Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чикатуева Любовь Анатольевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 01.08.2025 16:09:13
Уникальный программный ключ:
b5e0b395ea5dbf46f7da8c0311036f2c024edc8e

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

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»
в г. Черкесске Карачаево-Черкесской Республики

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
Л.А. Чикатуева
«20» мая 2025 г.

Рабочая программа дисциплины
Основы товароведения в торгово-экономических процессах

Направление подготовки
38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) программы бакалавриата
38.03.06.09 Маркетинговое управление бизнес-процессами

Для набора 2025 года

Квалификация
Бакалавр

КАФЕДРА **Общеобразовательные и специальные дисциплины**

Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1 (1.1)**		Итого	
Недель	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	123	123	123	123
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 15.04.2025 г. протокол № 11.

Рабочая программа составлена на основе рабочей программы указанной дисциплины, утвержденной в ФГБОУ ВО РГЭУ (РИНХ) с учетом условий реализации программы бакалавриата, действующих в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)» в г. Черкесске Карачаево-Черкесской Республики

Программу составил(и): к.э.н., доц., Хутов Р.М.;к.с.-х.н., доц., Маркин Л.С.

Зав. кафедрой: к.э.н., доцент Н.В. Третьякова

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих их потребительную стоимость, усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности и приобретение умений его оценки.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПК-3. Способен анализировать и содержательно объяснять природу торгово-экономических процессов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

Свойства, показатели, факторы, обеспечивающие качество товаров,предмет и задачи товароведения; основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров;цели, задачи и способы общекультурного и профессионального самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности (соотнесено с индикатором ОПК 3.1)

Уметь:

реализовывать достижения развитой личности, способной к самоорганизации и самообразованию, в общекультурной и профессиональной деятельности,применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности; проводить оценку потребительских свойств товаров;применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности(соотнесено с индикатором ОПК 3.2)

Владеть:

Навыками, методиками, знаниями работы в рамках нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров, навыками самоорганизации и самообразования , навыками работы с научной и специальной литературой по анализу товаров(соотнесено с индикатором ОПК 3.3)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. «Качество и ассортимент товаров»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
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	Лекционные занятия	1	2	ОПК-3
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	Практические занятия	1	2	ОПК-3

Раздел 2. «Товароведная характеристика и оценка качества продовольственных товаров»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	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.	Лекционные занятия	1	2	ОПК-3
2.2	Тема 2.1 «Товароведная характеристика зерно-мучных и хлебобулочных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты	Практические занятия	1	2	ОПК-3
2.3	Тема 2.1 Товароведная характеристика зерно-мучных и хлебобулочных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты	Лабораторные занятия	1	2	ОПК-3

Раздел 3. «Товароведная характеристика и оценка качества непродовольственных товаров»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
3.1	Классификация и товароведная оценка древесно-мебельных товаров Классификация и товароведная оценка одежных товаров	Самостоятельная работа	1	123	ОПК-3

	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				
3.2	Тема 3.1 «Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты	Лабораторные занятия	1	2	ОПК-3
3.3	Подготовка к промежуточной аттестации	Экзамен	1	9	ОПК-3

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Вилкова С. А., Михайлова Л. В., Власова Е. Н.	Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2021	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
2	Ляшко А. А., Ходыкин А. П., Волошко Н. И., Снитко А. П.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник	Москва: Дашков и К°, 2021	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
3	Чалых Т. И., Пехташева Е. Л., Райкова Е. Ю., Умалёнова Н. В., Фукина О. В., Чалых Т. И., Умаленова Н. В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник	Москва: Дашков и К°, 2022	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
4	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Положишникова М. А., Елисеева Л. Г.	Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник	Москва: Дашков и К°, 2024	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
5	Калачев С. Л., Ибрагимова Н. А.	Товароведение и товарный менеджмент товаров для творчества, развития, спорта, активного отдыха и мебели: учебник	Москва: Дашков и К°, 2024	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
6	Еремеева Н. В.	Теоретические основы товароведения: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2022	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
7	Ляшко А. А., Ходыкин А. П., Волошко Н. И., Снитко А. П.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник	Москва: Дашков и К°, 2023	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
8	Зонова Л. Н., Михайлова Л. В., Власова Е. Н.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2023	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
9	Вилкова С. А., Голубенко О. А., Еремеева Н. В., Славнова Т. П., Таловикова Л. В.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь-справочник: словарь	Москва: Дашков и К°, 2024	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
10		Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством: журнал	Москва: РИА «Стандарты и качество», 2024	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
11		Контроль качества продукции: журнал для производителей продукции и экспертов по качеству: журнал	Москва: РИА «Стандарты и качество», 2024	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
12	Петрище Ф.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	ЭБС «Znanium»

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
13	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2022	ЭБС «Znanium»
14	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2021	ЭБС «Znanium»
15	Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Часть 1. Теоретические основы товароведения	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2022	ЭБС «Znanium»
16	Павлова Т.С.	Основы товароведения продовольственных товаров: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023	ЭБС «Znanium»
17	Страхова С. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Практическое пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021	ЭБС «Znanium»
18	Райкова Е.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021	ЭБС «Znanium»
19	Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н., Койтова Ж.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023	ЭБС «Znanium»
20	Магомедов Ш.Ш.	Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022	ЭБС «Znanium»
21	Еремеева Н.В.	Теоретические основы товароведения: Учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022	ЭБС «Znanium»
22	Жулидов С.И.	Теоретические основы товароведения: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025	ЭБС «Znanium»

5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Техэксперт https:https://rinh.corpres.ru/docs/
Консультант +
Гарант - www.garant.ru

5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС
Libreoffice

5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:
- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными и/или свободно распространяемыми программными средствами и выходом в Интернет, и/или в специализированных лабораториях, предусмотренных образовательной программой.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ОПК-3: Способен анализировать и содержательно объяснять природу торгово-экономических процессов			
Знать: Свойства, показатели, факторы, обеспечивающие качество товаров, предмет и задачи товароведения; основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров; цели, задачи и способы общекультурного и профессионального самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности	Знает показатели, факторы, обеспечивающие качество товаров, предмет и задачи товароведения; основы стандартизации и требования нормативных документов к качеству товаров; цели, задачи и способы общекультурного и профессионального самосовершенствования.	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; содержательность ответа, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами;	Вопросы к экзамену (1-30), устный опрос (1-52), задачи (1-12), лабораторные работы (1-4)
Уметь: реализовывать достижения развитой личности, способной к самоорганизации и самообразованию, в общекультурной и профессиональной деятельности, применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности; проводить оценку потребительских свойств товаров; применять полученные знания по основам товароведения и экспертизы товаров в практической деятельности	систематизировать результаты проведенных исследований, использовать различные базы данных и информационные ресурсы	полнота ответа, грамотное представление материала, способность приводить примеры;умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических задач, обосновывать собственные выводы;	Вопросы к экзамену (1-30), устный опрос (1-52), задачи (1-12), лабораторные работы (1-4)

Владеть: Навыками методиками знаниями работы в рамках нормативно-правовой базы в области обеспечения качества товаров,навыки самоорганизации и самообразования , навыками работы с научной и специальной литературой по анализу товаров(	способен проводить оценку показателей качества продукции, в рамках нормативно-правовой базы в области обеспечения качества.	полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, полное и логически стройное представление материала при ответе; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы.	Вопросы к экзамену (1-30), устный опрос (1-52), задачи (1-12), лабораторные работы (1-4)

1.2 Шкалы оценивания:

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

Экзамен

84-100 баллов (оценка «отлично»)

67-83 баллов (оценка «хорошо»)

50-66 баллов (оценка «удовлетворительно»)

0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)

2. 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

Вопросы к экзамену

1. Предмет, объект, цель, задачи и принципы товароведения. Основополагающие товароведные характеристики товаров.
2. Товароведная классификация товаров: понятие, общие принципы, методы и правила
3. Кодирование товаров: понятие, сущность, цели и методы
4. Классификация и краткая характеристика методов товароведения.
5. Измерительные и органолептические методы оценки качества товаров.
6. Ассортимент товаров: понятие, виды, формирование, показатели рациональности.
7. Свойства и показатели ассортимента: широта, полнота и новизна. Их определение и назначение.
8. Расчет структуры и устойчивости ассортимента товаров. Влияние этих показателей на результаты коммерческой деятельности.
9. Свойства и показатели ассортимента товаров: рациональность и гармоничность. Их определение и назначение.
10. Управление ассортиментом товаров: понятие, характеристика этапов. Основные направления формирования ассортимента.
11. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества. Свойства назначения, надежности, эргономические и эстетические.
12. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества. Понятие и характеристика экологических свойств и безопасности товаров.
13. Классификация химических веществ товаров. Жиры: значение для организма человека, содержание в продуктах питания и непродовольственных товарах. Влияние на качество и сохраняемость.
14. Классификация химических веществ товаров. Белки: значение для организма человека, содержание в продуктах питания и непродовольственных товарах, влияние на качество, сохраняемость.
15. Классификация химических веществ товаров. Углеводы, прочие вещества: значение для организма человека, содержание в продуктах питания, влияние на пищевую ценность.
16. Классификация химических веществ товаров. Вода и минеральные вещества. Значение для организма, содержание в продуктах, влияние на сохраняемость и качество.
17. Качество товаров: основные понятия, классификация свойств и показателей потребительских товаров.

18. Оценка качества: понятие, этапы оценки качества товаров
19. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного и выборочного контроля.
20. Уровень качества: понятие, методы оценки, диалектический характер уровня качества.
21. Технологический жизненный цикл товаров: понятие, характеристика стадий и этапов.
22. Факторы, формирующие качество товаров. Роль технической документации в формировании качества.
23. Факторы сохранения качества и количества товара. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
24. Хранение: основные понятия, составные элементы, условия хранения. Принципы, правила и способы размещения товаров
25. Процессы, происходящие при хранении товаров. Несоответствие и дефекты товаров: понятия, классификация дефектов по различным признакам.
26. Упаковка товаров: понятие, классификация, требования к упаковке. Средства товарной информации: классификация, назначение.
27. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации.
28. Общие требования к информации для потребителя. Средства и структура товарной информации.
29. Информационные знаки: назначение, требования, классификация на группы и подгруппы.
30. Маркировка товаров: понятие, назначение, виды, носители, структура

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».

Вопросы для устного опроса

1. Основные категории товароведения
2. Общие принципы и методы классификации
3. Иерархический метод классификации, преимущества и недостатки, использование в товароведении
4. Фасетный метод классификации, преимущества и недостатки, использование в товароведении
5. Цель и методы кодирования товаров.
6. Характеристика органолептических методов оценки качества, их применение
7. Характеристика экспертных методов, их применение.
8. Характеристика измерительных методов, их применение.
9. Характеристика расчетных методов, их применение.
10. Характеристика регистрационных методов, их применение.
11. Широта и полнота ассортимента: понятие, показатели, порядок расчета
12. Структура и новизна ассортимента: понятие, показатели, порядок расчета
13. Устойчивость и рациональность ассортимента: понятие, показатели, порядок расчета
14. Управление ассортиментом товаров: понятие, основные этапы
15. Свойства назначения: понятие, характеристика подгрупп

16. Свойства надежности: понятие, характеристика подгрупп
17. Эргономические свойства: понятие, характеристика подгрупп
18. Эстетические свойства: понятие, характеристика подгрупп
19. Экологические свойства: понятие, характеристика подгрупп
20. Свойства безопасности продовольственных товаров: понятие, характеристика подгрупп
21. Безопасность непродовольственных товаров: понятие, характеристика видов
22. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, характеристика составляющих компонентов
23. Неорганические вещества химического состава: виды, значение для организма человека, содержание в пищевых продуктах
24. Белки: виды, значение для организма человека, содержание в пищевых продуктах
25. Жиры: виды, значение для организма человека, содержание в пищевых продуктах
26. Углеводы: виды, значение для организма человека, содержание в пищевых продуктах
27. Витамины: виды, значение для организма человека, содержание в пищевых продуктах
28. Прочие вещества: виды, значение для организма человека, содержание в пищевых продуктах
29. Химические и физические свойства сырья, материалов и изделий
30. Биологические свойства товаров
31. Размерно-массовые и механические свойства материалов и изделий
32. Сорбционные и электрические свойства товаров
33. Оптические и акустические свойства товаров
34. Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи, виды
35. Уровень качества: понятие, методы оценки
36. Характеристика этапов комплексной оценки уровня качества товаров
37. Дифференциальный метод оценки уровня качества
38. Комплексный метод оценки уровня качества
39. Интегральный метод оценки уровня качества
40. Характеристика стадий технологического жизненного цикла товаров
41. Характеристика этапов технологического жизненного цикла товаров.
42. Факторы, формирующие качество товаров.
43. Факторы, сохраняющие качество товаров.
44. Упаковка товаров: понятие, требования к качеству.
45. Климатический и санитарно - гигиенический режимы хранения, их показатели.
46. Обязательные требования к информации о продовольственных товарах.
47. Обязательные требования к информации о непродовольственных товарах.
48. Классификация информационных знаков.
49. Знаки соответствия: виды, область применения.
50. Компонентные знаки: виды, область применения.
51. Эксплуатационные знаки: виды, область применения.
52. Предупредительные знаки: виды, область применения.

Критерии оценивания:

- 5 баллов выставляется если студент	демонстрирует знания по вопросам темы, использовал дополнительную научную литературу по теме, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
- 4 балла выставляется если студент	усвоил материал темы по вопросам в рамках основной литературы, развернуто ответил на вопрос, аргументированно высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
- 3 балла выставляется если студент	фрагментарно усвоил материал, недостаточно развернуто ответил на вопрос, не проявлял активность при обсуждении дискуссионных вопросов, не сформулировал самостоятельные выводы.
- 0-2 баллов выставляется если студент	не усвоил тему, не ответил ни на один вопрос.

Максимальная сумма баллов по устному опросу: 30 баллов (6 вопросов по 5 баллов)

Задачи

Задача 1.
Определите товарный сорт масла сливочного Крестьянского, имеющего слабый затхлый вкус с незначительной горечью, оплавленную поверхность, мягкую консистенцию. Возможна ли реализация данного масла, если по удостоверению о качестве масло имеет высший сорт?
Задача 2. Определите товарный сорт сыра Костромского, имеющего хороший вкус, но слабо выраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Укажите причины возникших дефектов.
Задача 3.
В магазин поступила партия соленых огурцов 10 бочек по 100 кг. При реализации отсортировано: 300 кг рассола, 40 кг специй; 80 кг с внутренними пустотами; 30 кг сморщенных огурцов. При лабораторном анализе установлено: содержание поваренной соли - 4,5%; титруемая кислотность - 0,7%; длина огурцов - 90-100 мм. Определите вид и качество соленых огурцов. Назовите методы оценки показателей качества, используемые при лабораторном анализе.
Задача 4. Укажите способ отчистки подсолнечного масла, имеющего показатели качества: цветность по йоду - 19 мг, кислотное число 1,5 мг КОН/г, отстой - 0,07 %, содержание влаги - 0,19 %. Укажите методы оценки показателей качества подсолнечного масла
Задача 5. В магазине «Магнит» общее количество наименований товаров разнородных групп составляет 3100 (в т. ч. 20 наименований хлебобулочных изделий), а в магазине «Нектар» - 2900 (в т. ч. 30 наименований хлебобулочных изделий). Максимально возможное количество наименований товаров составляет 4900 (в т.ч. 25 наименований хлебобулочных изделий для магазина «Магнит» и 32 для магазина «Нектар»). По вине ОАО «Хлебозавод №1» в «Магнит» было поставлено только 50 % хлебобулочных изделий, а в «Нектар» - 75 % от общего количества наименований хлебобулочных изделий. Рассчитать $К_ш$ и $К_п$; на основании полученных коэффициентов определить, какой из магазинов более конкурентоспособен, и в каком из них наиболее полно удовлетворяется спрос на хлебобулочные изделия.
Задача 6. В отделе безалкогольных напитков ЗАО ТД «Перекресток» в продаже насчитывается порядка 75 наименований напитков ($К_п$=70%). Устойчивым спросом пользуются 20 наименований. Максимально возможное количество наименований товаров по прайс-листам поставщиков составляет 125 ($К_ш$=80 %). Количество новых товаров за прошедший месяц составило 2. Необходимо рассчитать $К_у$, $К_н$, $К_р$, при условии что вш=0,35; вп=0,20; ву=0,30.
Задача 7. Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантическая с содержанием жира 10%, соли – 11%, если в бочке обнаружена рыба с подкожным пожелтением жира, не проникшим в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира. Определите вид сельди по содержанию жира и соли.
Задача 8. Определите товарный сорт консервов «Шпроты в масле», если в банке массой 160 г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожицу и лопнувшее брюшко, масса рыбы 115 г, масса масла 20 г.Укажите методы определения показателей качества консервов.
Задача 9.
1. В магазин поступили свежие лимоны. В среднем образце массой 5 кг, было выявлено: 0,5 кг лимонов с прозеленью; 0,25 кг лимонов с диаметром 38-40 мм и 0,25 кг с коричневой крапчатостью размером 1-1,5 $см^2$. Дайте заключение о качестве партии лимонов.
Задача 10.
Рассчитайте приемочные, браковочные числа и уровень дефектности товарных партий обуви и плитки керамической. Исходная информация по товарам представлена в таблице 1.
Таблица 1 - Приемочные и браковочные числа

Наименование товара	Объем партии, шт	Объем выборки, шт	Количество дефектных изделий	Числа		Приемочный уровень дефектности
				Приемочные	Браковочные	
Обувь женская	700 2500		3 5			
Плитка керамическая	3000 8000		15 21			

Задача 11. Провести комплексную оценку качества бытовых водоочистителей на основе расчета интегрального показателя качества, используя данные таблицы 1. Количество воды, необходимое в день семье из трех человек составляет 9дм. куб.

Таблица 1- Ресурс и расходы на эксплуатацию бытовых водоочистителей

Показатель качества	Оцениваемый водоочиститель	Базовый водоочиститель
Срок службы водоочистителя, лет	3	5
Ресурс сменного картриджа, дм. куб	300	350
Розничная цена бытового водоочистителя, руб	2500	2700
Розничная цена кассеты, руб.	500	450

Задача 12.

По данным таблицы 1 определите приемочный уровень дефектности товарных партий посуды из стекла и чайников фарфоровых.

Таблица 1 – Определение приемочного уровеня дефектности

Наименование товара	Объем партии, шт	Объем выборки, шт	Количество дефектных изделий	Числа		Приемочный уровень дефектности
				Приемочные	Браковочные	
Посуда из стекла	200 1000		1 5			
Чайник фарфоровый	1200 15000		5 10			

Критерии оценивания:

5 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения задачи, организует связь теории с практикой.
3-4 балла	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения задачи, не может доказательно обосновать свои суждения
0-2 баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения задачи, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

Максимальная сумма баллов за выполнение: 30 баллов (6 задач по 5 баллов)

Лабораторные работы

Лабораторная работа 1. Товароведная характеристика молочных и жировых товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты

Задания.

1. Перечислите способы и виды фальсификации сливочного масла
2. Способы ассортиментной фальсификации сливочного масла
3. Способы качественной фальсификации сливочного масла
4. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности
5. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации

Лабораторная работа 2. Товароведная характеристика зерно-мучных и хлебобулочных товаров»: классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты

Цель работы: ознакомиться со стандартными методами приемки зерномучных товаров и методами проведения их оценки качества.

Содержание работы

1. Опрос по вопросам для подготовки
2. Работа со стандартами по приемке зерномучных товаров

3. Проведение товароведной оценки качества
4. Выводы по работе

Лабораторная работа 3.

Классификация и товароведная характеристика непродовольственных товаров» : классификация, виды, свойства, требования к качеству, особенности экспертизы, дефекты
Цели работы: изучить ассортимент и классификацию непродовольственных товаров, показатели, характеризующие их качество, рассмотреть порядок их маркировки.
Материальное обеспечение
1 Стандарты , специальная литература
2 Образцы непродовольственных товаров
3 Рекламные буклеты непродовольственных товаров.
Задание 1. Рассмотрите классификацию товаров бытовой химии, опишите ее в соотвествии с требованиями стандартов

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

Материальное обеспечение
1 ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2011. – 12 с.
2 Образцы изделий из стекла.
3 Каталоги бытовой посуды и художественных изделий.
4 Линейки.
Задание 1. Изучите ассортимент изделий из стекла. Установите, какими показателями определяется фасон изделия, научитесь давать его характеристику (форма корпуса – цилиндрическая, коническая, сферическая; характер обработки края – гладкий, вырезной; конструкция – на ножке, с ручкой, крышкой; характер обработки ножки – нешлифованная, шлифованная, фигурная). При определении размеров изделия установите, какой из параметров является ведущим – вместимость, высота или диаметр

Критерии оценивания:
-6-10 баллов » выставляется студенту, если он оформил лабораторные работы в соответствии с методическими рекомендациями и успешно защитил их устно;
-0-5 баллов выставляется студенту, если он не оформил лабораторные работы в соответствии с методическими рекомендациями, оформил с недостатками, не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы и не защитил их устно.
Максимальная сумма баллов за выполнение: 40 баллов (4 лабораторных задания по 10 баллов)

3. 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. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

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

Приложение 2.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:
- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий изучаются основные категории и методы товароведения, показатели ассортимента, потребительские свойства; факторы, влияющие на качество и вызывающие изменения потребительских
свойств товаров. Рассматривается виды и средства информации о товаре, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к лабораторным и практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки применения методов определения качества товаров, освоения номенклатуры потребительских свойств и показателей, проведения оценки качества и выявления соответствия маркировки товаров.

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, используя Libreoffice.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и 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. 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 первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.