

КАФЕДРА **Товароведение и управление качеством**

Распределение часов дисциплины по семестрам


Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		3 (2.1)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	18	18	18	18	36	36
Лабораторные			18	18	18	18
Практические	36	36	18	18	54	54
В том числе инт.	36	36	18	18	54	54
Итого ауд.	54	54	54	54	108	108
Контактная	54	54	54	54	108	108
Сам. работа	18	18	54	54	72	72
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	72	72	144	144	216	216

ОСНОВАНИЕ

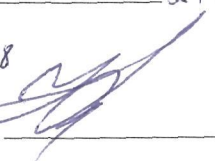
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 "Торговое дело"(уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1334)

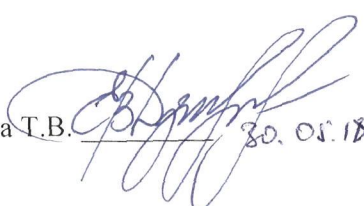
Рабочая программа составлена по профессионально-образовательной программе направление 38.03.06 "Торговое дело" профиль 38.03.06.01 "Коммерция"


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

Программу составил(и): старший преподаватель, Афанасьева М.Ф.  21.05.18

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

Методическим советом направления: д.э.н., профессор, Костоглодов Д.Д.  28.05.18

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 Гиссин В.И. _____

Программу составил(и): старший преподаватель, Афанасьева М.Ф.; _____

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 Гиссин В.И. _____

Программу составил(и): старший преподаватель, Афанасьева М.Ф.; _____

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 Гиссин В.И. _____

Программу составил(и): старший преподаватель, Афанасьева М.Ф.; _____

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 Гиссин В.И. _____

Программу составил(и): старший преподаватель, Афанасьева М.Ф.; _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель: Изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих их потребительскую стоимость, усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности и приобретение 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.Б
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	Введение в специальность
2.1.3	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия
2.1.4	История экономики
2.1.5	Мировая экономика
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Рекламная деятельность
2.2.2	Коммерческая деятельность
2.2.3	Логистика
2.2.4	Маркетинг
2.2.5	Изучение конъюнктуры рынка
2.2.6	Организация торговой деятельности
2.2.7	Социальные аспекты поведения потребителей
2.2.8	Управление качеством
2.2.9	Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров
2.2.10	Логистика в торговле

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
ОПК-4: способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией	
Знать:	
предмет и задачи товароведения; основополагающие характеристики товаров, составляющих их потребительскую стоимость	
Уметь:	
применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности	
Владеть:	
знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров	
ОПК-5: готовностью работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления	
Знать:	
основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров	
Уметь:	
применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности	
Владеть:	
знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров	

ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству
Знать:
предмет и задачи товароведения; основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров
Уметь:
применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности; проводить оценку потребительских свойств товаров
Владеть:
знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров
ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации
Знать:
свойства, показатели, факторы, обеспечивающие качество товаров
Уметь:
применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности навыками проведения товароведной оценки качества товаров
Владеть:
знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров
ПК-12: способностью разрабатывать проекты профессиональной деятельности (торгово-технологические, маркетинговые, рекламные и (или) логистические процессы) с использованием информационных технологий
Знать:
предмет, задачи товароведения и основы товароведной оценки потребительских товаров
Уметь:
проводить оценку качества потребительских товаров, анализировать и управлять ассортиментом товаров на предприятии
Владеть:
знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества и обеспечения качества и количества товаров в процессе товародвижения
ПК-13: готовностью участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной)
Знать:
предмет и задачи товароведения; основы товароведной оценки потребительских товаров
Уметь:
применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности
Владеть:
знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров и навыками проведения товароведной оценки качества 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. «Качество и ассортимент товаров»						
1.1	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 /Лек/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	2	

1.2	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/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
1.3	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/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
1.4	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/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	2	
1.5	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/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	2	
1.6	Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»: классификаторы; принципы и системы кодирования; штриховое кодирование /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	4	
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 /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
1.8	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/	2	6	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	2	
	Раздел 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/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э3	4	
2.2	Тема 1.6 «Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров»: Калорийность: понятие, роль в обеспечении жизнеспособности, нормы потребления для человека; правила расчета пищевой и энергетической ценностей /Лек/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
2.3	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/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
2.4	Тема 1.8 «Маркировка и товарная информация: виды, формы и средства товарной информации; маркировка, реклама, научная и учебная литература, нормативная документация – как средства товарной информации; функции и требования к товарной информации; правило «3 Д»; информационные, товарные, экологические, манипуляционные знаки маркировки. /Лек/	2	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э3	2	
2.5	Тема 1.5 «Химический состав продовольственных товаров»: белки, жиры, углеводы, вода, витамины, минеральные вещества. Их содержание в продовольственных товарах, значение, классификация. /Пр/	2	6	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1 Э3	2	
2.6	Тема 1.6 «Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров»: калорийность, нормы потребления, правила расчетов /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
2.7	Тема 1.7 «Физические и химические свойства потребительских товаров»: оптические, размерно-массовые, теплофизические, акустические, сорбционные свойства; влажность, кислотность, пористость. /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л3.1	2	
2.8	Тема 1.8 «Маркировка и товарная информация: виды, функции, формы и средства, требования к информации». /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	

2.9	Тара и упаковка Маркировка товаров 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/	2	18	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	
2.10	/Зачёт/	2	0	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 3. «Товароведная характеристика и оценка качества продовольственных товаров»							
3.1	Тема 2.1 «Товароведная характеристика зерно-мучных и хлебобулочных товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика зерна, крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и булочных изделий. /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	0	
3.2	Тема 2.2 «Товароведная характеристика плодоовощных товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика плодов – косточковых и семечковых и овощных товаров – клубнеплодов, корнеплодов, тыквенных, томатных, капустных и пр. /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	0	
3.3	Тема 2.3 «Товароведная характеристика мясных и рыбных товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика свежего, охлажденного и замороженного мяса и продуктов его переработки. Колбасные изделия. Рыба: классификация, свойства, рыбная продукция. Мясные и рыбные консервы /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	0	
3.4	Тема 2.4 «Товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика приправ, пряностей, чая, кофе, напитков, сахаристых и мучных кондитерских товаров /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	0	
3.5	Тема 2.5 «Товароведная характеристика молочных и жировых товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика молока, молочно-кислых товаров, жировых товаров /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	0	
3.6	Тема 2.1 «Товароведная характеристика зерно-мучных и хлебобулочных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Пр/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	4	

3.7	Тема 2.2 «Товароведная характеристика плодоовощных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Пр/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	4	
3.8	Тема 2.3 «Товароведная характеристика мясных и рыбных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Пр/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	4	
3.9	Тема 2.4 «Товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Пр/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	4	
3.10	Тема 2.5 «Товароведная характеристика молочных и жировых товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Пр/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.4 Л3.1	2	
	Раздел 4. «Товароведная характеристика и оценка качества непродовольственных товаров»						
4.1	Тема 2.6 «Классификация и товароведная характеристика непродовольственных товаров»: группы и подгруппы непродовольственных товаров и их краткая характеристика /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.2	Тема 2.7 «Товароведная характеристика древесно-мебельных товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика пиломатериалов, ДВП, ДСП, мебельных товаров, фурнитуры /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.3	Тема 2.8 «Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров»: классификация группы; товароведная оценка и характеристика парфюмерных товаров; стойкость запаха; товароведная оценка и характеристика косметических товаров; дефекты и правила хранения /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.4	Тема 2.9 «Товароведная характеристика стеклянных и керамических товаров»: классификация группы; стекло: состав, свойства, твердость, дефекты; товароведная оценка и характеристика изделий из стекла; посуда из стекла и керамики; хрусталь; виды керамических товаров: фарфор, фаянс, майолика /Лек/	3	2	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.5	Тема 2.6 «Классификация и товароведная характеристика непродовольственных товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Лаб/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	

4.6	Тема 2.7 «Товароведная характеристика древесно-мебельных товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Лаб/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.7	Классификация и товароведная оценка древесно-мебельных товаров Классификация и товароведная оценка одежных товаров Классификация и товароведная оценка парфюмерно-косметических товаров Классификация и товароведная оценка изделий их стекла и керамики Классификация и товароведная оценка напитков Товароведная характеристика мясных товаров Товароведная характеристика консервов Товароведная характеристика плодоовощных товаров /Ср/	3	54	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.8	Тема 2.8 «Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Лаб/	3	4	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.9	Тема 2.9 «Товароведная характеристика стеклянных и керамических товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты /Лаб/	3	6	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.3 Л2.2 Л3.1	0	
4.10	/Экзамен/	3	36	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-12 ПК-13	Л1.1 Л1.3 Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.2 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

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, скважистость)

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.
- Вопросы для подготовки к экзамену
1. Проба и виды проб для оценки качества
 2. Оборудование для отбора проб из жидких, сыпучих и газообразных товаров
 3. Методы отбора проб: «Метод Конверта», «Метод Квартования»
 4. Состав и строение зерна пшеницы
 5. Виды зерновых культур и круп, получаемых из них
 6. Мука пшеничная: классификация, деление на сорта, требования к качеству
 7. Мука ржаная: классификация, деление на сорта, требования к качеству
 8. Клейковина: определение, способ получения, назначение, оценка качества
 9. Требования к качеству и дефекты крупы
 10. Хлеб: классификация, сырье и технология производства, требования к качеству
 11. Требования к качеству, дефекты и болезни хлеба
 12. Вкусовые товары: классификация, требования к качеству
 13. Чай: классификация, сырье и технология производства, требования к качеству
 14. Кофе: классификация, сырье и технология производства, требования к качеству
 15. Приправы и пряности: классификация, требования к качеству
 16. Алкогольные напитки: классификация, требования к качеству
 17. Безалкогольные напитки: классификация, требования к качеству
 18. Табачные изделия: классификация, требования к качеству
 19. Кондитерские изделия: классификация, требования к качеству
 20. Шоколад: классификация, сырье, требования к качеству, дефекты
 21. Конфеты: определение, сырье, классификация, требования к качеству
 22. Карамель: определение, сырье, классификация, технология производства
 23. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, требования к качеству, особенности производства
 24. Мучные кондитерские изделия: классификация, требования к качеству, особенности производства
 25. Джем, конфитюр, варенье: определение, сырье, технология производства
 26. Зефир, мармелад: определение, сырье, технология производства
 27. Восточные сладости и халва: определение, сырье, технология производства
 28. Печенье, вафли, торты: классификация, сырье, технология производства
 29. Плоды и ягоды: классификация, виды, требования к качеству, дефекты
 30. Овощи: классификация, виды, требования к качеству, дефекты
 31. Молоко и сливки: классификация, требования к качеству, дефекты
 32. Кисломолочные изделия: классификация, особенности производства и состава, дефекты
 33. Сметана: определение, классификация, особенности производства и состава, требования к качеству
 34. Кефир, кумыс: определение, классификация, особенности производства и состава, требования к качеству
 35. Требования к качеству и дефекты молочных продуктов
 36. Жировые товары: масла, животные жиры, маргарин: виды, свойства, особенности производства и сырья
 37. Мясо и продукты его переработки: классификация, требования к качеству, дефекты
 38. Колбасные изделия: определение, классификация, особенности производства и сырья, требования к качеству
 39. Рыба и рыбные продукты: классификация, особенности производства, требования к качеству
 40. Мясные и рыбные консервы: классификация и виды, требования к качеству, технология производства, дефекты

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
Л1.1	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. для бакалавров	М.: Юрайт, 2012	50
Л1.2	А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко.	Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник [Электронный ресурс].- URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253888	М. : Дашков и К, 2015	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.3	Петрище Ф. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. для бакалавров	М.: Дашков и К, 2013	30
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Николаева М. А.	Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов	М.: Норма, 2007	11
Л2.2	Сыцко В. Е., Целикова Л. В., Цыбранкова Т. И., Марцинкевич Т. Ф., Михалко М. Н.	Товароведение непродовольственных товаров: учебник	Минск: Вышэйшая школа, 2014	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	Петрище Ф. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учеб.	М.: Дашков и К, 2004	28
Л2.4	Кажаева О. И., Манихина Л. А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л3.1	Печенежская И. А., Шепелев А. Ф., Бондаренко В. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: практикум	Ростов н/Д: Мини Тайп, 2005	49
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]			
Э3	http://www.rospotrebnadzor.ru/ □ Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].			
6.3. Перечень программного обеспечения				
6.3.1	Microsoft Office			
6.4 Перечень информационных справочных систем				
6.4.1	Консультант +			
6.4.2	Тех эксперт			

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; в специализированных аудиториях, которые оснащены необходимым оборудованием для проведения исследований.

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

Приложение 1
к рабочей программе
Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
Протокол № 10 от «21» мая 2018 г.
Зав.кафедрой _____ Гиссин В.И.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.Б.14 Теоретические основы товароведения

(наименование дисциплины)

Направление подготовки

38.03.06 «Торговое дело»

Профили

38.03.06.01 «Коммерция»

38.03.06.02 «Маркетинг в торговле»

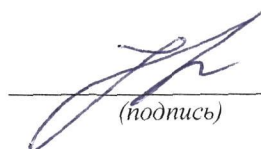
38.03.06.03 «Торговая реклама»

38.03.06.05 «Логистика в торговле»

Уровень образования

Бакалавриат

Составитель


(подпись)

Афанасьева М.Ф., ст.преподаватель

Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание

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	7
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	14

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
ОПК-4 - способность применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией			
<p>З: предмет и задачи товароведения; основополагающие характеристики товаров, составляющих их потребительскую стоимость</p> <p>У: применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности</p> <p>В: знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p>	<p>полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме); соответствие отчета требованиям МУ</p>	<p>Т – тест (по разделам 1-2, вопросы с 1-20)</p>
ОПК-5 - готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления			
<p>З: основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров</p> <p>У: применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности;</p> <p>В: знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p>	<p>полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме); соответствие отчета требованиям МУ</p>	<p>ЛР (по темам 1-4)</p>

ПК-1-способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству			
<p>З: предмет и задачи товароведения; основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров;</p> <p>У: применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности; проводить оценку потребительских свойств товаров;</p> <p>В: знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p>	<p>полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме); соответствие отчета требованиям МУ</p>	<p>Д-доклад (темы 2-7, 15-21)</p>
ПК-4 - способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации			
<p>З: свойства, показатели, факторы, обеспечивающие качество товаров</p> <p>У: применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности;</p> <p>В: знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров и навыками проведения товароведной оценки качества товаров.</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p>	<p>полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме); соответствие отчета требованиям МУ</p>	<p>О – опрос (вопрос 42)</p> <p>Д-доклад (темы 11-13)</p>
ПК-12 способность разрабатывать проекты профессиональной деятельности (торгово-технологические, маркетинговые, рекламные и (или) логистические процессы) с использованием информационных технологий			
<p>З: предмет, задачи товароведения и основы товароведной оценки потребительских товаров</p> <p>У: применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности;</p> <p>В: знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества и обеспечения качества и количества товаров в процессе товародвижения</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p>	<p>полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами;</p>	<p>Т – тест (по разделам 3-4, вопросы с 1-20)</p>

	х ресурсов	объем выполненных работ (в полном, не полном объеме); соответствие отчета требованиям МУ	
ПК-13 готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной)			
З: предмет и задачи товароведения; основы товароведной оценки потребительских товаров; У: проводить оценку качества потребительских товаров, анализировать и управлять ассортиментом товаров на предприятии; В: знаниями нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров и навыками проведения товароведной оценки качества товаров.	поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационных-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов	полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме); соответствие отчета требованиям МУ	О – опрос (вопросы 5-25)

2.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

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.

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)

Дисциплина: Теоретические основы товароведения

Вопросы к зачету

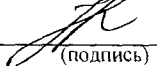
1. Предмет, цели и задачи дисциплины
2. Полезность пищевых продуктов
3. Принципы товароведения (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость и систематизация)
4. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов
5. Химический состав продовольственных товаров (углеводы)
6. Химический 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, скважистость)
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.

Вопросы к экзамену

1. Проба и виды проб для оценки качества
2. Оборудование для отбора проб из жидких, сыпучих и газообразных товаров
3. Методы отбора проб: «Метод Конверта», «Метод Квартования»
4. Состав и строение зерна пшеницы
5. Виды зерновых культур и круп, получаемых из них
6. Мука пшеничная: классификация, деление на сорта, требования к качеству
7. Мука ржаная: классификация, деление на сорта, требования к качеству
8. Клейковина: определение, способ получения, назначение, оценка качества
9. Требования к качеству и дефекты крупы
10. Хлеб: классификация, сырье и технология производства, требования к качеству
11. Требования к качеству, дефекты и болезни хлеба
12. Вкусовые товары: классификация, требования к качеству
13. Чай: классификация, сырье и технология производства, требования к качеству
14. Кофе: классификация, сырье и технология производства, требования к качеству
15. Приправы и пряности: классификация, требования к качеству
16. Алкогольные напитки: классификация, требования к качеству
17. Безалкогольные напитки: классификация, требования к качеству
18. Табачные изделия: классификация, требования к качеству
19. Кондитерские изделия: классификация, требования к качеству
20. Шоколад: классификация, сырье, требования к качеству, дефекты
21. Конфеты: определение, сырье, классификация, требования к качеству
22. Карамель: определение, сырье, классификация, технология производства
23. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, требования к качеству, особенности производства
24. Мучные кондитерские изделия: классификация, требования к качеству, особенности производства
25. Джем, конфитюр, варенье: определение, сырье, технология производства
26. Зефир, мармелад: определение, сырье, технология производства
27. Восточные сладости и халва: определение, сырье, технология производства
28. Печенье, вафли, торты: классификация, сырье, технология производства
29. Фрукты и ягоды: классификация, виды, требования к качеству, дефекты
30. Овощи: классификация, виды, требования к качеству, дефекты
31. Молоко и сливки: классификация, требования к качеству, дефекты
32. Кисломолочные изделия: классификация, особенности производства и состава, дефекты

33. Сметана: определение, классификация, особенности производства и состава, требования к качеству
34. Кефир, кумыс: определение, классификация, особенности производства и состава, требования к качеству
35. Требования к качеству и дефекты молочных продуктов
36. Жировые товары: масла, животные жиры, маргарин: виды, свойства, особенности производства и сырья
37. Мясо и продукты его переработки: классификация, требования к качеству, дефекты
38. Колбасные изделия: определение, классификация, особенности производства и сырья, требования к качеству
39. Рыба и рыбные продукты: классификация, особенности производства, требования к качеству
40. Мясные и рыбные консервы: классификация и виды, требования к качеству, технология производства, дефекты

Составитель _____  (подпись) М.Ф.Афанасьева

« _____ » _____ 20 _____ г.

Образец экзаменационного билета

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

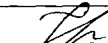
Кафедра Товароведение и управление качеством
(наименование кафедры)

Дисциплина: Теоретические основы товароведения

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Предмет, цели и задачи дисциплины
2. Штриховое кодирование
3. Задача

Заведующий кафедрой _____ (подпись) Гиссин В.И. (ФИО)

Экзаменатор _____  (подпись) Афанасьева М.Ф. (ФИО)

« _____ » _____ 201_____ г.

Критерии оценивания:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся дал полные, развернутые ответы на все вопросы в билете, грамотно и логически стройно изложил материала при ответе, а также правильно решил задачу;
- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся дал четкие ответы на вопросы билета, но допустил отдельные логические и стилистические погрешности, а также правильно решил задачу;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся дал достаточно полные ответы на вопросы билета, но с отдельными ошибками, исправленными после дополнительных вопросов либо недостаточно полно ответил на 1 из теоретических вопросов (или полностью не ответил), либо при полных ответах на вопросы неправильно решил задачу;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся дал ответы не связанные с вопросами билета, допустил грубые ошибки в ответе, не понимает сущности излагаемого вопроса, проявил неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

Тестовое задание

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)

Дисциплина: Теоретические основы товароведения

Тесты

1. Банк тестов по разделам 1 и 2:

Раздел 1 «Качество и ассортимент товаров»

Раздел 2 «Состав и свойства товаров»

- Показатель "полнота ассортимента" характеризует фактическое количество в перечне...
 - видов и наименований однородных групп товаров
 - разновидностей товаров однородных и разнородных групп
 - видов и наименований разнородных групп товаров
- Какие витамины относятся к водорастворимым:
 - Витамины: С, В12, Е
 - Витамины: D, РР, А
 - Витамины: В6, С, Р
- Термин "рациональный ассортимент" означает набор товаров ...
 - ассортиментный перечень товаров
 - наиболее полно удовлетворяющий спрос
 - отличающийся большим разнообразием
- Термин "ассортимент товаров" означает совокупность товаров...
 - объединенных по определенным признакам
 - формируемых по различным торговым операциям
 - формируемый по виду профессиональной деятельности
- Показатель "структура ассортимента" характеризуется...
 - широтой, полнотой, глубиной, новизной ассортимента
 - ассортиментным перечнем, ассортиментным минимумом в торговом предприятии
 - количественным соотношением товарных групп, подгрупп, видов и разновидностей в товарообороте
- Требования предъявляемые к товарной информации: ...
 - точность, полнота, красочность

- Б достоверность, доступность, достаточность
В информативность, содержательность, удобство прочтения
7. Знак соответствия свидетельствует о.....
А соответствии товара требованиям конкретных нормативных документов
Б высоком качестве данного товара
В соответствии товара потребительским требованиям покупателей
8. Формы товарной информации для доведения сведений до субъектов рыночных отношений:
А коммерческая, основополагающая, потребительская
Б символическая, штриховая, цифровая
В производственная, потребительская, посредническая
9. Содержащаяся в пищевых продуктах вода, делится на:
А. Свободную и связанную
Б. Скрытую и явную
В. Вода, содержащаяся в пищевых продуктах, не делится
10. Органолептическая оценки качества это оценка...:
А. при помощи органических химических реагентов
Б. при помощи органов чувств человека
В. при помощи специального лабораторного оборудования
11. Решить задачу: Чему равна калорийность молока, если известен состав: углеводы – 1 г, белки – 3 г, жиры – 6 г.
А. 69,75 Б. 70 В. 85
12. Сколько килокалорий выделяется при окислении 1 грамма углеводов:
А. 9 Б. 4 В. 3
13. Носителями производственной маркировки могут быть ...
А. этикетки, кольеретки, бирки
Б. коробки, ящики, товарно-транспортные накладные
В. товарные и кассовые чеки, счета, ценники
14. Основное назначение штрихового кода ...
А. идентификация и учет информации о товаре при товародвижении
Б. информация о потребительских свойствах товара
В. информация о производителе товара
15. Носителями торговой маркировки являются: ...
А. этикетки, кольеретки, бирки
Б. коробки, ящики, товарно-транспортные накладные
В. товарные и кассовые чеки, ценники
16. Способность товаров, удовлетворять физиологические и социальные потребности: характеризуют показатели ...
А. назначения
Б. безопасности
В. эргономические
17. Какие витамины относятся к жирорастворимым:
А. Витамины: D, C, E
Б. Витамины: E, A, D
В. Витамины: PP, A, B3
18. Способность товаров создавать ощущение удобства, комфорта характеризуют свойства...
А. функциональные
Б. эстетические
В. эргономические
19. К факторам, формирующим качество товаров относят:
А. исходное сырье, технологические процессы
Б. упаковка, маркировка

В. условия хранения, транспортирование

20. Свойства, составляющие надежность:

А. ремонтпригодность, удобство использования, универсальность применения

Б. сохраняемость, ремонтпригодность, долговечность

В. долговечность, безопасность использования, рациональность использования

Банк тестов по разделам 3 и 4:

Раздел 3 «Товароведная характеристика и оценка качества продовольственных товаров»

Раздел 4 «Товароведная характеристика и оценка качества непродовольственных товаров»

1. Какой вид крупы получают из пшеницы?
А. пшено Б. манная В. перловая
2. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному
А. сахар Б. яйца В. мука
3. Какие алкогольные напитки относятся к крепким (35-65 % об.):
А. виски, ром Б. ликеры, коньяки В. наливки, вино
4. Какие плоды относятся к семечковым
А. абрикосы Б. яблоки В. виноград
5. Какие плоды относятся к косточковым
А. айва Б. персики В. груша
6. Плоды какого ореха созревают в земле?
А. кедровый Б. фисташка В. арахис
7. Какой орех имеет продолговатую, слегка сжатую с боков форму
А. миндаль Б. фундук В. грецкий
8. Какой алкалоид содержит чай
А. теofilлин Б. пиперин В. танин
9. Родина чая -
А. Бразилия Б. Индия В. Китай
10. Какие изменения происходят при хранении кофе молотого и кофе растворимого в открытой банке
А. прогоркание
Б. потеря вкуса и аромата, слипание в комочки
В. плесневение
11. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе цветочные:
А. гвоздика Б. имбирь В. корица
12. Что относят к приправам:
А. тмин Б. лавровый лист В. майонез
13. Что такое водка:
А. алкогольный напиток крепостью 18-45 % об., с содержанием сахара 15-50г/100 см³, приготавливается на полуфабрикатах
Б. напиток, полученный обработкой активным углем водно-спиртового раствора крепостью 38-56% об. с добавлением ингредиентов или без них, с последующей фильтрацией
В. тонизирующий алкогольный напиток, в состав которого входят: вода, ром, сахар, чай, лимонный сок.
14. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?
А. масло Б. вода В. дрожжи
15. Какие из перечисленных напитков относятся к слабоалкогольным:
А. Вино Б. Ликер В. Пиво
16. Какие дефекты возникают при хранении сахара:
А. прогоркание Б. комкование В. окисление
17. Какой продукт получают следующим образом: «Продукт – получаемый увариванием сахаро-паточного или сахарно-инвертного сиропа до образования массы с влажностью 1,5-3,5% и последующим ее формованием»....

- А. мармелад Б. зефир В. карамель
18. Какие продукты относятся к мучным кондитерским изделиям?
А. халва Б. пряники В. зефир
19. К молочным товарам не относится:
А. майонез Б. кумыс В. сливочное масло
20. Какие существуют методы отбора проб:
А. Кварцевание
Б. Квадратирования
В. Квартование

2. Инструкция по выполнению: необходимо выбрать только один вариант ответа: А, Б или В.

3. Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает 18-20 правильных ответов;
- оценка «хорошо», если 16-17 правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно», если 13-15 правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно», если 12 и меньше правильных ответов.

Составитель _____  _____ Афанасьева М.Ф.
(подпись)

« _____ » _____ 20 г.

Оформление тем для эссе, рефератов, докладов, сообщений

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)

Дисциплина: Теоретические основы товароведения

Темы эссе, рефератов, докладов, сообщений

1. Тара и упаковка: современные материалы и классификация
2. Формирование ассортимента товаров в торговом предприятии: правила и тенденции
3. Дефекты товаров: виды, причины возникновения, меры предотвращения
4. Градации качества и товарные потери
5. Экспертиза товаров: виды, требования, правила проведения
6. Стандартизация
7. Показатели качества: виды, правила расчета
8. Идентификация товаров
9. Фальсификация товаров
10. Современное состояние товароведения и должностные обязанности товароведа
11. Нормативно-правовая база обеспечения качества и безопасности продукции
12. Проблемы фальсификации товаров и методы борьбы с ней
13. Современные методы проведения экспертизы товаров
14. Оборудование для проведения физико-химических испытаний

15. Классификация и товароведная оценка древесно-мебельных товаров Классификация и товароведная оценка одежных товаров
16. Классификация и товароведная оценка парфюмерно-косметических товаров
17. Классификация и товароведная оценка изделий их стекла и керамики Классификация и товароведная оценка напитков
18. Товароведная характеристика мясных товаров
19. Товароведная характеристика консервов
20. Товароведная характеристика плодоовощных товаров
21. Анализ современного состояния рынка продовольственных товаров
22. Анализ современного состояния рынка непродовольственных товаров
23. Проблемы и перспективы продовольственной безопасности в России
24. Методы и правила отбора проб для проведения испытаний и контроля качества

Методические рекомендации по написанию, требования к оформлению:

Текст должен быть изложен в течение 5-7 минут (4-5 страниц печатного текста) и быть результатом работы с тремя или более источниками литературы. Выбор темы реферата выбирается самостоятельно обучающимся и согласуется с преподавателем. Тема реферата должна быть полностью раскрыта, соответствовать изучаемому модулю. Один подготовленный и изложенный реферат оценивается в 5 баллов.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если тема полностью раскрыта в ходе изложения, автор хорошо владеет материалом, работа соответствует рекомендациям и требованиям к оформлению;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если тема не раскрыта или раскрыта частично, автор слабо разбирается в тематике, работа не соответствует рекомендациям и требованиям к оформлению.

Составитель _____ Афанасьева М.Ф.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Оформление лабораторных работ

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)

Дисциплина: Теоретические основы товароведения

Лабораторные работы

Тематика лабораторных работ по разделам и темам

Раздел 4 «Товароведная характеристика и оценка качества непродовольственных товаров»

Тема 1. «Классификация и товароведная характеристика непродовольственных товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты;

Тема 2. «Товароведная характеристика древесно-мебельных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты;

Тема 3. «Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты;

Тема 4. «Товароведная характеристика стеклянных и керамических товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты.

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ:

Выполнение лабораторных работ должно сопровождаться оформлением в отдельной тетради, включать цели, задачи, результаты исследований, краткие письменные ответы на поставленные вопросы. После проведения и оформления каждой лабораторной работы проводится ее устная защита студентом.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он оформил лабораторные работы в соответствии с методическими рекомендациями и успешно защитил их устно;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не оформил лабораторные работы в соответствии с методическими рекомендациями и не защитил их устно.

Составитель _____ Афанасьева М.Ф.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

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.

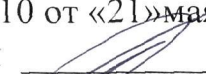
Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 3 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена (по семестрам).

Зачет и экзамен проводятся в письменном виде. Количество вопросов в задании – 2 и задача. Проверка ответов и объявление результатов производится в день проведения аттестации. Результаты аттестации заносятся в зачетную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Приложение 2
к рабочей программе

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» мая 2018 г.
Зав.кафедрой  Гиссин В.И.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.14 Теоретические основы товароведения

Направление подготовки

38.03.06 «Торговое дело»

Профили

38.03.06.01 «Коммерция»

38.03.06.02 «Маркетинг в торговле»

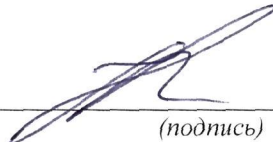
38.03.06.03 «Торговая реклама»

38.03.06.05 «Логистика в торговле»

Уровень образования

Бакалавриат

Составитель


(подпись)

Ст.преподаватель Афанасьева М.Ф.

Ростов-на-Дону, 2018

Методические указания по освоению дисциплины «Теоретические основы товароведения» адресованы студентам всех форм обучения.

Учебным планом по направлению подготовки «Торговое дело» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- лабораторные занятия;
- практические занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются вопросы, связанные с формированием у обучающихся знаний основополагающих характеристик товаров, составляющих их потребительную стоимость, усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности и приобретение умений его оценки, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к лабораторным и практическим занятиям.

В ходе практических и лабораторных занятий углубляются и закрепляются знания студентов об основополагающих характеристиках товаров, составляющих их потребительную стоимость, а также о товаре как объекте коммерческой деятельности и приобретает умение его оценки. При подготовке к практическим и лабораторным занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;
- подготовить необходимые для проведения занятия материалы.

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

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и л практических занятиях, должны быть изучены студентами 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 может воспользоваться основной и, по возможности, дополнительной литературой по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить новые термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Студент должен готовиться к предстоящему практическому и лабораторному занятию по всем, обозначенным в рабочей программе

дисциплины вопросам.

При реализации различных видов учебной работы используются разнообразные (в т.ч. интерактивные) методы обучения, в частности:

- решение различных ситуационных задач на практических и лабораторных занятиях;
- работа с опытными образцами потребительских товаров на лабораторных занятиях.

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.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся также могут воспользоваться следующими методическими разработками:

- Кажаяева, О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаяева; Кафедра региональной экономики, Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург: ОГУ, 2015. - 125 с.: табл. - Библиогр.: с. 103-110. - ISBN 978-5-7410-1329-8; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439010> (21.06.2016).