

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.04.2021 14:29:12
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf9265171d6715d99a6e00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
проректор по учебной работе
Н.Г. Кузнецов
«01» июня 2018г.



Рабочая программа дисциплины
Основы товароведения

по профессионально-образовательной программе направление 27.03.02
"Управление качеством" профиль 27.03.02.03 "Управление качеством в сфере
быта и услуг"

Квалификация

Бакалавр

Ростов-на-Дону
2018 г.

КАФЕДРА **Товароведение и управление качеством****Распределение часов дисциплины по семестрам**

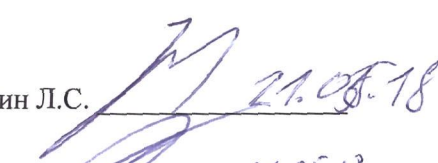
Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	18			
Неделя	18			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	18	18	18	18
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

ОСНОВАНИЕ

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 "Управление качеством" (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 09.02.2016г. №92)


Рабочая программа составлена по профессионально-образовательной программе направление 27.03.02 "Управление качеством" профиль 27.03.02.03 "Управление качеством в сфере быта и услуг"

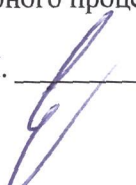
Учебный план утвержден учёным советом вуза от 27.03.2018 протокол № 10.

Программу составил(и): к.с.-х.н., доцент, Маркин Л.С.  21.05.18

Зав. кафедрой: д.э.н., профессор В.И. Гиссин  21.05.18

Методическим советом направления: д.э.н., профессор, Гиссин В.И.  29.05.18

Отделом образовательных программ и планирования учебного процесса Торопова Т.В.  30.05.18

Проректором по учебно-методической работе Джуха В.М.  31.05.18

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования учебного процесса Торопова Т.В. _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры Товароведение и управление качеством

Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин _____

Программу составил(и): к.с.-х.н., доцент, Маркин Л.С. _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования учебного процесса Торопова Т.В. _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры Товароведение и управление качеством

Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин _____

Программу составил(и): к.с.-х.н., доцент, Маркин Л.С. _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования учебного процесса Торопова Т.В. _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры Товароведение и управление качеством

Зав. кафедрой: д.э.н., профессор В.И. Гиссин _____

Программу составил(и): к.с.-х.н., доцент, Маркин Л.С. _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования учебного процесса Торопова Т.В. _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры Товароведение и управление качеством

Зав. кафедрой: д.э.н., профессор В.И. Гиссин _____

Программу составил(и): к.с.-х.н., доцент, Маркин Л.С. _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели освоения дисциплины: изучение основных характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость их изменений на всех этапах товародвижения, усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности, приобретения умений его оценки.
1.2	Задачи:определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих их потребительскую ценность; установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров; изучение свойств, показателей ассортимента и управление им в организации; товароведная оценка качества товаров; изучение требований к качеству товаров, факторов, влияющих на качество товаров, диагностика дефектов и обеспечение качества и количества товаров в процессе товародвижения; информационное обеспечение товародвижения от производителя до потребителя.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Необходимыми условиями для успешного освоения дисциплины являются навыки, знания и умения, полученные в результате изучения дисциплин:
2.1.2	Основы товароведения
2.1.3	Физика
2.1.4	Химия
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность товаров и услуг
2.2.2	Логистика товаров и услуг
2.2.3	Законодательные основы защиты прав потребителей
2.2.4	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
ПК-3: способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов решения этих задач	
Знать:	
основные понятия и определения в области товароведения	
Уметь:	
применять полученные знания по теории товароведения и экспертизе товаров в практической деятельности	
Владеть:	
сформулировать основные проблемы и направления развития товароведения	
ПК-19: способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов для решения этих задач	
Знать:	
методы и правила систематизации товаров.принципы, методы и средства обеспечения сохранности потребительской ценности товаров	
Уметь:	
проводить экспертизу потребительских товаров	
Владеть:	
выбирать средства определения состава и значений свойств товаров	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интер акт.	Примечание
	Раздел 1. 1. «Основы						

1.1	Тема 1.1 Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Эмпирические (экспериментальные) и аналитические методы: понятие, виды и разновидности, их краткая характеристика. Методы практической товароведной деятельности: общее представление. Классификация как метод товароведения: основные понятия (классификация, объект, признак классификации, ее значение, система классификации). /Лек/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.2	Тема 1.1 «Предмет, цели, задачи и методы товароведения»: цели и задачи курса; основополагающие характеристики товаров; принципы и методы товароведения; объекты и субъекты дисциплины; связь дисциплины с различными направлениями науки; функции товароведов и требования к ним; состояние потребительского рынка /Пр/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.3	Тема 1.1 «Предмет, цели, задачи и методы товароведения»: цели и задачи курса; основополагающие характеристики товаров; объекты и субъекты дисциплины; функции товароведов и требования к ним /Лаб/	3	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.4	Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»: виды и цели кодирования; классификаторы: виды, принципы, сфера применения; принципы и системы кодирования; штриховое кодирование EAN-8, 13, 14 – назначение, особенности, правило расчета контрольного числа /Лек/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.5	Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»: классификаторы; принципы и системы кодирования; штриховое кодирование /Пр/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.6	Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»: классификаторы; принципы и системы кодирования; штриховое кодирование /Лаб/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.7	Тема 1.3 «Ассортимент товаров»: понятие и классификация, показатели ассортимента и правила их расчета (показатели полноты, широты, глубины, новизны, структуры и устойчивости ассортимента); правила формирования и управления ассортиментом в торговом предприятии /Лек/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	

1.8	Тема 1.3 «Ассортимент товаров»: понятие и классификация, показатели ассортимента и правила их расчета (показатели полноты, широты, глубины, новизны, структуры и устойчивости ассортимента); правила формирования и управления ассортиментом в торговом предприятии /Пр/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.9	Тема 1.3 «Ассортимент товаров»: классификация, показатели ассортимента и правила их расчета (показатели полноты, широты, глубины, новизны, структуры и устойчивости ассортимента); правила формирования и управления ассортиментом в торговом предприятии /Лаб/	3	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.10	Тема 1.4 «Качество товаров»: терминология; основные положения нормативных документов, регламентирующих требования к товарам (технические регламенты, ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТП(СТО) и др.; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; показатели качества товаров /Лек/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.11	Тема 1.4 «Качество товаров»: терминология; основные положения нормативных документов, регламентирующих требования к товарам (технические регламенты, ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТП(СТО) и др.; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; показатели качества товаров /Пр/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
1.12	Тема 1.4 «Качество товаров»: терминология; основные положения нормативных документов, регламентирующих требования к товарам (технические регламенты, ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТП(СТО) и др.; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; показатели качества товаров /Лаб/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. 2. «Состав и свойства товаров»						
2.1	Тема 1.5 «Химический состав продовольственных товаров»: белки, жиры, углеводы, вода, витамины, минеральные вещества. Их содержание в продовольственных товарах, функции в организме, классификация, суточная потребность, роль в питании /Лек/	3	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.2	Тема 1.5 «Химический состав продовольственных товаров»: белки, жиры, углеводы, вода, витамины, минеральные вещества. Их содержание в продовольственных товарах, значение, классификация /Пр/	3	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	

2.3	Тема 1.5 «Химический состав продовольственных товаров»: белки, жиры, углеводы, вода, витамины, минеральные вещества. Их содержание в продовольственных товарах, значение, классификация /Лаб/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.4	Тема 1.6 «Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров»: Калорийность: понятие, роль в обеспечении жизнеспособности, нормы потребления для человека; правила расчета пищевой и энергетической ценности /Лек/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.5	Тема 1.6 «Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров»: калорийность, нормы потребления, правила расчетов /Пр/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
2.6	Тема 1.6 «Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров»: калорийность, нормы потребления, правила расчетов /Лаб/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.7	Тема 1.7 «Физические и химические свойства потребительских товаров»: классификация и значение физических свойств товаров: оптические, размерно-массовые, теплофизические, акустические, сорбционные свойства; классификация и значение химических свойств товаров: влажность, кислотность, пористость и пр. /Лек/	3	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.8	Тема 1.7 «Физические и химические свойства потребительских товаров»: классификация и значение физических свойств товаров: оптические, размерно-массовые, теплофизические, акустические, сорбционные свойства; классификация и значение химических свойств товаров: влажность, кислотность, пористость и пр. /Пр/	3	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.9	Тема 1.7 «Физические и химические свойства потребительских товаров»: классификация и значение физических свойств товаров: оптические, размерно-массовые, теплофизические, акустические, сорбционные свойства; классификация и значение химических свойств товаров: влажность, кислотность, пористость и пр. /Лаб/	3	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.10	Потребительские свойства товаров Свойства товаров Формирование ассортимента товаров в торговом предприятии Дефекты товаров Градации качества Экспертиза товаров Стандартизация Товарные потери Показатели качества Идентификация товаров Фальсификация товаров /Ср/	3	90	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.11	/Экзамен/	3	36	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	
Вопросы к экзамену	
1. Предмет, цели и задачи дисциплины	
2. Полезность пищевых продуктов	
3. Принципы товароведения (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость и систематизация)	
4. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	
5. Химический состав продовольственных товаров (углеводы)	
6. Химический состав продовольственных товаров (жиры)	
7. Химический состав продовольственных товаров (белки)	
8. Химический состав продовольственных товаров (витамины жирорастворимые)	
9. Химический состав продовольственных товаров (микроэлементы)	
10. Химический состав продовольственных товаров (витамины водорастворимые).	
11. Химический состав продовольственных товаров (пищевые добавки).	
12. Химический состав продовольственных товаров (вода)	
14. Химический состав продовольственных товаров (макроэлементы)	
15. Маркировка: функции, требования к ее нанесению на упаковку	
16. Классификация деформаций	
17. Физические свойства товаров (размерно-массовые)	
18. Физические свойства товаров (теплофизические)	
19. Физические свойства товаров (специфические)	
20. Физические свойства товаров (акустические)	
21. Физические свойства товаров (объемная масса, скважность)	
22. Физические свойства товаров (оптические)	
23. Сорбционные свойства товаров	
24. Потребительские свойства товаров	
25. Эргономические свойства товаров	
26. Эстетические свойства товаров	
27. Органолептические методы товароведения	
28. Физико-химические методы товароведения	
29. Тара и упаковка	
30. Фасетный и иерархический методы кодирования	
31. Классификаторы: понятие, структура, виды, назначение	
32. Виды и причины порчи продовольственных товаров	
33. Плесневение, гниение, прогоркание	
34. Консервирование товаров: цели, виды	
35. Ассортимент товаров: виды, показатели	
36. Хранение товаров: режимы, условия, товарные потери	
37. Товарная информация: виды, средства, требования	
38. Качество товаров: определение, показатели, градации качества	
39. Дефекты товаров: классификация, характеристика	
40. Нормативные документы, применяемые для производства и контроля качества товаров	
41. Идентификация товаров	
42. Фальсификация товаров	
43. Кодирование товаров: виды, методы, цели	
44. Штриховое кодирование	
45. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.	
5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
Структура и содержание фонда оценочных средств представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. для бакалавров	М.: Юрайт, 2012	50
ЛП.2	Кожухова О. И.	Безопасность товаров и услуг: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2016	68
ЛП.3	Косарева О. А.	Теоретические основы товароведения: учебник	Москва: Университет «Синергия», 2017	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник	Москва: Дашков и Ко, 2015	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.2	Николаева М. А.	Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов	М.: Норма, 2007	11
Л2.3	Петрище Ф. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. для бакалавров	М.: Дашков и К, 2013	30
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	http://www.gost.ru/ □ Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].			
Э2	http://www.interstandart.ru/ □ Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]			
6.3. Перечень программного обеспечения				
6.3.1	Комплект офисных приложений операционной системы Microsoft Office			
6.4 Перечень информационных справочных систем				
6.4.1	Консультант +			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование. Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными программными средствами и выходом в Интернет.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины	

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры ТиУК

Протокол № 10 от «21» мая 2018г.
Зав.кафедрой Гиссин В.И.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО

Б1.В.12 Основы товароведения

Направление подготовки

27.03.02 «Управление качеством»

Профили

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования

бакалавриат

Составитель

Маркин Л.С., к.с.-х.н., доцент

Ростов-на-Дону, 2018

Оглавление

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	3
3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	5
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	8

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования представлен в п. 3. «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины.

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ПК-3 – Способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов решения этих задач			
З: - основные понятия и определения в области товароведения	поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, дать определение	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, изложенный материал фактически верен, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	тест решение задач
У: - применять полученные знания по теории товароведения и экспертизе товаров в практической деятельности	применять, различать, обсуждать в деталях, выделять, привести примеры	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию, соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет; грамотное и логически стройное представление материала при ответе, представленный материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными.	тест решение задач

<p>В: - сформулировать основные проблемы и направления развития товароведения</p>	<p>анализировать, проверять, обосновать, аргументировать, решать задачу, осуществлять оценку</p>	<p>правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации, объем выполненной работы, соответствие реферата требованиям; представленный материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными;</p>	<p>тест</p>
<p>ПК-19- Способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов решения этих задач</p>			
<p>З: - методы и правила систематизации товаров, принципы, методы и средства обеспечения сохранности потребительской ценности товаров</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, дать определение</p>	<p>грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, изложенный материал фактически верен, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами;</p> <p>полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;</p>	<p>тест решение задач</p>
<p>У: - проводить экспертизу потребительских товаров</p>	<p>применять, различать, обсуждать в деталях, выделять, привести примеры</p>	<p>правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию, соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет;</p> <p>грамотное и логически стройное представление материала при ответе, представленный материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными.</p>	<p>тест</p>

В: - выбирать средства определения состава и значений свойств товаров	анализировать, проверять, обосновать, аргументировать, решать задачу, осуществлять оценку	правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации, объем выполненной работы, соответствие реферата требованиям; представленный материал фактически верен, подкреплён табличными и графическими данными;	тест
---	---	--	------

2.2 Шкалы оценивания:

Контроль успеваемости осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

84-100 баллов (оценка «отлично»)

67-83 баллов (оценка «хорошо»)

50-66 баллов (оценка «удовлетворительно»)

0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Кафедра Товароведение и управление качеством
(наименование кафедры)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

№	Типовые задания, контрольные работы, тесты и другие методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций (демонстрационный вариант, <u>не более 2 заданий одного типа</u>)
1.	Тесты (разрабатываются по темам (модулям) дисциплины) (<u>не более 2 тестовых вопросов</u>)

	<p>1. Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению</p> <p>А) срок хранения Б) срок годности В) срок реализации</p> <p>Количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги, составляющих ее качество.</p> <p>1. Показатель качества услуги. 2. Уровень качества услуги. 3. Свойство услуги. 4. Качество услуги</p>
2.	<p><i>Практические задания, задачи (не более 2 заданий)</i></p> <p>Задача № 2.</p> <p>Гражданка Иванова приобрела в Архангельском универмаге бриллиантовый гарнитур из колъе и перстня. В результате примерки в домашних условиях выяснилось, что данное украшение не подходит по размеру и не гармонирует с другими имеющимися у нее украшениями, т.е. не составляет единого ансамбля с уже имеющимися у нее драгоценностями. На следующий день после покупки она со ссылкой на статью 25 Закона РФ «О защите прав потребителей» предъявила претензию универмагу с требованием заменить гарнитур на другой аналогичной стоимости. Администрация универмага отказала удовлетворить это требование потребителя.</p> <p>Вопрос: Правомерны ли действия администрации?</p>
3.	<p><i>Типовые компетентностно-ориентированные профессиональные задачи (не более 2 задач)</i></p> <p>Задача № 1.</p> <p>Гражданин Пахомов обратился с иском к авиакомпании «Архангельские воздушные линии», потребовав выплатить неустойку за задержку рейса на 10 часов по вине перевозчика в размере 3-х процентов стоимости авиабилета за каждый час просрочки времени вылета на основании пункта 5 статьи 28 Закона РФ «О защите прав потребителей», определив цену иска в размере 3000 рублей. Суд удовлетворил это требование частично.</p> <p>Вопрос: каким правовым актом регулируется данный вид отношений? Определите размер неустойки, назначенной к выплате судом</p>

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Примерные вопросы к экзамену

1. Правовые акты, регулирующие отношения в области защиты прав потребителей.
2. Понятие срока службы, срока годности, гарантийный срок.
3. Безопасность товара (работы, услуги).
4. Понятие информации необходимой и достоверной.
5. Режим работы продавца (исполнителя).
6. Требования к информации о продуктах питания.
7. Моральный вред. Компенсация морального вреда потребителю.
8. Судебная защита прав потребителей.
9. Права потребителя при продаже ему товара ненадлежащего качества.
10. Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.
11. Право потребителя на обмен товара надлежащего качества.
12. Последствия нарушения исполнителем сроков выполнения работ (оказания услуг).
13. Права потребителя при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги).

~~14. Сроки устранения недостатков выполненной работы.~~

15. Смета на выполнение работы (оказание услуги).
16. Выполнение работы из материала исполнителя.
17. Выполнение работы из материала потребителя.
18. Оказание услуг в парикмахерской.
19. Выполнение работ по ремонту и изготовлению ювелирных изделий.
20. Договор о выполнении работ по ремонту и изготовлению мебели.
21. Ремонт и пошив швейных, меховых, кожаных изделий, головных уборов.
22. Ответственность исполнения за нарушение сроков начала и окончания выполнения работ (оказания услуг).
23. Федеральный антимонопольный орган. Его полномочия в области защиты прав потребителей
24. Полномочия федеральных органов исполнительной власти.
25. Осуществление защиты прав потребителей органами местного самоуправления.
26. Защита интересов неопределенного круга потребителей.
27. Понятие потребителя, изготовителя, исполнителя.
28. Понятие продавца товаров.
29. Понятие недостатка товаров, существенный недостаток товаров.
30. Ответственность изготовителя (исполнителя, продавца) за ненадлежащую информацию о товаре.

Составитель _____ Маркин Л.С.
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Кафедра Товароведения и Управление качеством

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине Основы товароведения

1. Правовые акты, регулирующие отношения в области защиты прав потребителей.
2. Ответственность исполнения за нарушение сроков начала и окончания выполнения работ (оказания услуг).

Составитель _____ Маркин Л.С.
(подпись)

Заведующий кафедрой
_____ Гиссин В.И.
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Примечание * Практическая(ое) задача/задание включается по усмотрению преподавателя.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании кафедры критерии оценивания по дисциплине.

Критерии оценивания:

- 84-100 баллов (оценка «отлично») - изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

- 67-83 баллов (оценка «хорошо») - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины;

- 50-66 баллов (оценка удовлетворительно) - наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

- 0-49 баллов (оценка неудовлетворительно) - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы».

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 3 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

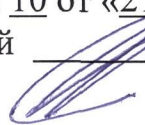
Экзамен проводится по расписанию экзаменационной сессии в письменном виде. Количество вопросов в экзаменационном задании – 3. Проверка ответов и объявление результатов производится в день экзамена. Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры «Товароведение и
управление качеством»

Протокол № 10 от «21» 05 2018 г.

Зав.кафедрой _____ Гиссин В.И.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12 Основы товароведения

Направление подготовки

27.03.02 «Управление качеством»

Профили

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования

бакалавриат

Составитель

Маркин Л.С., к.с.-х.н., доцент



Ростов-на-Дону, 2018

Методические указания по освоению дисциплины Основы товароведения адресованы студентам всех форм обучения.

Учебным планом по направлению 27.03.02 «Управление качеством» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются компьютерные информационные технологии в профессиональной деятельности товароведа, программное обеспечение персонального компьютера, компьютерные технологии обработки информации на основе использования баз данных, рынок делового программного обеспечения, средства компьютерных технологий информационного обслуживания, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки применения программы для создания и проведения презентаций Microsoft Office Power Point, табличного редактора Microsoft Excel, текстового процессора Microsoft Word, современных информационных систем учета.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;
- письменно решить домашнее задание, рекомендованное

преподавателем при изучении каждой темы.

По согласованию с преподавателем обучающийся может подготовить реферат, доклад или сообщение по теме занятия. В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены обучающимися в ходе самостоятельной работы.

Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных источников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

При реализации различных видов учебной работы используются разнообразные (в т.ч. интерактивные) методы обучения, в частности интерактивная доска для подготовки и проведения лекционных занятий.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронной библиотекой ВУЗа <http://library.rsue.ru/>. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе вузовской библиотеки или воспользоваться читальными залами вуза.