

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра маркетинга

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института управления и
государственной службы
Р.Г. Харьковский
(подпись)
« 15 » апреля 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА, СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

По направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
Профиль: «Маркетинг»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение, экспертиза, стандартизация» по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, профиль «Маркетинг» – ___ с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение, экспертиза, стандартизация» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 970, с изменениями и дополнениями от 26.11.2020 г.).

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. экон. наук, доцент кафедры «Маркетинг» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» Герцик В.А.

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры маркетинга 11 апреля 2023 г., протокол № 14.

Заведующий кафедрой маркетинга  Максимова Т.С.

Переутверждена: «___» _____ 20__ г., протокол № ___

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы 12 апреля 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической комиссии института

 Резник А.А.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Цель изучения дисциплины - формирование теоретических знаний об основных направлениях и особенностях развития товароведения, экспертизы и стандартизации продукции (товаров); привить навыки в области товароведения, экспертизы и стандартизации продукции (товаров), необходимые для успешной профессиональной деятельности специалиста – маркетолога и логиста.

Задачи в области товароведения: ознакомить с объектами, предметом, методами, терминологией и задачами товароведения; с номенклатурой показателей качества, ассортимента и конкурентоспособности товаров, методами их оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла продукции (товаров); со способами сохранения потребительских свойств и качества товаров в процессе транспортирования, хранения и реализации; с вопросами маркировки, упаковки и информации о товарах.

Задачи в области экспертизы: ознакомить с основными понятиями, объектами, субъектами экспертизы.

Задачи в области стандартизации: ознакомить с основами технического регулирования, принципами, методами и задачами стандартизации и сертификации продукции, метрологическим обеспечением качества; привить навыки их использования в условиях профессиональной деятельности маркетолога и логиста.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Товароведение, экспертиза, стандартизация» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: знания закономерностей эволюционного развития общества, умения анализировать информацию, сопоставлять данные, делать из полученных знаний выводы, владение навыками самостоятельной работы с учебной литературой.

Знания, полученные в ходе изучения данного курса, будут применены для лучшего понимания последующих дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
<p>ПК-3 Способен осуществлять разработку и реализацию комплекса мероприятий, направленных на формирование и эффективное управление маркетинговой товарно-инновационной политикой организации</p>	<p>ПК-3.1 Демонстрирует знания основных понятий товароведения, классификации потребительских товаров, основных нормативных документов в области товароведения, товароведных характеристик товаров однородных групп (групп продовольственных), методов идентификации и оценки их качества направленные на формирование и эффективное управление маркетинговой товарно-инновационной политикой организации;</p> <p>ПК-3.2. Проводит органолептическую оценку качества и идентификацию продовольственных товаров, направленных на формирование и эффективное управление маркетинговой товарно-инновационной политикой организации;</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения; - основные понятия задачи сертификации, стандартизации; - виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы исследования качества товаров; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения задач по оценке качества и идентификации товаров; - определять критерии качества товаров в соответствии с нормативно-технической документацией; - применять измерительное оборудование, необходимое для определения соответствия характеристик товаров нормативным документам; - систематизировать требования нормативно-правовой документации и результаты оценки продовольственных товаров; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; - навыками выполнения действий, предусмотренных методиками исследований товаров; - навыками обработки данных, полученных в процессе

		исследований качества товаров.
--	--	--------------------------------

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)			
	Очная форма		Очно-заочная форма	
	3 семестр	4 семестр	3 семестр	4 семестр
Общая учебная нагрузка (всего)	144 (4 зач. ед)	180 (5 зач. ед)	144 (4 зач. ед)	180 (5 зач. ед)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	72	104	14	14
Лекции	36	36	6	6
Семинарские занятия				
Практические занятия				
Лабораторные работы	36	68	8	8
Курсовая работа (курсовой проект)	-	+	-	+
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчётно-графические работы, групповые дискуссии, ролевые игры, тренинг, компьютерные симуляции, интерактивные лекции, семинары, анализ деловых ситуаций и т.п.</i>)	-		-	
Самостоятельная работа студента (всего)	72	76	184	184
Форма аттестации	экзамен	экзамен	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины Семестр 3

Раздел 1. Общие основы товароведения

Тема 1. Введение в товароведение

Предмет и задачи товароведения. История развития товароведения. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами. Классификация товаров, ее цели, задачи и виды.

Тема 2. Объекты и субъекты товароведения

Основополагающие характеристики товара. Субъекты товароведной деятельности. Потребители, их права.

Тема 3. Классификация продовольственных товаров

Классификация продовольственных товаров. Понятие о качестве товаров. Потребительские свойства и показатели качества товаров. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом

Тема 4. Основные способы хранения продовольствия

Характеристика необходимых условий хранения товара. Основные принципы хранения. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Особенности хранения отдельных товаров в магазине.

Тема 5. Методы консервирования продовольственных товаров

Физические методы консервирования. Физико-химические методы консервирования. Биохимические методы консервирования. Химические методы консервирования. Комбинированные методы консервирования.

Раздел 2. Метрология, стандартизация, сертификация

Тема 6. Сущность стандартизации

Сущность и содержание стандартизации. История стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Категории и виды стандартов.

Тема 7. Сущность сертификации

Основные цели, задачи и принципы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация.

Тема 8. Идентификация и фальсификация потребительских товаров

Идентификация товаров: понятие, виды. Фальсификация товара. Основные понятия, виды.

Тема 9. Сущность метрологии

Объект и предмет метрологии. Основные понятия и определения метрологии. Классификация погрешностей измерения. Эталоны единиц физических величин.

Раздел 3. Товары растительного происхождения

Тема 10. Товароведная характеристика зерна, крупы

Зерно. Строение зерна злаковых культур. Злаковые культуры. Бобовые культуры. Пищевая ценность злаковых культур. Оценка качества зерна. Виды крупы. Условия и сроки транспортирования и хранения.

Тема 11. Товароведная характеристика муки пшеничной и ржаной

История мукомольного производства. Пищевая ценность, химический состав пшеничной и ржаной муки. Классификация и ассортимент. Классификация и ассортимент пшеничной муки. Классификация и ассортимент ржаной муки. Качество, дефекты пшеничной и ржаной муки. Качество пшеничной муки. Дефекты муки. Упаковка, маркировка, хранение муки пшеничной и ржаной. Новые виды продукции.

Тема 12. Товароведная характеристика макаронных изделий

История развития макаронных изделий. Товароведная характеристика макаронных изделий. Химический состав, пищевая ценность. Сырье, используемое для производства макаронных изделий. Процесс производства. Ассортиментная характеристика макаронных изделий. Экспертиза качества макаронных изделий. Характеристика органолептических показателей. Характеристика физико-химических показателей. Дефекты макаронных изделий. Фальсификация макаронных изделий. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение макаронных изделий.

Тема 13. Товароведная характеристика плодоовощных товаров

Пищевая ценность плодов и овощей. Свежие овощи: классификация. Свежие плоды: классификация. Способы переработки плодов и овощей.

Тема 14. Сахар и его заменители

Пищевая ценность сахара. Его виды. Технология производства. Мёд. Пищевая ценность, виды.

Тема 15. Товароведная характеристика кондитерских товаров, крахмала и крахмалопродуктов

Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Технология производства. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Технология производства. Крахмал и крахмалопродукты.

Раздел 4. Товары животного происхождения

Тема 16. Товароведная характеристика мяса. Пищевые продукты на основе мяса

Химический состав и пищевая ценность мяса. Продукты мясные варёные, запечённые, копчёные. Колбасные изделия. Мясные консервы.

Тема 17. Рыба и продукты ее переработки

Классификация рыбных товаров. Рыба живая и парная. Рыба охлаждённая. Рыба мороженая. Рыба солёная. Рыба копчёная. Консервы и пресервы из рыбы. Икра.

Тема 18. Товароведная характеристика яйца и яичных товаров

Пищевая ценность яйца. Виды. Продукты переработки яиц.

Тема 19. Товароведная характеристика молока и сливок

Химический состав и пищевая ценность молока. Молоко других видов животных: характеристика, пищевая ценность, химический состав и использование. Технология производства молока. Классификация. Требования к качеству молока. Фальсификация молока и методы ее обнаружения. Пороки молока, причины возникновения и методы обнаружения. Сливки питьевые: классификация, ассортимент, технология производства. Фальсификация сливок, причины их возникновения и методы ее обнаружения

Тема 20. Товароведная характеристика кисломолочных напитков

Биологическая ценность кисломолочных напитков. Биохимия процесса брожения. Общая технология кисломолочных напитков. Особенности производства кефира. Характеристика простокваши. Дефекты кисломолочных продуктов. Упаковка, маркировка и хранение.

Тема 21. Товароведная характеристика сыров

Характеристика пищевой ценности сыров. Характеристика различных видов сыров по органолептическим и химическим показателям. Формирование потребительских свойств сыров. Дефекты сыров.

Тема 22. Пищевые жиры

Классификация пищевых жиров. Растительные масла. Топлёные жиры. Маргарины. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Спреды и смеси топлёные. Изменения жиров при производстве и хранении.

Тема 23. Вкусовые товары (алкогольные, безалкогольные)

Классификация вкусовых товаров. Безалкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Алкогольные напитки.

Тема 24. Товароведная характеристика чая

Пищевая ценность чая и химический состав. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая. Требования к условиям маркировки, упаковки и хранению чая. Дефекты и пороки чая.

Тема 25. Товароведная характеристика кофе

Классификация кофе. Химический состав и пищевая ценность кофе. Факторы, влияющие на качество кофе. Факторы, сохраняющие или ухудшающие качество. Дефекты.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
Семестр 3			
Раздел 1. Общие основы товароведения			
1	Введение в товароведение	2	0,5

2	Объекты и субъекты товароведения	2	0,5
3	Классификация продовольственных товаров	2	0,5
4	Основные способы хранения продовольствия	2	0,5
5	Методы консервирования продовольственных товаров	2	0,5
Раздел 2. Метрология, стандартизация, сертификация			
6.	Сущность стандартизации	2	0,5
7.	Сущность сертификации	2	0,5
8.	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	2	0,5
9.	Сущность метрологии	2	0,5
Раздел 3. Товары растительного происхождения			
10.	Товароведная характеристика зерна, крупы	4	0,5
11.	Товароведная характеристика муки пшеничной и ржаной	2	0,5
12.	Товароведная характеристика макаронных изделий	2	0,5
13.	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	4	0,5
14.	Сахар и его заменители	2	0,5
15.	Товароведная характеристика кондитерских товаров, крахмала и крахмалопродуктов	4	0,5
Семестр 4			
Раздел 4. Товары животного происхождения			
16.	Товароведная характеристика мяса. Пищевые продукты на основе мяса	4	0,5
17.	Рыба и продукты ее переработки	4	0,5
18.	Товароведная характеристика молока и сливок	4	
19.	Товароведная характеристика молока и сливок	4	0,5
20.	Товароведная характеристика кисломолочных напитков	4	0,5
21.	Товароведная характеристика сыров	4	0,5
22.	Пищевые жиры	2	0,5
Раздел 5. Вкусовые товары			
23.	Вкусовые товары (алкогольные, безалкогольные)	4	0,5
24.	Товароведная характеристика чая	4	0,5
25.	Товароведная характеристика кофе	2	0,5
Итого:		72	12

4.4. Практические занятия. Практические занятия рабочим учебным планом не предусмотрены.

4.5. Лабораторные работы

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
Семестр 3			
Раздел 1. Общие основы товароведения			
1	Предмет, содержание и задачи товароведения на современном этапе	2	1
2	Потребительская ценность продовольственных товаров	2	1
Раздел 2. Метрология, стандартизация, сертификация			
3	Сущность стандартизации. Сущность сертификации, Сущность метрологии.	4	
4	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	4	
Раздел 3. Товары растительного происхождения			

5	Товароведная оценка зерна и крупы. Определение цвета, запаха и вкуса крупы.	4	2
6	Товароведная характеристика муки пшеничной и ржаной. Органолептическая оценка качества муки.	4	2
7	Товароведная характеристика хлеба или хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества хлеба или хлебобулочных изделий.	4	2
8.	Товароведная характеристика плодоовощных товаров. Изучение методы отбора образцов для анализа и определить товарное качество свежих овощей и плодов. Органолептическая оценка качества овощных консервов.	6	
9.	Товароведная характеристика кондитерских товаров, крахмала и крахмалопродуктов. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, сахара-песка.	6	
Итого за 3 семестр:		36	
Семестр 4			
Раздел 4. Товары животного происхождения			
10	Товароведная характеристика мясных товаров. Органолептическая оценка качества мясных товаров.	12	
11	Товароведная характеристика молока и сливок. Органолептическая оценка качества молока и сливок.	12	2
12.	Кисломолочные товары. Изучить классификацию сливочного масла и выписать характеристику по составу и пищевой ценности. Определить органолептические показатели: внешний вид, консистенцию, вкус и запах, цвет кисломолочных продуктов.	12	
13.	Товароведная характеристика сыров. Определить органолептические показатели: внешний вид, консистенцию, вкус и запах, цвет сыра.	12	
14.	Рыба и рыбные товары Изучить классификацию солёной и маринованной рыбы. Определить органолептические показатели: внешний вид, консистенцию, вкус и запах, цвет рыбных товаров.	12	2
Раздел 5. Вкусовые товары			
15.	Вкусовые товары. Изучить классификацию, ассортимент чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка кофе, чая.	8	2
Итого за 4 семестр:		68	16

4.6 Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
Семестр 3				
Раздел 1. Общие основы товароведения				
1.	Введение в товароведение	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	7
2.	Объекты и субъекты товароведения	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	7
3.	Классификация продовольственных товаров	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	7
4.	Основные способы хранения продовольствия	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	7
5.	Методы консервирования продовольственных товаров	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	7
Раздел 2. Метрология, стандартизация, сертификация				
6.	Сущность стандартизации	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	8
7.	Сущность сертификации	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	8

8.	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	8
9.	Сущность метрологии	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	4	8
Раздел 3. Товары растительного происхождения				
10.	Товароведная характеристика зерна, крупы	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	5	8
11.	Товароведная характеристика муки пшеничной и ржаной	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	5	8
12	Товароведная характеристика макаронных изделий	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	5	8
13.	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	7	8
14.	Сахар и его заменители	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	7	8
15.	Товароведная характеристика кондитерских товаров, крахмала и крахмалопродуктов	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	7	
Итого за 3 семестр			72	

Семестр 4				
13	Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	8
14	Сахар и его заменители	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	8
15	Товароведная характеристика кондитерских товаров, крахмала и крахмалопродуктов	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	8
Раздел 4. Товары животного происхождения				
16	Товароведная характеристика мяса. Пищевые продукты на основе мяса	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	5	7
17	Рыба и продукты ее переработки	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	5	7
18	Товароведная характеристика яйца и яичных товаров	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	7
19	Товароведная характеристика молока и сливок	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	7
20	Товароведная характеристика кисломолочных напитков	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	7
21	Товароведная характеристика сыров	Самостоятельный поиск источников информации, их	5	7

		изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.		
22	Пищевые жиры	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	7
Раздел 5. Вкусовые товары				
23	Вкусовые товары (алкогольные, безалкогольные)	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	7
24	Товароведная характеристика чая	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	7
25	Товароведная характеристика кофе	Самостоятельный поиск источников информации, их изучение. Подготовка к лабораторным занятиям, контролю знаний и умений.	3	6
26.	Подготовка и защита курсовой работы	Составление плана. Поиск, отбор и составление источников информации. Проведение маркетингового исследования. Формирование курсовой работы. Оформление. Подготовка презентации.	36	36
Итого за 4 семестр:			76	72

4.6. Курсовые работы.

Тематика курсовых работ по дисциплине «Товароведение, экспертиза, стандартизация»

1. Товароведение и экспертиза качества и безопасности круп (на примере конкретной товарной группы).
2. Органолептические методы идентификации товаров определённой группы.
3. Экспертиза подлинности товаров определённой группы (на примере конкретной товарной группы).

4. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
5. Идентифицирующие функции маркировки отдельных групп продовольственных товаров
6. Товарная экспертиза отдельных групп продовольственных товаров.
7. Товароведная экспертиза качества, маркировки, упаковки отдельных групп продовольственных товаров.

5. Образовательные технологии

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся используются инновационные образовательные технологии при реализации различных видов аудиторной работы в сочетании с внеаудиторной. Используемые образовательные технологии и методы направлены на повышение качества подготовки путем развития у обучающихся способностей к самообразованию и нацелены на активизацию и реализацию личностного потенциала.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном про-

странстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Елисеева Л.Г., Товароведение однородных групп продовольственных товаров : Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2014. - 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019555.html>

2. Колобов С.В., Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С. В. - М. : Дашков и К, 2012. - 400 с. - ISBN 978-5-394-01728-5 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017285.html>

3. Родькина Н.А., Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Родькина Н.А. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2015. - 123 с. - ISBN 978-5-7782-2672-2 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778226722.html>

б) дополнительная:

1. Грибанова И.В., Товароведение : учеб. пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск : РИПО, 2016. - 359 с. - ISBN 978-985-503-581-8 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855035818.html>

2. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2016. - 374 с. - ISBN 978-5-394-02366-8 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023668.html>

3. Криштафович В.И., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Криштафович В. И. - М. : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021107.html>

в) методические рекомендации:

1. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Товароведение, экспертиза, стандартизация» [Электронный ресурс]: для студентов направления подготовки 38.03.02 Менеджмент / Состав. В.А. Герцик – Луганск: изд-во ЛНУ им. В.Даля, 2020. – 32 с.

2. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение, экспертиза, стандартизация» [Электронный ресурс]: для студентов направления подготовки 38.03.02 Менеджмент / Состав. В.А. Герцик – Луганск: изд-во ЛНУ им. В.Даля, 2020. – 26 с.

г) интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>

3. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Классики научного и практического маркетинга» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird

Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Товароведение, экспертиза, стандартизация»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, при- менять системный подход для решения поставленных задач	Пороговый	знать: <ul style="list-style-type: none">- основные понятия, цели, принципы, объ- екты, методы товароведения;- основные понятия задачи метрологии, стандартизации;- законодательство РФ, регламентирующее вопросы единства измерений и метрологи- ческого обеспечения;- виды, формы, средства товарной инфор- мации, ее правовую базу;- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы исследования качества товаров;
Основной		Базовый	уметь: <ul style="list-style-type: none">- осуществлять поиск и использование ин- формации, необходимой для эффективного выполнения задач по оценке качества и идентификации товаров;- определять критерии качества товаров в соответствии с нормативно-технической документацией;- применять измерительное оборудование, необходимое для определения соответствия характеристик товаров нормативным доку- ментам;- систематизировать требования норматив- но-правовой документации и результаты оценки продовольственных товаров;

Заключительный		Высокий	владеть: - навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; - навыками выполнения действий, предусмотренных методиками исследований товаров; - навыками обработки данных, полученных в процессе исследований качества товаров
----------------	--	----------------	---

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины.

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Применяет основы системного подхода; последовательность и требования к осуществлению поисковой и аналитической деятельности для решения поставленных задач.	Тема 1. Тема 2. Тема 3. Тема 4. Тема 5. Тема 6. Тема 7. Тема 8. Тема 9. Тема 10. Тема 11. Тема 12. Тема 13. Тема 14. Тема 15. Тема 16. Тема 17. Тема 18. Тема 19. Тема 20. Тема 21. Тема 22. Тема 23. Тема 24. Тема 25.	3-4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-1	УК-1.1.	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения; - основные понятия задачи метрологии, стандартизации; - законодательство РФ, регламентирующее вопросы единства измерений и метрологического обеспечения; - виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы исследования качества товаров; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения задач по оценке качества и идентификации товаров; - определять критерии качества товаров в соответствии с нормативно-технической документацией; - применять измерительное оборудование, необходимое для определения соответствия характеристик товаров нормативным 	<p>Тема 1. Тема 2. Тема 3. Тема 4. Тема 5. Тема 6. Тема 7. Тема 8. Тема 9. Тема 10. Тема 11. Тема 12. Тема 13. Тема 14. Тема 15. Тема 16. Тема 17. Тема 18. Тема 19. Тема 20. Тема 21. Тема 22. Тема 23. Тема 24. Тема 25.</p>	<p>Типовые тестовые задания, разноуровневые задания (лабораторные работы), курсовая работа</p>

			<p>документам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематизировать требования нормативно-правовой документации и результаты оценки продовольственных товаров; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; - навыками выполнения действий, предусмотренных методиками исследований товаров; - навыками обработки данных, полученных в процессе исследований качества товаров 		
--	--	--	--	--	--

1. Типовые тестовые задания

(пороговый уровень)

1. Организации, представляющие в глобальном процессе стандартизации интересы крупных территориальных образований или континентов?

- 1) официальные международные;
- 2) национальные;
- 3) региональные;
- 4) государственные;

2. Межгосударственный Совет по стандартизации представляет интересы стран?

- 1) Европы;
- 2) СЭВ;
- 3) СНГ;
- 4) ОПЭК;

3. ... - соотношение общего эффекта применения результатов работ по стандартизации и затрат на их применение?

- 1) качество;
- 2) эффективность;
- 3) свойство;
- 4) характеристика;

4. Эффективность заключается в том, что реализуемые на практике обязательные требования к продукции положительно отражаются на здоровье, уровне жизни людей?

- 1) социальная;
- 2) информационная;
- 3) техническая;
- 4) стабильная;

5. Вопросы по стандартизации решаются в:

- 1) правительстве.
- 2) организации
- 3) министерстве.
- 4) Госстандарте.

6. Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это...

1. национальный стандарт;
2. технические условия;
3. сертификат;
4. рекомендации по стандартизации.

7. Обязательное подтверждение соответствия имеет формы ...

1. принятие декларации о соответствии;
2. плана мероприятий по совершенствованию производства;
3. добровольное подтверждение соответствия;
4. добровольная сертификация.

8. Обязательной сертификации не подлежат услуги...

1. оптовой торговли;
2. образования;
3. общественного питания;
4. технического обслуживания и ремонта транспортных средств.

9. Услуги нематериального характера оцениваются...

1. не оцениваются при сертификации;
2. с использованием технических средств, имеющих свидетельство о поверке;
3. экспертным методом;
4. определением экономического эффекта.

10. Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается...

1. комплексной стандартизацией
2. опережающей стандартизацией

- 3. взаимозаменяемостью
- 4. сертификацией

11. Основной нормативно-технический документ по стандартизации?

- 1) Закон "О техническом регулировании";
- 2) Стандарт;
- 3) Техусловие;
- 4) Закон "О стандартизации";

12. ... выпускают министерства, являющиеся головными по видам выпускаемой продукции?

- 1) РСТ;
- 2) ГОСТ;
- 3) ОСТ;
- 4) СТП;

13. ... работ по стандартизации обеспечивается выпуском опережающих стандартов, которые будут оптимальные в будущем?

- 1) обязательность;
- 2) перспективность;
- 3) системность;
- 4) надежность;

14. ... - свойство независимо изготовленных деталей, узлов и агрегатов обеспечивать беспрепятственную сборку машин и выполнять свое служебное назначение?

- 1) взаимозаменяемость;
- 2) агрегатирование;
- 3) унификация;
- 4) типизация;

15. Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой ...?

- 1) добровольной;
- 2) обязательной;
- 3) свободной;
- 4) запрещенной;

16. Средство измерения не подлежит поверке. Какой способ применим для контроля его метрологических характеристик?

- 1) испытания
- 2) сличение с национальным эталоном
калибровка
- 3) метрологическая аттестация
- 4) сертификация

17. Средства измерений, подлежащие государственному метрологическому контролю и надзору, в процессе эксплуатации подвергаются ...

- 1) поверке;
- 2) калибровке;
- 3) сертификации;
- 4) метрологической аттестации.

18. Сертификация средств измерений в стране проводится ...

- 1) в добровольном порядке;
- 2) в обязательном порядке;
- 3) по указанию руководителя субъекта страны;
- 4) по просьбе национального органа по сертификации.

19. В отношении продукции государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов осуществляется исключительно на стадии ... продукции?

- 1) обращения;
- 2) разработки;
- 3) утилизации;
- 4) экспорта;

20. Метрология – эта наука об:

- 1) измерениях расстояний между объектами;
- 2) измерениях физических величин, методах и средствах их обеспечения;
- 3) управление физическими величинами;
- 4) исправлении физических величин.

21. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?

- 1) техническое регулирование;
- 2) оценка соответствия;
- 3) стандартизация;
- 4) сертификация;

22. Цели стандартизации:

- а) установление обязательных норм и требований,
- б) установление рекомендуемых норм и требований,
- в) установление обязательных и рекомендуемых норм и требований,
- г) устранение технических барьеров в международной торговле.

23. Важнейшие структурные элементы государственной системы стандартизации:

- а) комплекс стандартов,
- б) комплекс стандартов и ТУ,
- в) система сертификации,
- г) система контроля за внедрением и соблюдением стандартов.

24. Рациональное сокращение видов, типов, и размеров изделий одинакового функционального назначения, а также узлов и деталей, входящих в изделие с целью ограниченного числа взаимозаменяемых узлов и деталей, позволяющих собрать новые изделия с добавлением определенного количества оригинальных элементов?

- 1) типизация;
- 2) унификация;
- 3) специализация;
- 4) спецификация;

25. Правовые основы стандартизации установлены Законом

- 1) О стандартизации;
- 2) О техническом регулировании;
- 3) Об обеспечении единства измерений;
- 4) Об измерении.

26. Порядок разработки, принятия, введения в действие, применения и ведения общегосударственных классификаторов технико-экономической информации устанавливает...?

- 1) ГОСТ;
- 2) Госстандарт;
- 3) Постановление правительства;
- 4) Научный институт;

27. В ... указывают сроки выполнения каждой стадии, включаемой в содержание работы в целом, содержание и структуру будущего стандарта, перечень требований к объекту стандартизации, список заинтересованных потенциальных потребителей этого стандарта?

- 1) техническом регламенте;
- 2) техническом условии;
- 3) техническом задании;
- 4) техническом договоре;

28. ... стандарта предусмотрена при прекращении выпуска продукции, которая производилась по данному нормативному документу?

- 1) разработка;
- 2) отмена;
- 3) пересмотр;

4) приостановление.

29. Чтобы иметь право свою продукцию этим знаком, необходимо получить лицензию в территориальном органе Госстандарта страны?

- 1) маркировать;
- 2) распространять;
- 3) импортировать;
- 4) экспортировать;

30. Величина суммарного уменьшения затрат в народном хозяйстве страны в связи с применением конкретного стандарта на единицу стандартизуемой продукции -?

- 1) эффективность;
- 2) затраты;
- 3) экономия;
- 4) надежность.

Методические рекомендации:

При использовании формы текущего контроля «Тестирование» студентам могут предлагаться задания на бумажном носителе.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тестирование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	85 -100% правильных ответов
4	71-85% правильных ответов
3	61-70% правильных ответов
2	60% правильных ответов и ниже

2. Разноуровневые задания (лабораторные работы)

(базовый уровень)

1. Ознакомьтесь в РД-50-149-79 (см. п.1,2, стр. 5-7) с определением продукции и ее классификацией.

Укажите в отчете различие между понятиями:

продукция – товар – отходы;

сырье – материалы;

полуфабрикат – изделие;

проект – продукт производства – предмет потребления.

2. Определение основных понятий (категорий) товароведения.

Используя учебные пособия и материал лекций, дайте определение, укажите различие и взаимосвязь следующих ключевых понятий (терминов) товароведения:

товароведение – материаловедение;

потребительская стоимость – качество товаров;

объект товароведения – предмет товароведения;

товаровед – маркетолог;

метод научного познания – метод товароведения.

3. Изучив по учебнику и конспектам материал по возникновению и развитию товароведения, составить характеристику содержания и задачи товароведения на различных этапах ее развития.

В отчете по каждому этапу развития товароведения указать:

1. Номер и продолжительность этапа (начало и конец).

2. Терминологическое наименование этапа (как бы Вы назвали этап с учетом задач, решаемых товароведением).

3. Уклад и особенности общественного развития страны на данном этапе, в т.ч. направления развития промышленного производства.

4. Основные задачи и содержание товароведения на данном этапе (какие проблемы и задачи товароведения были основными, степень их решения, какие новые вопросы разрабатывало товароведение на данном этапе).

5. Фамилии видных ученых-товароведов, внесших существенный вклад в развитие товароведения.

6. Формы итоговой деятельности, характерные для развития товароведения на данном этапе (появление кафедр, новые разделы науки, издание

учебников, справочников, монографий, сборников НИР, публикаций в научной и популярной периодической печати, проведение конференций и симпозиумов, диссертационные работы и т.д.).

Характеристику этапов развития товароведения целесообразно представить в виде таблицы следующей формы:

Этапы развития товароведения

№ этапов, наименования и годы	Особенности общественно-го развития данного этапа	Основные задачи и содержание товароведения	Заслуги ученых товароведов (фамилии, перечень работ)	Формы развития товароведения
1	2	3	4	5
1 этап. Возникновение товароведения, XVI в.				
2 этап.....				
3 этап.....				
4 этап.....				
5 этап.....				

6. Ознакомиться с основными веществами состава пищевых товаров и их значением в организме человека. Задание выполняется на основе изучения литературных источников и конспекта лекции.

7. Ознакомиться с основными показателями потребительской ценности товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, безопасность товаров). Выписать показатели, характеризующие безопасность товаров.

8. Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18.

9. В картофеле содержится 20 мг % витамина С. Сколько необходимо употребить картофеля для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие пищевые продукты являются источником витамина С? Значение витамина С в питании?

10. Ознакомиться с содержанием ГОСТа 6.01.1-87. В отчете дать ответы на следующие вопросы:

1. Цель и задачи ЕСКК ТЭИ.
2. Какие нормативные документы называют классификаторами?
3. Какие органы и службы ЛНР осуществляют руководство и координацию работ по классификации и кодированию?
4. Назовите и дайте определение методов классификации и кодирования объектов ТЭИ?

11. Изучить принципы и особенности построения следующих систем классификации товаров: торгово-товароведной, по потребительским и потребительским комплексам, ОКП, статистической.

В результате изучения необходимо уяснить и дать ответы на следующие вопросы:

Основная цель и назначение данной системы классификации (для каких административных и деловых структур предназначена);

какой метод использован при разработке данной системы классификации;

классификационных группировок (ВКГ);

количество ступеней системы классификации (какова глубина данной системы классификации);

количество и наименование классификационных группировок на высших ступенях деления (классы, группы и др.);

соблюдены ли правила классификации при построении данной системы?

Ваше мнение о недостатках системы классификации (степень сложности построения, совместимость с другими системами, удобство кодирования, возможность дополнения и изменения и т.д.).

Результаты работы могут быть представлены в виде текстового отчета либо таблицы (предпочтительно).

12. Ознакомиться с основными факторами (влажность, температура, свет, состав газовой среды), влияющими на качество товаров.

13. В торговую сеть поступила партия орехов арахис массой 100 кг. Чему равна естественная убыль массы орехов при хранении в течение 1 месяца (норма естественной убыли орехов до 15 суток хранения равна 0,1%, свыше 15 до 30 суток нормы увеличиваются за каждые последующие сутки

на 0,006%)?

14. Установите предельные сроки хранения в магазине фасованного картофеля и моркови по убыли массы. Расфасовка картофеля – 3 кг, моркови – 1кг. Через два дня хранения масса фасованного картофеля составила 2,95 кг, моркови – 0,986кг. Через 4 дня соответственно: 2,90кг; 0,96кг. Допускается отклонение массы по стандарту для картофеля $\pm 2\%$, для моркови $\pm 2,5\%$.

15. Изучить методы консервирования продовольственных товаров: физические, химические, биохимические, комбинированные. Отметить достоинства и недостатки различных методов.

Результаты оформить в таблице.

16. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов макаронных изделий и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Получив образец и используя ГОСТ Р 51047-97. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования. расшифруйте маркировку. В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке.

17. В соответствии с ГОСТ 875-92 в зависимости от качества и сорта муки, из которой изготовлены макаронные изделия, их подразделяют на группы А,Б,В, и классы 1-й, 2-й.

Макаронные изделия группы А получают из муки твердых сортов пшеницы (дурум) и муки высшего сорта из твердых сортов пшеницы.

Макаронные изделия группы Б производят из муки мягкой стекловидной пшеницы,

группы В из хлебопекарной пшеничной муки, которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже макаронной муки высшего сорта.

Макаронные изделия высшего сорта вырабатывают из муки высшего сорта, 1-го сорта - из муки 1-го сорта. Можно отличить от изделий

Органолептически макаронные изделия группы А можно отличить от изделий группы Б и В: они стекловидные, прозрачные с кремовым или желтоватым оттенком.

Изделия групп Б и В органолептически отличить трудно.

В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на четыре типа: трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные.

Каждый из типов подразделяют на виды, а трубчатые и на подтипы. Для установления вида трубчатых изделий и вермишели измеряют размер поперечного сечения, вид лапши определяется по её ширине. Фигурные изделия подразделяют на прессованные и штампованные.

Путём измерения размеров изделий устанавливают вид для всех образцов. Работу оформите в виде таблицы.

Ассортимент макаронных изделий

Группа	Сорт Класс	Тип и подтип	Размеры в мм				Вид изделия
			длина	ширина	толщина	поперечное сечение	
1	2	3	4	5	6	7	8
А	1-й	Трубчатые макароны	50	-	1,5	4	соломка
И т.д.							

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству разноуровневые задания (лабораторные работы)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задание решено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.
4	Задание решено правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.
3	Задание решено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.
2	Задание решено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Перечень тем курсовых работ:
(заключительный уровень)

1. Товароведение и экспертиза качества и безопасности круп (на примере конкретной товарной группы).
2. Органолептические методы идентификации товаров определённой группы.
3. Экспертиза подлинности товаров определённой группы (на примере конкретной товарной группы).
4. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
5. Идентифицирующие функции маркировки отдельных групп продовольственных товаров
6. Товарная экспертиза отдельных групп продовольственных / непродовольственных товаров.
7. Товароведная экспертиза качества, маркировки, упаковки отдельных групп продовольственных товаров.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству курсовая работа

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
отлично (5)	<p>Студент четко определены цель и задачи исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подтверждена его актуальность; - содержательно изложены основные вопросы темы; - имеются аргументированные выводы и рекомендации, отражающие позицию автора по рассматриваемому кругу проблем; - при написании курсовой работы использован широкий спектр источников информации (монографии, реферируемые периодические, статистические издания); - приведенный в курсовой работе статистический материал оформлен в виде таблиц и рисунков, сопровождается авторскими комментариями аналитического характера; - предложена и обоснована концептуальная модель последующего исследования; - строго соблюдены сроки выполнения курсовой работы; - полностью выполнены требования к оформлению курсовой работы, включая оформление таблиц, схем, диаграмм, рисунков, ссылок, списка использованных источников.
хорошо (4)	<p>В целом требования, предъявляемые к работе на оценку «Отлично», студентом выполнены, однако имеется ряд недостатков:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - анализ основных вопросов темы недостаточно глубок, содержание темы раскрыто неполно, выводы недостаточно обоснованы; - отсутствует ряд доступных современных информационных источников; - нарушены сроки выполнения курсовой работы; - в курсовой работе присутствуют неточности, отдельные ошибки, в том числе в иллюстративных материалах; - не обоснована концептуальная модель магистерского исследования.
удовлетворительно (3)	<p>Основная цель работы достигнута, однако:</p> <ul style="list-style-type: none"> - курсовая работа представляет собой компиляцию известных положений, носит описательный характер; отсутствует мнение и мысли самого магистранта; - студент недостаточно ориентируется в проблематике темы научного исследования; - в списке литературы преобладают учебные пособия; - нарушены требования к оформлению курсовой работы.
неудовлетворительно (2)	Цель работы не достигнута, представленная работа не соответствует требованиям к содержанию и оформлению курсовой работы.

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Классификация товаров, ее цели, задачи и виды.
3. Показатели качества товаров.
4. основополагающие характеристики товара.
5. Субъекты товароведной деятельности.
6. Потребители, их права.
7. Классификация продовольственных товаров.
8. Качество продовольственных товаров.
9. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом.
10. Классификация продовольственных товаров.
11. Качество продовольственных товаров.
12. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом.
13. Характеристика необходимых условий хранения товара.
14. Основные принципы хранения.
15. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Особенности хранения отдельных товаров в магазине.
16. Физические методы консервирования.
17. Физико-химические методы консервирования.
18. Биохимические методы консервирования.
19. Химические методы консервирования.
20. Комбинированные методы консервирования.
21. Объект и предмет метрологии.
22. Основные понятия и определения метрологии.

23. Классификация погрешностей измерения.
24. Эталоны единиц физических величин.
25. Измерение физических величин.
26. Классификация измерений.
27. Методы измерения физических величин.
28. Понятие о средстве измерений.
29. Метрологические характеристики средств измерений и контроля.
30. Основные законодательные акты, обеспечивающие единство измерений.
31. Метрологические службы, обеспечивающие единство измерений.
32. Передача размеров единиц физических величин.
33. Государственный метрологический контроль и надзор за средствами измерения.
34. Идентификация товаров: понятие, виды.
35. Фальсификация товара. Основные понятия, виды.
36. Зерно. Строение зерна злаковых культур.
37. Злаковые культуры. Бобовые культуры. Пищевая ценность злаковых культур. Оценка качества зерна.
38. Виды крупы.
39. Условия и сроки транспортирования и хранения.
40. История мукомольного производства. Пищевая ценность, химический состав пшеничной и ржаной муки.
41. Классификация и ассортимент пшеничной муки.
42. Классификация и ассортимент ржаной муки.
43. Качество, дефекты пшеничной и ржаной муки.
44. Качество пшеничной муки. Дефекты муки.
45. Упаковка, маркировка, хранение муки пшеничной и ржаной.
46. Новые виды продукции.
47. История развития макаронных изделий.
48. Товароведная характеристика макаронных изделий.
49. Химический состав, пищевая ценность.
50. Сырье, используемое для производства макаронных изделий. Процесс производства.
51. Ассортиментная характеристика макаронных изделий.
52. Экспертиза качества макаронных изделий.
53. Характеристика органолептических показателей. Характеристика физико-химических показателей. Дефекты макаронных изделий.
54. Фальсификация макаронных изделий.
55. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение макаронных изделий.
56. Пищевая ценность плодов и овощей.
57. Свежие овощи: классификация.
58. Свежие плоды: классификация.
59. Способы переработки плодов и овощей.
60. Пищевая ценность сахара. Его виды. Технология производства.

61. Мёд. Пищевая ценность, виды.
62. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Технология производства.
63. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Технология производства.
64. Крахмал и крахмалопродукты.
65. Химический состав и пищевая ценность мяса.
66. Виды скота для забоя.
67. Продукты мясные варёные, запечённые, копчёные.
68. Колбасные изделия.
69. Мясные консервы.
70. Классификация рыбных товаров.
71. Рыба живая и парная.
72. Рыба охлаждённая.
73. Рыба мороженая.
74. Рыба солёная.
75. Рыба копчёная.
76. Консервы и пресервы из рыбы.
77. Икра.
78. Пищевая ценность яйца. Виды.
79. Продукты переработки яиц.
80. Потребительские свойства молока. Технология производства молока.
81. Классификация и ассортимент молока.
82. Товароведная характеристика сливок.
83. Экспертиза качества молока и сливок. Хранение и транспортировка молока и сливок.
84. Биологическая ценность кисломолочных напитков..
85. Биохимия процесса брожения.
86. Общая технология кисломолочных напитков.
87. Особенности производства кефира.
88. Характеристика простокваши.
89. Дефекты кисломолочных продуктов.
90. Упаковка, маркировка и хранение.
91. Характеристика пищевой ценности сыров.
92. Характеристика различных видов сыров по органолептическим и химическим показателям.
93. Формирование потребительских свойств сыров. Дефекты сыров.
94. Классификация пищевых жиров.
95. Растительные масла.
96. Топлёные жиры.
97. Маргарины.
98. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры.
99. Спреды и смеси топлёные.
100. Изменения жиров при производстве и хранении.

- 101. Классификация вкусовых товаров.
- 102. Безалкогольные напитки.
- 103. Слабоалкогольные напитки.
- 104. Алкогольные напитки.
- 105. Пищевая ценность чая и химический состав.
- 106. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая.
- 107. Требования к условиям маркировки, упаковки и хранению. Дефекты и пороки чая.
- 108. Классификация кофе. Химический состав и пищевая ценность кофе.
- 109. Факторы, влияющие на качество кофе.
- 110. Факторы, сохраняющие или ухудшающие качество. Дефекты.

Критерии и шкала оценивания к промежуточной аттестации «экзамен»

Национальная шкала	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)