебной дисциплине проводится не менее трех раз в семестр.

Результаты текущей аттестации за семестр, полученные в ходе проведения мероприятий текущей аттестации, оцениваются отметкой в баллах по десятибалльной шкале и отражаются в ведомости текущей аттестации по учебной дисциплине.

Требования к обучающемуся при прохождении промежуточной аттестации.

Обучающиеся допускаются к промежуточной аттестации по учебной дисциплине при условии успешного прохождения текущей аттестации (выполнения мероприятий текущего контроля) по учебной дисциплине, предусмотренной в текущем семестре данной учебной программой.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

### **Методика формирования отметки по учебной дисциплине**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки знаний, умений и навыков студентов БГЭУ.

**ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ  
С ДРУГИМИ УЧЕБНЫМИ ДИСЦИПЛИНАМИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Название учебной дисциплины, которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Внешние рынки и товаропроводящие сети	Кафедра коммерческой деятельности и рынка недвижимости	Замечаний и предложений нет	

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»,  
(Регистрационный № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024)  
на \_\_\_\_ / \_\_\_\_ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_).

Заведующий кафедрой  
канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_

М.М. Петухов

Декан ФКТИ  
канд. экон. наук, доцент

\_\_\_\_\_

А.И. Ерчак