

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»**

**Экономический факультет  
Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан Экономического факультета

Е.С. Тхор

«24» апреля 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ»**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Луганск – 2023

## Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – 43 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 года № 985.

### СОСТАВИТЕЛИ:

канд. техн. наук, доцент Попова Я.А.,  
старший преподаватель Болдырева М.С.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров

« 18 » апреля 2023 года, протокол № 11

Заведующий кафедрой товароведения  
и экспертизы товаров



Попова Я.А.

Переутверждена: «     »     20     г., протокол №    

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии  
Экономического факультета

« 21 » апреле 2023 г., протокол № 4

Председатель учебно-методической

комиссии Экономического факультета



Шаповалова Е.Н.

## Структура и содержание дисциплины

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

**Целями** освоения учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» являются формирование целостной системы знаний об основополагающих характеристиках товара, позволяющих рассматривать его как средство удовлетворения потребностей и объект коммерческой деятельности.

**Задачами** учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» являются:

- изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров;
- овладение едиными методами и приемами анализа потребительной стоимости;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- приобретение навыков анализа показателей ассортимента и основ управления ассортиментом товаров;
- изучение свойств товаров, приобретение навыков по формированию номенклатуры свойств;
- усвоение знаний о факторах формирования и сохранения качества товаров в процессе производства, транспортирования, хранения и реализации, значении маркировки, упаковки и информации на товарах, приобретение навыков их анализа;
- овладение методами оценки, контроля качества и экспертизы, оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров, этапами проведения экспертиз;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области контроля качества и экспертизы товаров.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» относится к циклу обязательных дисциплин.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Экономическая теория и макроэкономика» и служит основой для освоения дисциплин «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров».

### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

| Код и наименование компетенции                                                            | Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)     | Перечень планируемых результатов                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров | ОПК-2.2. Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров | Знать: современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров           |
|                                                                                           |                                                                   | Уметь: применять современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров |
|                                                                                           |                                                                   | Владеть: навыками исследования, оценки и экспертизы 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                  |
| <b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                             | <b>216</b><br><b>(6,0 зач. ед.)</b> | <b>216</b><br><b>(6,0 зач. ед.)</b> |
| <b>Обязательная контактная работа (всего) в том числе:</b>                                                                        | <b>102</b>                          | <b>68</b>                           |
| Лекции                                                                                                                            | 34                                  | 34                                  |
| Семинарские занятия                                                                                                               | -                                   | -                                   |
| Практические занятия                                                                                                              | 68                                  | 34                                  |
| Лабораторные работы                                                                                                               | -                                   | -                                   |
| Курсовая работа (курсовой проект)                                                                                                 | -                                   | -                                   |
| Другие формы и методы организации образовательного процесса ( <i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i> ) | -                                   | -                                   |
| <b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>                                                                                    | <b>114</b>                          | <b>148</b>                          |
| Форма аттестации                                                                                                                  | экзамен                             | экзамен                             |

#### 4.2. Содержание разделов дисциплины

##### Тема 1. Предмет и основные категории товароведения.

Основные понятия товароведения. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. Формирование профессиональной компетентности. Объекты, субъекты и методы товароведения.

##### Тема 2. Классификация и кодирование товаров.

Классификация как метод товароведения. Виды классификации: Классификация потребительских товаров, общие принципы и правила классификации, классификационные признаки. Принципы построения иерархического метода классификации. Принципы построения фасетного метода классификации. Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации. Кодирование товаров. Методы

кодирования товаров. Классификаторы: Общероссийский классификатор продукции (ОКП): назначение, структура; Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД): их назначение, общие правила интерпретации. Штриховое кодирование.

**Тема 3.** Ассортимент товаров, управление ассортиментом товаров.

Ассортимент товаров: основные свойства и показатели, управление и формирование ассортимента. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.

**Тема 4.** Потребности и требования к товарам.

Сущность и виды потребностей. Основы потребления товаров. Понятие и сущность требований к товарам. Классификации требований к товарам.

**Тема 5.** Понятие о свойствах товаров, натуральные свойства товаров.

Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Физические свойства и их роль в формировании качества товаров. Внешние характеристики материалов и изделий. Механические свойства. Теплофизические свойства. Оптические свойства. Акустические свойства. Электрические свойства. Химические свойства и их роль в формировании качества товаров. Физико-химические свойства и их роль в формировании качества товаров. Сорбционные свойства. Свойства, характеризующие проницаемость. Биологические свойства и их роль в формировании качества товаров

**Тема 6.** Потребительские свойства непродовольственных товаров.

Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Функциональные свойства: характеристика, значение в оценке качества товаров. Свойства надежности: характеристика, значение в оценке качества товаров. Эргономические свойства: характеристика, виды, значение в оценке качества товаров. Эстетические свойства: характеристика, виды, значение в оценке качества товаров. Свойства безопасности: характеристика, значение в оценке качества товаров. Экологические свойства: характеристика, значение свойств.

**Тема 7.** Потребительские свойства продовольственных товаров.

Особенности потребительских свойств продовольственных товаров. Химический состав и свойства продовольственных товаров. Вода, ее свойства, значение. Неорганические вещества, виды и значение. Общая характеристика органических веществ: виды, функции и значение в питании человека. Углеводы, азотистые вещества, липиды, ферменты и витамины: виды, функции и значение в питании человека. Прочие вещества органического происхождения, их функции.

**Тема 8.** Показатели качества товаров.

Понятие показателей качества, их классификация. Общая

характеристика показателей качества по классификационным группировкам. Единичные комплексные показатели качества. Показатели, характеризующие свойства продукции или товаров. Размерные и безразмерные показатели качества. Показателей качества, применяемые при оценке уровня качества товаров

**Тема 9.** Качество товаров и факторы его формирования.

Качество как объект управления. Факторы обеспечивающие и формирующие качество товаров. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.

**Тема 10.** Факторы, сохраняющие качество товаров. Товарные потери.

Упаковка и маркировка товаров, их характеристика и влияние на сохранения качества. Хранение товаров, условия и режимы хранения товаров. Транспортирование товаров и его влияние на сохранение качества товаров. Условия реализации и использования товаров и техническая помощь в обслуживании. Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.

**Тема 11.** Консервирование – особый вид сохранения качества продовольственных товаров.

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

**Тема 12.** Оценочная деятельность в товароведении.

Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.

**Тема 13.** Методы определения показателей качества.

Классификация методов определения показателей качества. Объективные методы определения показателей качества. Эвристические методы определения показателей качества. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод

**Тема 14.** Экспертиза товаров.

Общие сведения и особенности экспертизы. Классификация, виды и субъекты экспертиз. Порядок проведения экспертизы. Требования к составлению акта экспертизы

### 4.3. Лекции

| №<br>п/п      | Название темы                                                                 | Объем часов    |                       |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
|               |                                                                               | Очная<br>форма | Очно-заочная<br>форма |
| 1.            | Предмет и основные категории товароведения                                    | 2              | 2                     |
| 2.            | Классификация и кодирование товаров                                           | 4              | 4                     |
| 3.            | Ассортимент товаров, управление<br>ассортиментом товаров                      | 4              | 4                     |
| 4.            | Потребности и требования к товарам                                            | 2              | 2                     |
| 5.            | Понятие о свойствах товаров, натуральные<br>свойства товаров                  | 2              | 2                     |
| 6.            | Потребительские свойства<br>непродовольственных товаров                       | 2              | 2                     |
| 7.            | Потребительские свойства продовольственных<br>товаров                         | 2              | 2                     |
| 8.            | Показатели качества товаров                                                   | 2              | 2                     |
| 9.            | Качество товаров и факторы его формирования                                   | 2              | 2                     |
| 10.           | Факторы, сохраняющие качество товаров.<br>Товарные потери                     | 2              | 2                     |
| 11.           | Консервирование – особый вид сохранения<br>качества продовольственных товаров | 2              | 2                     |
| 12.           | Оценочная деятельность в товароведении                                        | 2              | 2                     |
| 13.           | Методы определения показателей качества                                       | 2              | 2                     |
| 14.           | Экспертиза товаров                                                            | 4              | 4                     |
| <b>Итого:</b> |                                                                               | <b>34</b>      | <b>34</b>             |

### 4.4. Практические (семинарские) занятия

| №<br>п/п      | Название темы                                                                 | Объем часов    |                       |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
|               |                                                                               | Очная<br>форма | Очно-заочная<br>форма |
| 1.            | Предмет и основные категории товароведения                                    | 4              | 2                     |
| 2.            | Классификация и кодирование товаров                                           | 6              | 4                     |
| 3.            | Ассортимент товаров, управление<br>ассортиментом товаров                      | 6              | 4                     |
| 4.            | Потребности и требования к товарам                                            | 4              | 2                     |
| 5.            | Понятие о свойствах товаров, натуральные<br>свойства товаров                  | 4              | 2                     |
| 6.            | Потребительские свойства<br>непродовольственных товаров                       | 6              | 2                     |
| 7.            | Потребительские свойства продовольственных<br>товаров                         | 6              | 2                     |
| 8.            | Показатели качества товаров                                                   | 4              | 2                     |
| 9.            | Качество товаров и факторы его формирования                                   | 6              | 2                     |
| 10.           | Факторы, сохраняющие качество товаров.<br>Товарные потери                     | 4              | 2                     |
| 11.           | Консервирование – особый вид сохранения<br>качества продовольственных товаров | 4              | 2                     |
| 12.           | Оценочная деятельность в товароведении                                        | 4              | 2                     |
| 13.           | Методы определения показателей качества                                       | 4              | 2                     |
| 14.           | Экспертиза товаров                                                            | 6              | 4                     |
| <b>Итого:</b> |                                                                               | <b>68</b>      | <b>34</b>             |

#### 4.5. Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

#### 4.6. Самостоятельная работа студентов

| №<br>п/п | Название темы                                                              | Вид СРС                                                                                 | Объем часов    |                       |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
|          |                                                                            |                                                                                         | Очная<br>форма | Очно-заочная<br>форма |
| 1.       | Предмет и основные категории товароведения                                 | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |
| 2.       | Классификация и кодирование товаров                                        | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 12                    |
| 3.       | Ассортимент товаров, управление ассортиментом товаров                      | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 10             | 12                    |
| 4.       | Потребности и требования к товарам                                         | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |
| 5.       | Понятие о свойствах товаров, натуральные свойства товаров                  | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |
| 6.       | Потребительские свойства непродовольственных товаров                       | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 12                    |
| 7.       | Потребительские свойства продовольственных товаров                         | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 12                    |
| 8.       | Показатели качества товаров                                                | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |
| 9.       | Качество товаров и факторы его формирования                                | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |
| 10       | Факторы, сохраняющие качество товаров. Товарные потери                     | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |
| 11.      | Консервирование – особый вид сохранения качества продовольственных товаров | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8              | 10                    |

|               |                                         |                                                                                         |            |            |
|---------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 12.           | Оценочная деятельность в товароведении  | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8          | 10         |
| 13.           | Методы определения показателей качества | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8          | 10         |
| 14.           | Экспертиза товаров                      | подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений | 8          | 10         |
| <b>Итого:</b> |                                         |                                                                                         | <b>114</b> | <b>148</b> |

**4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» не предполагаются учебным планом.**

## **5. Образовательные технологии**

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 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 пространстве 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.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных образовательных технологий.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **а) основная литература:**

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения : учеб. для вузов / М.А. Николаева. – М. : Норма, 2007. – 448 с. – ISBN 978-5-89123-970-8 – Текст электронный : [сайт]. – [Николаева-Теоретические основы товароведения.pdf \(yandex.ru\)](#)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 412 с. – ISBN 978-5-394-03714-6 – Текст электронный : [сайт]. – <https://znanium.com/catalog/document?id=358586>

### **б) дополнительная литература:**

1. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. – 5-е изд. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 508 с. – ISBN 978-5-394-01979-4 – Текст электронный : [сайт]. – <https://znanium.com/catalog/document?id=358584>

2. Антинескул Е.А. Теоретические основы товароведения : учеб. пособие / Е.А. Антинескул, А.Р. Гарипова, А.А. Ясырева. – Пермь : Перм. гос. нац. исслед. ун-т., 2019. – 101 с. – ISBN 978-5-7944-3326-5 – Текст электронный : [сайт]. – [teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniia.pdf \(yandex.ru\)](#)

### **в) интернет-ресурсы:**

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.пф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации – <https://minpromtorg.gov.ru/>

### **Электронные библиотечные системы и ресурсы**

Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – <https://znanium.com/?>

### **Информационный ресурс библиотеки образовательной организации**

Научная библиотека имени А. Н. Коняева ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ» – <http://biblio.dahluniver.ru/>

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» 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                     | <a href="https://www.libreoffice.org/">https://www.libreoffice.org/</a><br><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice">https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice</a>                                                              |
| Операционная система      | UBUNTU 19.04                           | <a href="https://ubuntu.com/">https://ubuntu.com/</a><br><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu</a>                                                                                          |
| Браузер                   | Firefox Mozilla                        | <a href="http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx">http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx</a>                                                                                                                                                   |
| Браузер                   | Opera                                  | <a href="http://www.opera.com">http://www.opera.com</a>                                                                                                                                                                                   |
| Почтовый клиент           | Mozilla Thunderbird                    | <a href="http://www.mozilla.org/ru/thunderbird">http://www.mozilla.org/ru/thunderbird</a>                                                                                                                                                 |
| Файл-менеджер             | Far Manager                            | <a href="http://www.farmanager.com/download.php">http://www.farmanager.com/download.php</a>                                                                                                                                               |
| Архиватор                 | 7Zip                                   | <a href="http://www.7-zip.org/">http://www.7-zip.org/</a>                                                                                                                                                                                 |
| Графический редактор      | GI MP (GNU Image Manipulation Program) | <a href="http://www.gimp.org/">http://www.gimp.org/</a><br><a href="http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8">http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8</a><br><a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP">http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP</a> |
| Редактор PDF              | PDFCreator                             | <a href="http://www.pdfforge.org/pdfcreator">http://www.pdfforge.org/pdfcreator</a>                                                                                                                                                       |
| Аудиоплеер                | VLC                                    | <a href="http://www.videolan.org/vlc/">http://www.videolan.org/vlc/</a>                                                                                                                                                                   |

## 8. Оценочные средства по дисциплине

### Паспорт

оценочных средств по учебной дисциплине

«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

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

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Формулировка контролируемой компетенции                                            | Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине) | Контролируемые темы учебной дисциплины                        | Этапы формирования (семестр изучения) |
|-------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.    | ОПК-2                          | Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров | ОПК-2.2                                                       | Тема 1. Предмет и основные категории товароведения            | 2                                     |
|       |                                |                                                                                    |                                                               | Тема 2. Классификация и кодирование товаров                   | 2                                     |
|       |                                |                                                                                    |                                                               | Тема 3. Ассортимент товаров, управление ассортиментом товаров | 2                                     |
|       |                                |                                                                                    |                                                               | Тема 4. Потребности и требования к товарам                    | 2                                     |

|  |  |  |  |                                                                                     |   |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  |  | Тема 5. Понятие о свойствах товаров, натуральные свойства товаров                   | 2 |
|  |  |  |  | Тема 6. Потребительские свойства непродовольственных товаров                        | 2 |
|  |  |  |  | Тема 7. Потребительские свойства продовольственных товаров                          | 2 |
|  |  |  |  | Тема 8. Показатели качества товаров                                                 | 2 |
|  |  |  |  | Тема 9. Качество товаров и факторы его формирования                                 | 2 |
|  |  |  |  | Тема 10. Факторы, сохраняющие качество товаров. Товарные потери                     | 2 |
|  |  |  |  | Тема 11. Консервирование – особый вид сохранения качества продовольственных товаров | 2 |
|  |  |  |  | Тема 12. Оценочная деятельность в товароведении                                     | 2 |
|  |  |  |  | Тема 13. Методы определения показателей качества                                    | 2 |
|  |  |  |  | Тема 14. Экспертиза товаров                                                         | 2 |

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

| № п/п | Код компетенции | Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине) | Перечень планируемых результатов                                                                                                                                                                                                         | Контролируемые темы учебной дисциплины                                                                                                                     | Наименование оценочного средства                                       |
|-------|-----------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | ОПК-2           | ОПК-2.2                                                       | <b>Знать:</b> современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров<br><b>Уметь:</b> применять современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров<br><b>Владеть:</b> навыками исследования, оценки и экспертизы товаров | Тема 1,<br>Тема 2,<br>Тема 3,<br>Тема 4,<br>Тема 5,<br>Тема 6,<br>Тема 7,<br>Тема 8,<br>Тема 9,<br>Тема 10,<br>Тема 11,<br>Тема 12,<br>Тема 13,<br>Тема 14 | Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задания, тесты |

## **Оценочные средства по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

### **Вопросы для устного опроса и самоконтроля:**

1. Дайте определения понятий «товар», «товароведение».
2. Что такое свойство вещи?
3. Охарактеризуйте цель и задачи товароведения, взаимосвязь товароведения с другими науками.
4. Дать определение понятий «полезность», «благо», «стоимость», «ценность».
5. Охарактеризовать натуральную стоимость и ее формы.
6. Охарактеризовать экономическую стоимость и ее формы.
7. Объяснить двойственность товара: товар как потребительная стоимость, или полезность, и как стоимость.
8. Как классифицируются методы товароведения?
9. Дайте характеристику методам научного познания.
10. Что такое идентификация, группировка, классификация?
11. Какие методы классификации вы знаете?
12. Сущность и особенность иерархического метода классификации. Преимущества и недостатки.
13. Охарактеризуйте применение фасетного метода классификации, его преимущества и недостатки.
14. Что представляет кодирование товаров? Назовите основные методы кодирования.
15. Что представляют собой классификаторы, какова их структура и категории?
16. Какова основная цель кодирования товаров?
17. Какие правила кодирования вы знаете?
18. Дайте характеристику основным методам кодирования.
19. Как классифицируются товары в товароведении?
20. Определите понятия ассортимента.
21. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
22. Разберите свойства и показатели ассортимента.
23. Укажите факторы формирования ассортимента товаров.
24. Что такое ассортиментная политика и ее основные направления?
25. Признаки классификации потребностей человека.
26. Для решения каких задач в товароведной деятельности используют знания о потребностях?
27. Как классифицируют потребности по происхождению и сферы жизнедеятельности?
28. Что такое иерархия потребностей объектом направленности?
29. Какие отличительные признаки между абсолютными, действительными и платежеспособными потребностями?
30. Каковы факторы формирования социальных потребностей?
31. Что такое потребление товаров?
32. Как определяется уровень удовлетворения потребностей?

33. Дайте определения понятий «потребность», «требования к качеству».

34. Классификация и характеристика требований к товарам.

35. Охарактеризуйте функциональные, эргономические, эксплуатационные, эстетические, социальные требования и требования безопасности.

36. Назовите общие и специфичные физические свойства товаров.

37. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.

38. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические; теплофизические; электрофизические; оптические; акустические.

39. Назовите общие и специфичные физические свойства товаров.

40. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.

41. Разберите специфичные физические свойства товарных партий и упаковочных единиц.

42. Дайте классификацию специфичных физических свойств единичных экземпляров товаров.

43. Дайте определение и характеристику понятия потребительские свойства.

44. Приведите классификацию свойств и показателей качества.

45. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.

46. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.

47. Как вы понимаете понятие пищевая ценность продовольственных товаров.

48. Что представляет собой энергетическая ценность товаров?

49. Что представляет собой биологическая ценность товаров?

50. Что представляет собой физиологическая ценность товаров?

51. Дайте пояснение показателю усвояемости пищевых товаров.

52. Охарактеризуйте органолептические свойства продтоваров.

53. Классификация показателей качества товаров.

54. Характеристика единичных и комплексных показателей.

55. Характеристика общих и специфичных показателей качества.

56. Характеристика определяющих и предельных показателей качества.

57. Перечислите факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров.

58. Охарактеризуйте основные стадии и этапы технологического цикла.

59. Рассмотрите формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения.

60. Укажите этапы производства товаров и их значимость для формирования качества.

61. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров.

62. Какие вы знаете климатические условия хранения?

63. Что такое товарное соседство?

64. Какие товары относятся к группе скоропортящихся?

65. Как классифицируются нескоропортящиеся товары?
66. Перечислите виды и разновидности потерь.
67. Укажите причины возникновения качественных потерь.
68. Что такое естественная убыль?
69. Какие виды естественной убыли вы знаете?
70. Каков порядок списания естественной убыли?
71. Назовите меры по снижению и предупреждению потерь.
72. Физические консервирования и стабилизации товаров: сущность, влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров.
73. Физико-химические способы: сущность, влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров.
74. Химические консервирования и стабилизации товаров: сущность, влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров.
75. Биохимические способы: сущность, влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров.
76. Назовите количественные градации товаров.
77. Какие виды проб и выборки отбирают из товарных партий?
78. Что такое выборка?
79. Что такое точечная проба?
80. Что такое навеска?
81. Дайте определение понятия «приемочное число».
82. Что такое браковочное число?
83. При каком условии партию принимают?
84. Охарактеризуйте инструментальные методы экспертизы, сущность, достоинства и недостатки.
85. Дайте характеристику химических, физико-химических, микробиологических, микроскопических, технологических методов.
86. Охарактеризуйте органолептические методы экспертизы, сущность, достоинства и недостатки, разновидности.
87. Охарактеризуйте балльный метод оценки показателей качества.
88. Охарактеризуйте экспертный и социологический методы оценки качества товаров, сущность, достоинства и недостатки, область применения.
89. Дайте основные понятия экспертизы и укажите ее важнейшие группы.
90. Сопоставьте цели и задачи учебной дисциплины и профессиональной деятельности по товарной экспертизе.
91. Назовите принципы товарной экспертизы.
92. С какими видами товарных экспертиз связан принцип безопасности и почему?
93. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?
94. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
95. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертов и почему?

96. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки?

97. Отметьте общность и различия между видами и разновидностями литературы.

98. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «вопросы для устного опроса и самоконтроля»

| Шкала оценивания<br>(интервал баллов) | Критерий оценивания                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                     | Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.) |
| 4                                     | Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив неточности и т.п.)                                              |
| 3                                     | Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)                       |
| 2                                     | Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил, др.)                                                                                                      |

### **Практические задания:**

*Задание 1. Изучение терминологии в области товароведения.*

Изучить структуру и содержание ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения». Ознакомиться с основополагающими терминами в области товароведения, их определениями, закрепленными в стандарте. Выписать не менее 10 определений, характеризующих понятийный аппарат дисциплины

*Задание 2. Изучение понятия классификация товаров, видов классификации.*

Изучите разделы «Классификация» и «Определения» стандартов на продукцию, товар, предложенные преподавателем. В случае самостоятельного для выполнения задания найти в сети интернет следующие стандарты:

- ГОСТ 31189-2015 «Смеси сухие строительные. Классификация»;
- ГОСТ 28000-2004 «Ткани одежные чистошерстяные, шерстяные и полушерстяные. Общие технические условия»;
- ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

По итогам изучения укажите объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления товара определенного вида или однородной группы товаров на подмножества (разновидности, наименования и т.п.), сделайте соответствующие записи.

*Задание 3. Изучение признаков классификации и определение их значимости.*

Определить наименование и содержание признака классификации для перечисленных ниже наборов группировок. Результаты работы оформите по форме таблицы 1

Таблица 1 – Признаки классификации товаров

| Наименование признака  | Содержание признака, его значимость | Номера перечисленных классификационных группировок |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <i>Высшие признаки</i> |                                     |                                                    |
| Исходные материалы     |                                     |                                                    |
| Назначение             |                                     |                                                    |
| Способ производства    |                                     |                                                    |
| Отделка                |                                     |                                                    |
| Пол и возраст          |                                     |                                                    |
| Сезон                  |                                     |                                                    |
| Вид                    |                                     |                                                    |
| <i>Низшие признаки</i> |                                     |                                                    |
| Конструкция            |                                     |                                                    |
| Модель                 |                                     |                                                    |
| Фасон                  |                                     |                                                    |
| Марка                  |                                     |                                                    |
| Размер                 |                                     |                                                    |
| Цвет                   |                                     |                                                    |

- 1) пальто, сапоги, ботинки, тетрадь, пылесос;
- 2) металлические, деревянные, стеклянные, пластмассовые стаканы;
- 3) сорочки из шерстяных, хлопковых, льняных, шелковых тканей;
- 4) стаканы машинного и ручного производства;
- 5) одежда зимняя, летняя, демисезонная;
- 6) обувь мужская, женская, детская;
- 7) ведра эмалированные, оцинкованные, крашеные;
- 8) овощи консервированные «Бондюэль», «Чумак», «Кубаночка», «Принцесса вкуса»;
- 9) 46 см, 52 см, 164 см;
- 10) черные, красные, белые, синие перчатки;
- 11) платье прямое, приталенной, расширенное;
- 12) посуда стеклянная, выдувная, прессованная, прессовыдувная;
- 13) куртки для повседневной носки, спортивные, форменные, специальные;
- 14) кепи, папка-ушанка, шляпа, панама, жокейка;
- 15) ботинки мужские, мальчиковые и подростковые;
- 16) мебель гнутая, столярная, сборная, сборно-разборная.

*Задание 4. Изучение иерархического метода классификации товаров.*

Составить схему классификации группы «Обувные товары» иерархическим методом. Основными классификационными признаками следует выбрать признаки, соответствующие представленным группировкам:

- 1) ботинки, полуботинки, туфли.
- 2) бытовая, производственная, спортивная.
- 3) мужская, женская, детская.
- 4) механического, ручного производства.
- 5) резиновая, кожаная, валяная обувь.
- 6) модельная, массового производства.

При выполнении данного задания следует:

- 1) определить наименование признака классификации для каждой группировки,
- 2) расположите признаки от высшего к низшему (от общего к частному),
- 3) составить графическую схему с указанием признаков (уровней) классификации по образцу, представленному на рисунке 1.

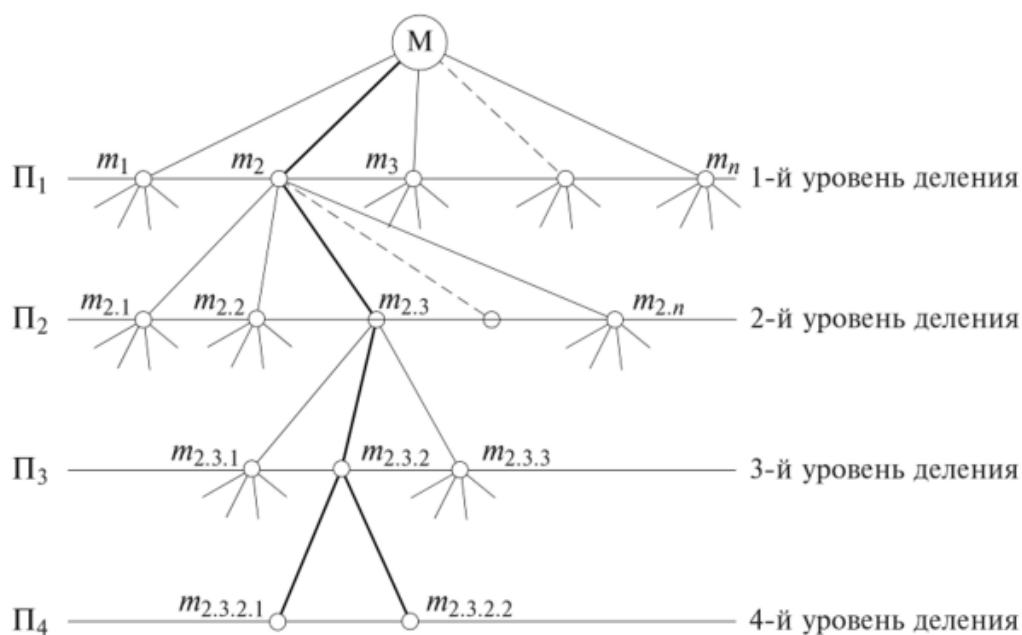


Рисунок 1 – Типовая схема классификации иерархическим методом

*Задание 5. Изучение фасетного метода классификации товаров.*

Составить схему классификации группы «Бытовая обувь» фасетным методом.

Данные для выполнения задания:

- ботинки, туфли, сапоги, сандалеты;
- мужская, женская, девичья, мальчишья;
- с верхом из натуральных и искусственных материалов;

При выполнении данного задания следует определить наименование признаков классификации и составить графическую схему. Типовая схема классификации фасетным методом представлена на рисунке 2.

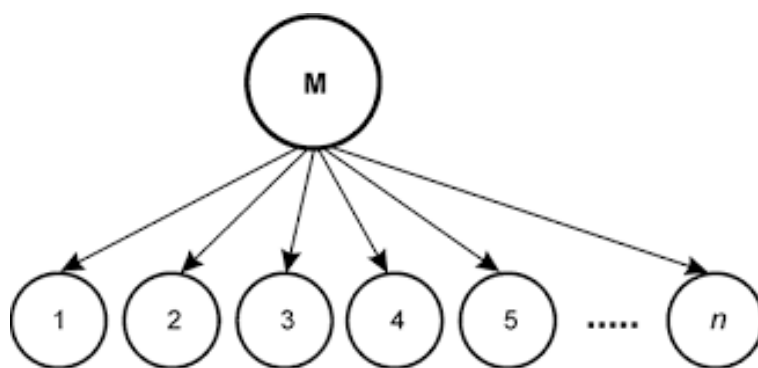


Рисунок 2 – Типовая схема классификации товаров фасетным методом:  
1,2 ....,n – признаки классификации

*Задание 6. Проверка штрихового кода товаров.*

По справочному материалу к теме изучить структуру кода при штриховом кодировании товаров. Зарисовать структуру кода и записать методику вычисления контрольного числа в штриховом коде.

Изучить штриховое кодирование натуральных образцов товаров, В случае самостоятельного изучения возможно использование следующих образцов:

1. Степлер «Scholz», штрихкод: 8591662402292.
2. Крем для рук «Бархатные ручки», штрихкод 4600702025989.
3. Пакет подарочный «Hallmark», штрихкод: 6902278000483.

Определите страну происхождения образцов товаров.

Проверьте подлинность товаров по контрольному числу.

*Задание 7. Анализ широты ассортимента товаров.*

Рассчитать показатели широты ассортимента двух видов верхней одежды, реализуемой в магазинах одного торгового предприятия. Данные для расчетов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Исходные данные для расчета коэффициента широты

| Вид изделия    | Признак формирования ассортимента | Базовая широта по признаку, $Ш_б$ | Действительная широта ассортимента, ед. |          |            |          |            |          |
|----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|----------|------------|----------|------------|----------|
|                |                                   |                                   | Магазин №1                              |          | Магазин №2 |          | Магазин №3 |          |
|                |                                   |                                   | $Ш_д$                                   | $K_{ш1}$ | $Ш_д$      | $K_{ш2}$ | $Ш_д$      | $K_{ш3}$ |
| Пальто женское | Модель                            | 17                                | 10                                      |          | 14         |          | 8          |          |
|                | Размер                            | 19                                | 18                                      |          | 12         |          | 9          |          |
|                | Волокнистый состав                | 4                                 | 4                                       |          | 2          |          | 3          |          |
| Пальто мужское | Модель                            | 15                                | 10                                      |          | 12         |          | 8          |          |
|                | Размер                            | 10                                | 8                                       |          | 7          |          | 9          |          |
|                | Волокнистый состав                | 4                                 | 3                                       |          | 2          |          | 3          |          |

На основании проведенных расчетов сделать выводы. В выводах отразить:

- рассчитанные коэффициенты широты для видового ассортимента женского и мужского пальто с учетом с его учетом подразделения по моделям, размерам и волокнистому составу материалов;
- сравнить аналогичные коэффициенты широты по различным признакам среди трех магазинов одного предприятия. Указать, насколько широта ассортимента пальто мужского и пальто женского соответствует установленному базовому значению с учетом соответствующего признака;
- указать возможные пути формирования ассортимента предложенных видов одежды для исследуемых магазинов.

#### *Задание 8. Оценка показателей ассортимента.*

В ассортименте хлебобулочного отдела магазина в наличии на день проверки имеется 67 наименований изделий. Каждая из однородных групп изделий представлена 5 образцами. 28 видов хлебобулочных изделий пользуются устойчивым спросом покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 8 видов изделий. В магазине приняты следующие базовые значения показателей и их значимость:

- широта ассортимента 100 видов;
- глубина – 6 видов;
- соотношение изделий пользующихся устойчивым спросом к новым видам – 80 к 20%.
- коэффициенты весомости составляют: широты – 0,25; глубины – 0,3; устойчивости – 0,35; новизны – 0,1.

Рассчитать коэффициенты широты, глубины, устойчивости, новизны и рациональности ассортимента хлебобулочных изделий в исследуемом магазине.

Сделать развернутые выводы по формированию ассортимента хлебобулочных изделий в магазине.

#### *Задание 9. Оценка структуры ассортимента товаров.*

Рассчитайте структуру ассортимента кондитерских изделий в натуральном и денежном выражении в торговом предприятии, если предприятие реализует 22 наименования шоколадных конфет по средней цене 280 рублей, 34 наименования карамели по средней цене 130 рублей, 4 вида ириса по средней цене 120 рублей. Результаты оформить по форме таблицы 1. Сделать выводы.

Таблица 1 – Расчет структуры ассортимента

| Вид товара | Количество видов, ед. | Структура ассортимента в натуральном выражении, % | Средняя розничная цена товара, руб | Средняя стоимость товара, руб | Структура ассортимента в денежном выражении, % |
|------------|-----------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|
|            |                       |                                                   |                                    |                               |                                                |

*Задание 10. Анализ основных потребностей человека.*

Воспроизвести иерархическую схему основных потребностей человека по А. Маслоу. Пронумеруйте уровни потребностей в соответствии со значимостью, начиная от 1 (важнейшие потребности).

1. Определите к каким уровням потребностей можно отнести основные группы и виды продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Распределить приведенные потребности в соответствии с их иерархическим рангом в схеме А. Маслоу:

- в пище
- в одежде;
- в общении;
- в прекрасном;
- в обуви;
- потребность иметь крышу над головой;
- в головных уборах;
- в средствах защиты от дождя и снега;
- в любви и понимании;
- в средствах утепления жилых помещений;
- потребность иметь дорогие вещи, украшения;
- потребность в получении знаний.

Оформите задание в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Изучение потребностей человека

| Ранг потребности по А. Маслоу | Характеристика ранга                                                                    | Вид потребности |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1 ранг                        | Витальные потребности – потребности для существования человека как биологического вида; | В пище;         |
| 2 ранг...                     |                                                                                         |                 |
|                               |                                                                                         |                 |

*Задание 11. Изучение условий хранения как фактора сохранения качества товаров.*

Ознакомиться с ГОСТ Р 50419-92 «Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения». В произвольной форме выпишите определения и понятия, относящиеся к параметрам физических воздействий.

*Задание 12. Изучение понятия «показатель качества», классификация и применяемость показателей качества.*

Изучите классификацию показателей качества и номенклатуру потребительских свойств и показателей качества по предложенным схемам. Зарисуйте схемы в тетрадь практических работ.

Запишите определения показателей качества в зависимости от значения показателя.

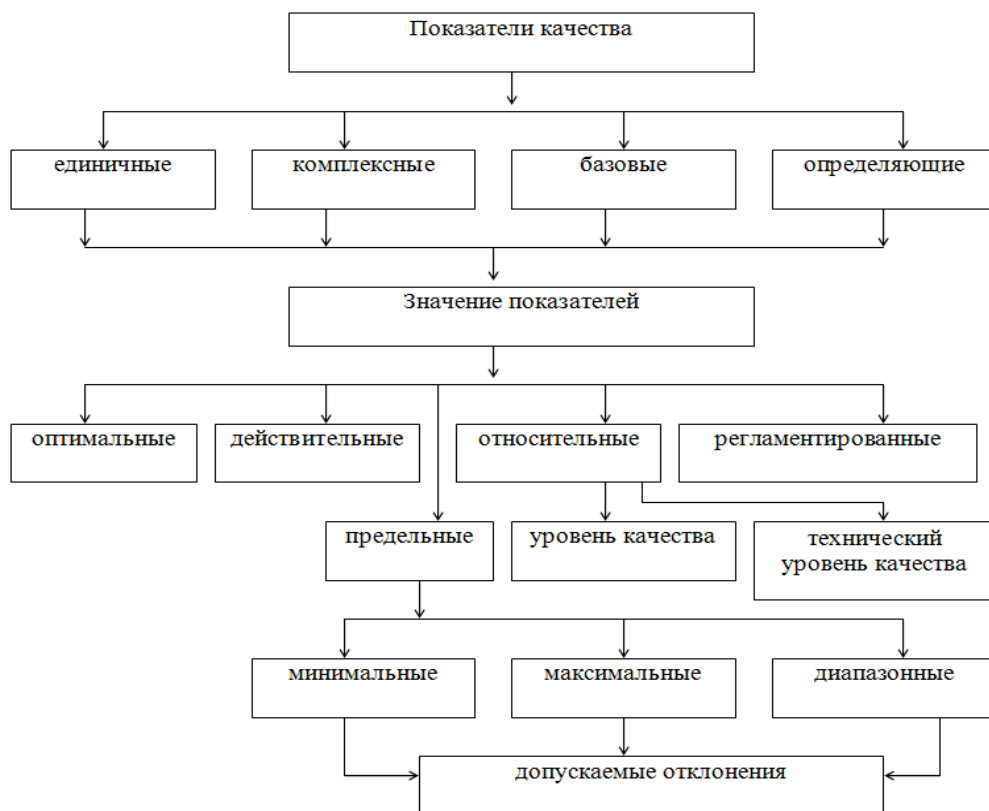


Рисунок 1 – Классификация показателей

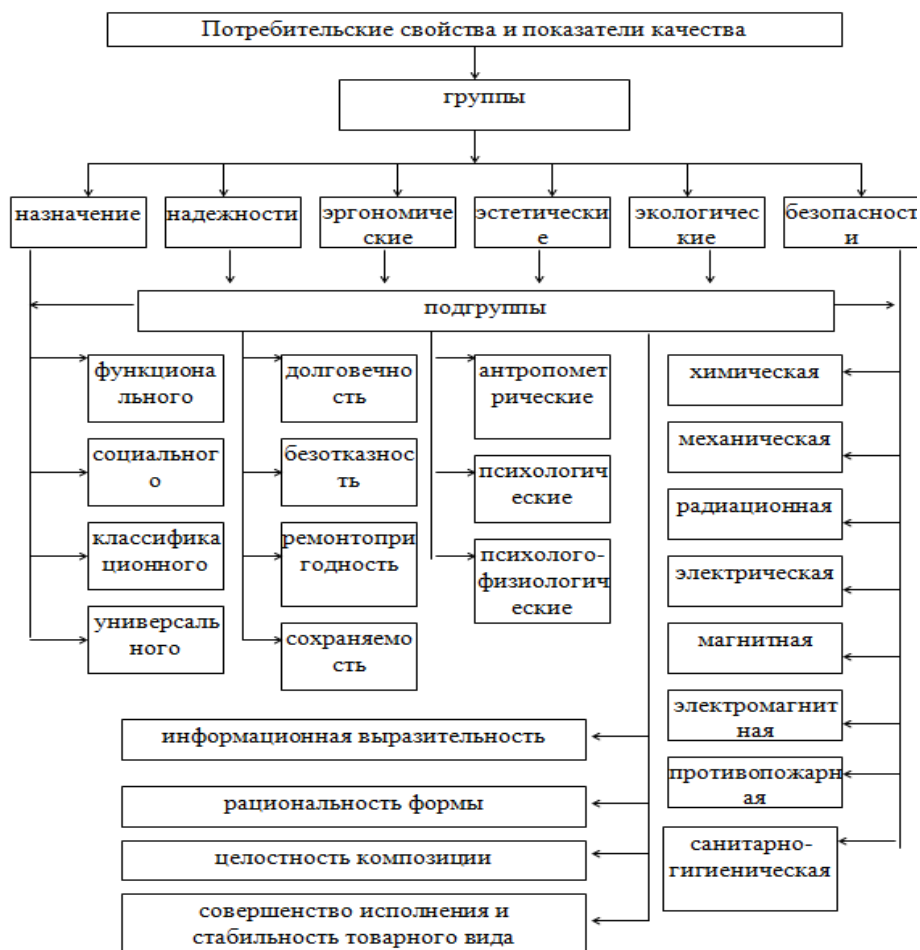


Рисунок 2 – Номенклатура показателей качества товаров

*Задание 13. Изучение видов дефектов продовольственных и непродовольственных товаров.*

Ознакомьтесь с дефектами 2–3 разных групп продовольственных и/или непродовольственных товаров. Выясните, какие из дефектов относятся к малозначительным, а какие – к значительным (критическим). Результаты оформите по форме таблицы 1.

Таблица 1 – Виды дефектов товаров

| Наименование товара | НД на товар | Градация по сортам | Дефекты значительные |                       | Дефекты незначительные |                       | Степень влияния на качество |
|---------------------|-------------|--------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|
|                     |             |                    | наименование         | причины возникновения | наименование           | причины возникновения |                             |
| 1                   | 2           | 3                  | 4                    | 5                     | 7                      | 8                     | 9                           |

По результатам выполнения задания сделайте вывод о влиянии дефектов, их размеров и расположения на качество разных видов продовольственных и непродовольственных товаров.

*Задание 14. Изучение принципов определения сорта продовольственных товаров.*

Используя стандарты на продукцию различных видов: ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия»; ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия» ознакомьтесь с порядком отнесения товаров к градациям качества. Результаты запишите в форме таблицы 1.

Таблица 1 – Градация\* товаров на сорта

| Группа товаров | Разделение на сорта | НД для определения сорта | Принцип сортировки | Необходимость группировки показателей при сортировке | Основания (пункт стандарта для определения сорта) |
|----------------|---------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1              | 2                   | 3                        | 4                  | 5                                                    | 6                                                 |

\*градация продукции: сорт, марка, номер, группа/категория качества.

Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение о специфике подходов к контролю качества в зависимости от вида продукции и других факторов.

*Задание 15. Изучение принципов определения сорта продовольственных товаров.*

Проанализировать разделы «Технические требования» трёх стандартов на разные виды продукции/товаров, делящихся на товарные сорта.

Выявить показатели качества товаров одного наименования с общими и различными значениями для всех товарных сортов, марок или номеров.

Результаты записать в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Общность и различия показателей качества товаров разных градаций

| Наименование товара | Номер стандарта | Значения показателей качества для разных товарных сортов |           |
|---------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|-----------|
|                     |                 | общие                                                    | различные |
|                     |                 |                                                          |           |

Сделать выводы об общности различиях между значениями показателей качества анализируемых товаров.

*Задание 16. Изучение требований к упаковке товаров.*

1. На примере ГОСТ 8737-77 «Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные, из пряжи химических волокон и смешанные». Первичная упаковка и маркировка» изучите требования к первичной упаковке и маркировке хлопчатобумажных и смешанных тканей. В произвольной форме отразите в тетради требования, предъявляемые к первичной упаковке тканей:

- виды тканей в куске;
- длина ткани в куске;
- количество отрезов в куске;
- минимальная длина отрезов в куске;
- сложение тканей в куске;
- виды маркировки, наносимые на куски ткани;
- требования к информации на ярлыках тканей, предназначенных для предприятий розничной торговли.

2. На примере ГОСТ 7000-80 «Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» изучите требования к упаковке и маркировке текстильных материалов для транспортировки и хранения. В произвольной форме отразите в тетради требования, предъявляемые к упаковке тканей для транспортирования и хранения:

- виды и материал внешней упаковки
- способы внешней упаковки,
- масса упакованных текстильных материалов
- требования к маркировке каждого грузового места текстильных материалов.

По результатам выполнения задания сделайте вывод о значении упаковки и маркировки как фактора сохранения качества товаров.

*Задание 17. Определение размеров товарных потерь при хранении.*

На складе оптово-розничного предприятия 300 кг колбасы полукопченной хранились 15 суток. Рассчитайте размер естественной убыли (усыхания) колбасы, если нормы убыли составляют:

- за первые 3 суток хранения – общий размер убыли составляет 0,06%;
- за каждые последующие сутки хранения до 10 суток – норма увеличивается на 0,01%;
- за каждые сутки после 10 до 30 суток – норма еще дополнительно увеличивается на 0,005%.

*Задание 18. Закрепление навыков оценки качества товаров расчетным методом.*

1.1. По данным таблицы 1 оценить уровень качества пылесосов разных моделей по величине комплексного показателя (К), используя для расчета формулу:

$$K = \frac{П \cdot t}{m},$$

где П – пылеочистительная способность пылесоса, %;

t – срок службы, число лет.

m – масса пылесоса, кг

Таблица 1 – Показатели качества пылесосов

| Модель пылесоса | Значение показателей             |           |                  | Уровень качества, К |
|-----------------|----------------------------------|-----------|------------------|---------------------|
|                 | пылеочистительная способность, % | масса, кг | срок службы, лет |                     |
| 1               | 99,7                             | 6,7       | 15               |                     |
| 2               | 95,9                             | 7,0       | 14               |                     |
| 3               | 97                               | 5,75      | 16               |                     |
| 4               | 98,2                             | 6,8       | 15               |                     |
| 5               | 99,5                             | 7,0       | 12               |                     |

Результаты расчетов прокомментировать

1.2. Используя информацию о химическом составе пищевых продуктов (на маркировке), рассчитать энергетическую ценность (калорийность) в ккал/100 г, трех образцов продовольственных товаров.

При этом следует использовать коэффициенты энергетической ценности (ккал/г), т.е. количество энергии, выделяемое 1 г вещества при его сгорании в организме человека: для белков – 4,0; для жиров – 9,0; для углеводов – 3,8.

Полученные результаты оформить в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Расчет энергетической ценности продовольственных товаров

| Наименование продукта | Содержание, г/100г |      |           | Энергетическая ценность, ккал/100г |               |
|-----------------------|--------------------|------|-----------|------------------------------------|---------------|
|                       | белка              | жира | углеводов | расчетная                          | на маркировке |
|                       |                    |      |           |                                    |               |

Полученные результаты прокомментировать.

*Задание 19. Ознакомление с социологическим методом оценки показателей качества.*

Группе покупателей (женщин) предложили оценить потребительские показатели качества школьных ранцев. Оценка проводилась с помощью анкетирования. В табл. 1 приведены результаты оценки трех комплексных показателей, данных покупателями разных возрастных категорий

Таблица 1 – Потребительская оценка качества школьных ранцев покупателями разных возрастных категорий

| Показатели качества | Максимальная сумма баллов | Средняя оценка показателя, выставленная группой покупателей разного возраста |           |           |          |
|---------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|
|                     |                           | до 30 лет                                                                    | 31-40 лет | 41-50 лет | свыше 50 |
| Функциональные      | 20                        | 19                                                                           | 18        | 17        | 16       |
| Эстетические        | 25                        | 21                                                                           | 22        | 23        | 24       |
| Эргономические      | 20                        | 19                                                                           | 18        | 17        | 17       |
| Всего               | 65                        | 59                                                                           | 58        | 57        | 57       |

На основании средних балльных оценок показателей качества школьных ранцев, выставленных в ходе анкетирования, сделайте вывод о значимости показателей для покупательниц разных возрастных категорий.

*Задание 20. Изучение видов информации на товаре.*

Студентам выдают различные виды упаковки продовольственных товаров. Предлагается изучить потребительскую маркировку продукта. Определите какую товарную информацию можно отнести к основополагающей, потребительской и специальной. Полученные результаты оформить в виде таблицы 1:

Таблица 1 – Виды информации на маркировке товаров

| Наименование продукта | Способ упаковки | Информация       |                 |             |
|-----------------------|-----------------|------------------|-----------------|-------------|
|                       |                 | Основополагающая | Потребительская | Специальная |
|                       |                 |                  |                 |             |

*Задание 21. Ознакомление и отработка навыков органолептической оценки качества.*

Ознакомиться с ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» и ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки».

Для выполнения задания студент получает 3 образца вареных колбасных изделий. По результатам ознакомления с методикой определения органолептических показателей варены колбасных изделий, студент:

1) изучает состав продукта, его характерные признаки и требования к качеству (ГОСТ 23670-2019). Определяют соответствие органолептических показателей качества образцов требованиям стандарта;

2) используя методику дегустационной оценки, регламентируемую ГОСТ 9959-91, оценивают показатели качества по пятибалльной системе;

3) результаты дегустационной оценки записывают по форме дегустационного листа:

## Дегустационный лист

наименование продукта  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Организация \_\_\_\_\_  
Фамилия, инициалы эксперта \_\_\_\_\_

Шкала оценок: 5 – отличное качество, 4 – хорошее, 3 – удовлетворительное, 2 – плохое, 1 – очень плохое.

### Результаты дегустационной оценки

| № образца | Оценка продукта по 5-ти балльной шкале оценивания |      |       |              |      |          |              | Другие замечания |
|-----------|---------------------------------------------------|------|-------|--------------|------|----------|--------------|------------------|
|           | внешний вид                                       | цвет | запах | консистенция | вкус | сочность | общая оценка |                  |
|           |                                                   |      |       |              |      |          |              |                  |
|           |                                                   |      |       |              |      |          |              |                  |
|           |                                                   |      |       |              |      |          |              |                  |

Подпись эксперта: \_\_\_\_\_

По итогам выполнения провести обсуждение результатов органолептической оценки и обмен мнениями.

*Задание 22. Изучение маркировочных знаков на товаре.*

Изучить ГОСТ 16598-80 «Изделия текстильные. Условное обозначение и способ ухода. Зарисуйте предупредительные знаки и символы ухода за товарами.

*Задание 23. Изучение товарной информации, ее полноты и доступности.*

Изучить Технический Регламент Таможенного союза 021/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Записать общие требования к информации для потребителя.

Оценить соответствие информации на маркировке шести образцов пищевых продуктов (на выбор преподавателя или студента). Результат оценки соответствия оформить в виде таблицы (табл. 1), отметив наличие или отсутствие необходимой информации знаком «+» или «-».

Таблица 1 – Изучение полноты информации на маркировке товаров

| Вид информации                                                                                                        | Номер исследуемого образца |   |   |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|---|---|---|---|
|                                                                                                                       | 1                          | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Наименование продукта                                                                                                 |                            |   |   |   |   |   |
| Наименование, местонахождение изготовителя, упаковщика, импортера продукта, наименование страны и места происхождения |                            |   |   |   |   |   |

|                                                     |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Масса нетто, объем или количество продукции         |  |  |  |  |  |  |
| Состав продукта                                     |  |  |  |  |  |  |
| Пищевая ценность                                    |  |  |  |  |  |  |
| Условия хранения                                    |  |  |  |  |  |  |
| Срок годности                                       |  |  |  |  |  |  |
| Срок хранения                                       |  |  |  |  |  |  |
| Срок реализации                                     |  |  |  |  |  |  |
| Обозначение нормативного или технического документа |  |  |  |  |  |  |
| Информация о сертификации                           |  |  |  |  |  |  |
| Заключение о соответствии                           |  |  |  |  |  |  |

По итогам выполнения задания сделайте развернутые выводы о соответствии информации на маркировке установленным требованиям технического регламента

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задания»

| Шкала оценивания<br>(интервал баллов) | Критерий оценивания                                                                                                              |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                     | Задание выполнено и оформлено полностью (правильно даны все необходимые ответы и пояснения)                                      |
| 4                                     | Задание выполнено и оформлено на среднем уровне (правильно даны все необходимые ответы, оформление не соответствуют требованиям) |
| 3                                     | Задание выполнено на низком уровне (даны не все необходимые ответы, пояснения не точны, оформление не соответствуют требованиям) |
| 2                                     | Задание выполнено на неудовлетворительном уровне (даны неправильные ответы, пояснения отсутствуют)                               |

### Тесты:

1. Основными критериями выбора потребительских свойств и показателей, их определяющих, являются:

- а) этап жизненного цикла продукции
- б) потребности, которые должен удовлетворять товар
- в) субъективные особенности оценщика
- г) их физические свойства

2. Эргономичные свойства делятся на группы:

- а) гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические и психологические
- б) надежность, безотказность, срок службы, ресурс, гарантийный срок хранения, срок годности и безвредность
- в) ответы а и б
- г) верного ответа нет

3. *Какая из перечисленных жирных кислот относится к ненасыщенным?*
- а) масляная
  - б) линолевая
  - в) капроновая
  - г) стеариновая
4. *Принцип, положенный в основу деления на сорта кофе, называется:*
- а) сырьевой
  - б) технологический
  - в) комплексный
  - г) принцип сохраняемости
5. *Дефекты, которые невозможно или экономически невыгодно устранять, называются:*
- а) критическими дефектами
  - б) значительными дефектами
  - в) малозначительными дефектами
  - г) неустраняемыми дефектами
6. *К оптическим свойствам товаров относятся:*
- а) спектр звука
  - б) твердость
  - в) прозрачность
  - г) диэлектрическая проницаемость
7. *Какой метод оценки качества чаще всего применяют при определении эстетических свойств товаров:*
- а) экспертные методы исследований
  - б) органолептические методы исследований
  - в) физико-химические методы исследований
  - г) комбинированные методы исследований
8. *Совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативными документами показателей качества:*
- а) натуральный сортамент
  - б) товарный сортамент
  - в) сортность товаров
  - г) классы товаров
9. *Показатели, определяемые как отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление, называют:*
- а) единичными показателями
  - б) комплексными показателями
  - в) интегральными показателями
  - г) базовыми показателями
10. *Последовательность проведения органолептической оценки при проведении товарной экспертизы:*
- а) консистенция и вкус – цвет – запах – внешний вид
  - б) внешний вид – цвет – консистенция – запах и вкус
  - в) внешний вид – запах – цвет – консистенция и вкус
  - г) цвет – запах – внешний вид – консистенция и вкус

11. Число единиц продукции составляющих выборку, называют:
- а) массой выборки
  - б) объемом выборки
  - в) количеством проб
  - г) единицей исследования
12. Клейковину в тесте образуют белки, хорошо впитывающие воду. Таким белком является:
- а) гистон
  - б) альбумин
  - в) глютелин
  - г) глобулин
13. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями – это:
- а) цель товароведения
  - б) определение градаций товаров
  - в) оценка качества
  - г) методика товароведения
14. Несоответствие товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде, называются:
- а) критическими дефектами
  - б) значительными дефектами
  - в) явными дефектами
  - г) скрытыми дефектами
15. Принцип, положенный в основу деления на сорта муки, называется:
- а) сырьевой
  - б) технологический
  - в) комплексный
  - г) принцип сохраняемости
16. Показатели качества, имеющие решающее значение при оценке качества товаров:
- а) базовые показатели
  - б) отличные показатели
  - в) финансовые показатели
  - г) определяющие показатели
17. Товар – это:
- а) средство, с помощью которого можно удовлетворить определенную потребность
  - б) продукт, который производится для обмена путем купли-продажи
  - в) продукт труда, способный удовлетворять определенные потребности человека и предназначенный для обмена путем купли-продажи
  - г) объект купли-продажи

18. Совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности человека в соответствии с его назначением – это:

- а) потребительское свойство
- б) качество товара
- в) показатель качества
- г) требования к качеству

19. Ферменты – это вещества, которые:

- а) катализируют различные реакции
- б) являются вкусовыми компонентами продуктов
- в) вызывают физические изменения в продуктах
- г) вызывают микробиологические процессы

20. Соответствие фактического наличия видов товаров разработанному ассортиментному перечню и существующим потребностям называется:

- а) широта ассортимента
- б) полнота ассортимента
- в) глубина ассортимента
- г) рациональность ассортимента

21. Комплектуемая за определенный интервал времени продукция одного наименования, типоминала или типоразмера, одного способа изготовления и (или) исполнения, произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях, одной структуры и качественной градации, называется:

- а) партией товаров
- б) единицей продукции
- в) группой товаров
- г) классом товаров

22. Глубина ассортимента характеризуется:

- а) количеством разновидностей товара и наименований товаров однородных и разнородных групп
- б) количеством разновидностей конкретного вида товаров, количество позиций в каждой группе товаров
- в) ответы а и б
- г) верного ответа нет

23. Показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества – это:

- а) комплексные показатели
- б) единичные показатели
- в) определяющие показатели
- г) базовые показатели

24. Воздухо-, паро-, водо- и пылепроницаемость, гигроскопические свойства представляют:

- а) физико-химические свойства
- б) химические свойства
- в) физические свойства
- г) химико-биологические свойства

25. Система соподчиненных понятий (объектов) в какой-либо области знания или деятельности человека, используемая как средство для установления связей между этими понятиями (объектами), а также для точной ориентировки в многообразии понятий (объектов) называется:

- а) кодирование
- б) классификация
- в) принцип товароведения
- г) идентификация

26. Особенности, которым должен соответствовать товар, чтобы обеспечить возможность его использования по назначению в течение определенного времени:

- а) свойство товара
- б) требование к товару
- в) показатель качества товара
- г) потребность в товаре

27. Ассортимент, наиболее полно соответствующий потребностям населения, называют:

- а) оптимальным
- б) рациональным
- в) широким
- г) глубоким

28. В окрасе моркови, абрикосов, томатов участвуют красящие вещества, относящиеся к классу каротиноидов. В какой витамин они могут превращаться в организме человека?

- а) витамин С
- б) витамин РР
- в) витамин А
- г) витамин К

29. Этапы развития товароведения:

- а) подготовительный, товароведно-описательный, товароведно-формирующий
- б) товароведно-описательный, товароведно-технологический, товароведно-формирующий
- в) подготовительный, товароведно-описательный, товароведно-технологический, товароведно-формирующий
- г) подготовительный, описательный, технологический и заключительный.

30. Штриховое кодирование – это:

- а) система автоматической идентификации объекта (товара)
- б) система классификации товаров
- в) ответы а и б
- г) классификатор продукции

31. Несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров, в первую очередь на назначение, надежность и безопасность, называются:

- а) значительными дефектами
- б) малозначительными дефектами
- в) явными дефектами
- г) скрытыми дефектами

32. Документ, который содержит систематизированный перечень объектов классификации и классификационных группировок, позволяющий находить каждому объекту место и присваивать ему определенное обозначение, называется:

- а) классификатор
- б) кодировщик
- в) стандарт
- г) государственный распределитель

33. Свойствами товара называют:

- а) характеристики товаров, изготовленных для потребления
- б) объективные особенности, которые проявляются на каждой стадии жизненного цикла товара
- в) отличные особенности изготовленных товаров
- г) особенности товаров, оказываются в сфере потребления

34. Предметом товароведения являются:

- а) потребительские стоимости (свойства) товаров
- б) товар и методы формирования его качества
- в) виды продовольственных и непродовольственных товаров
- г) общие закономерности создания товаров

35. Свойство или характеристика объекта (товара), положенные в основу классификации называется:

- а) метод классификации
- б) ступень классификации
- в) признак классификации
- г) направление классификации

36. Совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности человека в соответствии с его назначением – это:

- а) потребительское свойство
- б) качество товара
- в) показатель качества
- г) требования к качеству

37. Надежность товара, это:

- а) прочность, гигроскопичность, ремонтпригодность
- б) долговечность, ремонтпригодность, срок службы, безотказность
- в) износостойкость, технологичность, безотказность
- г) все ответы верны

38. *Какая из перечисленных жирных кислот относится к насыщенным?*
- а) олеиновая
  - б) линолевая
  - в) пальмитиновая
  - г) арахидоновая
39. *Способность определенной совокупности товаров удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей – это:*
- а) гармоничность ассортимента
  - б) структура ассортимента
  - в) рациональность ассортимента
  - г) новизна ассортимента
40. *Определение относительной плотности молока относится к:*
- а) экспертным методам исследований
  - б) органолептическим методам исследований
  - в) физико-химическим методам исследований
  - г) комбинированным методам исследований
41. *Способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу, называется:*
- а) твердостью
  - б) эластичностью
  - в) упругостью
  - д) деформацией
42. *Множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей, называются:*
- а) класс товаров
  - б) группа товаров
  - в) вид товаров
  - г) разновидность товаров
43. *Подмножество товаров, удовлетворяющих более специфические группы потребностей, называется:*
- а) разновидность товара
  - б) класс товаров
  - в) однородные группы товаров
  - г) группа товаров
44. *Товары одного вида, отличающиеся рядом частных признаков, называются:*
- а) класс товара
  - б) группа товара
  - в) разновидность товара
  - г) вид товара
45. *Способность изделия отражать сложившиеся в обществе культурные нормы и эстетические представления называется:*
- а) оригинальность
  - б) соответствие моде и стилю
  - в) информационная выразительность
  - г) целостность композиции

46. К группе факторов, формирующих качество товаров, относятся
- проектирование
  - сырье
  - конструкция
  - технология производства
47. Товары по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму классифицируются на следующие группы:
- сухие
  - умеренные
  - влажные
  - повышенной влажности
48. Количественные потери в зависимости от причин возникновения на следующие виды:
- естественная убыль
  - предреализационные потери
  - нормируемые потери
  - ненормируемые потери
49. В зависимости от уровня контрольные испытания делятся на следующие виды:
- инспекционные
  - ведомственные
  - сертификационные
  - государственные
50. Метод оценки показателей качества продукции/товара в сравнения с эталонным образцом называется:
- дифференциальным
  - комплексным
  - смешанным
  - эвристическим

#### Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тесты»

| Шкала оценивания<br>(интервал баллов) | Критерий оценивания                                                                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                     | Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% тестов)                    |
| 4                                     | Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% тестов)                     |
| 3                                     | Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% тестов)                      |
| 2                                     | Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50% тестов) |

## **Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)**

### **Теоретические вопросы:**

1. Товароведение – наука о потребительной стоимости товаров. Понятия товара и продукции.
2. Объекты, субъекты, цели и задачи товароведения.
3. Роль и место товароведных знаний в коммерческой деятельности, связь товароведения с другими дисциплинами.
4. Возникновение и этапы развития товароведения. Роль русских ученых в развитии товароведения.
5. Методы, используемые в товароведении: их классификация и общая характеристика.
6. Качество товаров: основные понятия. Необходимость и значение повышения качества продукции в условиях рыночной экономики.
7. Характеристика потребностей и требований к товарам.
8. Сущность понятий свойство, потребительское свойство, качество товаров: взаимосвязь и генезис свойств.
9. Классификация и характеристика потребительских свойств товаров. Качество как совокупность потребительских свойств товаров.
10. Свойства социального и функционального назначения товаров, их характеристика и значение при оценке качества товаров.
11. Эргономические свойства товаров, их классификация, характеристика и значение в оценке качества товаров.
12. Гигиенические свойства товаров и их показатели: характеристика и значение в оценке качества товаров.
13. Свойства безопасности и экологичности товаров: характеристика, виды и значение при оценке качества товаров.
14. Эстетические свойства товаров, их сущность, группировка, назначение при оценке качества товаров.
15. Надежность и безотказность товаров: общая характеристика, показатели, значение при экспертизе качества товаров.
16. Понятия физического и морального износа, их влияние на сохраняемость, долговечность и эстетичность товаров.
17. Понятие гарантийных сроков хранения и эксплуатации товаров, предельно допустимых сроков реализации их значение в формировании эксплуатационных свойств товаров.
18. Химический состав и его влияние на формирование потребительских свойств непродовольственных товаров.
19. Пищевая ценность продовольственных товаров и ее составляющие.
20. Основные энергетические вещества пищевых продуктов: белки, жиры и углеводы, классификация, содержание в продуктах питания.
21. Биологически активные вещества: витамины, ферменты, минеральные элементы: их характеристика и содержание в пищевых продуктах.
22. Органолептические свойства пищевых продуктов: показатели и значение для оценки качества.

23. Понятие об усвояемости пищевых продуктов, факторы, влияющие на усвояемость, и характеристика усвояемости отдельных веществ растительного и животного происхождения.

24. Характеристика веществ, влияющих на безопасность потребления пищевых продуктов (токсичные элементы, микотоксины, нитраты, нитриты, пестициды и др.) и возможных путей попадания в продукты.

25. Характеристика физических свойств пищевых продуктов: структурно-механические, оптические, сорбционные, объемные и др.

26. Показатели качества: понятие, виды. Сущность и применяемость отдельных видов показателей при оценке качества.

27. Факторы, обеспечивающие качество продукции на всех стадиях ее жизненного цикла: разработке, производстве, обращении, эксплуатации и потреблении.

28. Факторы формирования потребительских свойств товаров: их краткая характеристика и значение.

29. Факторы сохранения потребительских свойств и качества товаров при их перевозке, хранении и продаже: температура, относительная влажность воздуха, вентиляция, газовый состав среды, освещенность, товарное соседство и др.

30. Химические и физико-химические процессы, происходящие в товарах при хранении, их влияние на качество и сохраняемость.

31. Оптимальный режим хранения. Понятие гарантийных и предельно допустимых сроков хранения и реализации товаров.

32. Биологические и микробиологические процессы, протекающие в товарах при хранении, их влияние на качество и сохраняемость.

33. Значение тары и упаковки в защите товаров от внешних воздействий и снижении качества, классификация и характеристика отдельных видов тары и упаковки.

34. Физические и физико-химические способы консервирования товаров: сущность, влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров.

35. Химические и биохимические способы консервирования и стабилизации товаров: сущность, влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров.

36. Маркировка товаров: способы маркировки, общие требования к ее содержанию, значение при оценке качества товаров.

37. Основные, дополнительные и информационные элементы и знаки на маркировке товаров: их классификация и виды.

38. Количественные потери пищевых продуктов при хранении и реализации: естественная убыль, нормируемые подреализационные потери. Причины возникновения, факторы, влияющие на их величину.

39. Способы и условия транспортирования товаров, их влияние на качество товаров.

40. Сущность и общие принципы ухода за товарами, их роль в сохранении качества и предотвращении порчи товаров при транспортировании, хранении и использовании.

41. Понятие экспертизы товаров: понятие, виды и цели экспертиз.
42. Товароведно-экспертная деятельность: виды, характеристика и отличительные особенности.
43. Методы проведения экспертиз: их классификация и общая характеристика.
44. Аналитические методы исследований: их виды, характеристика и значение.
45. Инструментальные методы экспертизы: сущность, виды, достоинства и недостатки.
46. Органолептические методы экспертизы: сущность, виды, достоинства и недостатки.
47. Экспертный и социологический методы экспертизы качества товаров, сущность, достоинства и недостатки, область применения.
48. Уровень качества товаров, понятие, методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
49. Понятие о конкурентоспособности товаров и ее составляющих.
50. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности контроля качества товаров в торговле.
51. Правила и методы отбора проб товаров. Понятие однородной партии, точечных выемок, объединенного и среднего образца.
52. Дефекты товаров: понятие и виды дефектов. Уровень дефектности продукции, приемочные и браковочные числа
53. Понятие о сортности товаров. Деление товаров на природные (видовые) и товарные сорта, факторы, формирующие товарный сорт.
54. Понятие классификации товаров, значение классификации товаров в товароведной практике.
55. Характеристика производственной, учебной и торговой классификаций: особенности, достоинства и недостатки.
56. Кодирование товаров: цели и методы кодирования. Сущность регистрационного и классификационного методов кодирования.
57. Классификаторы продукции: их виды, правила построения и область применения.
58. Ассортимент товаров: понятие, классификация и виды ассортимента товаров.
59. Промышленный и торговый ассортимент товаров, принципы их формирования и закономерности развития, значение в формировании товарной политики предприятия.
60. Характеристика показателей ассортимента: структура, широта, глубина, устойчивость, новизна и рациональность, методика их определения.

### **Ситуационные задачи:**

*Задача 1.* Из 55 наименований продуктов в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать степень обновления, коэффициент широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного магазина принято 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов.

*Задача 2.* В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется

- 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 59 руб.;
- 35 наименований карамели по цене 39,5 руб.;
- 3 вида мармелада по цене 41руб.;
- 5 видов драже по цене 30 руб.

Определить структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении.

*Задача 3.* В ассортименте хлебобулочного магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов хлеба однородной группы, 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов нового товара. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если  $Шб=100$ ;  $Пб=20$ ;  $Квш=0,3$ ;  $Квг=0,2$ ;  $Кву=0,2$ ;  $Квн=0,3$ .

*Задача 4.* На хранение в овощехранилище заложено 1,5 т картофеля. Через 2 месяца при определении его товарного качества установлено, что в партии присутствует 300 кг гнили, 25 кг подмороженных клубней, 60 кг пораженных фитофторой. Определить товарное качество через 2 месяца.

*Задача 5.* На хранение на склад без искусственного охлаждения заложено 30 т картофеля. Определить естественную убыль картофеля, если при перевешивании его в марте оказалось 29997 кг. Норма естественной убыли картофеля 0,7 %.

*Задача 6.* Определить естественную убыль массы картофеля, при хранении на складе без охлаждения в холодной зоне за ноябрь, если на 01.11 остаток составляет 70 т, на 11.11 – 120 т, на 21.11 – 360 т, на 01.12 – 780 т. Норма естественной убыли картофеля 0,7 %.

*Задача 7 .* Рассчитать структуру ассортимента в денежном выражении (условно примите, что в обследованных торговых фирмах товар каждого наименования поступил в количестве 20 единиц

Таблица 1 – Исходные данные

| Перечень товаров<br>однородной группы | Наименования торговых фирм и сроки обследования |                  |                    |                  |                    |                  |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|
|                                       | 1                                               |                  | 2                  |                  | 3                  |                  |
|                                       | Исходные<br>данные                              | Через 10<br>дней | Исходные<br>данные | Через 10<br>дней | Исходные<br>данные | Через 10<br>дней |
| Средство для мытья<br>посуды «Капля»  | 40/59                                           | 35/56            | 30/38              | 28/48            | 30/40              | 25/40            |
| Средство для мытья<br>посуды «Fairgy» | 37/90                                           | 45/90            | 42/65              | 37/65            | 25/101             | 48/101           |

*Задача 8.* На складе, расположенном в 1 зоне говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения составляет 0,08%, за каждые последующие сутки до 10 суток норма увеличивается на 0,01%. После 10 суток норма увеличивается на 0,005%. Определить потери за 12 суток.

*Задача 9.* Определите товарный сорт ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан первый сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

*Задача 10.* Сделайте заключение о качестве мужского джемпера. Волокнистый состав: акрил-100%; переплетение-фанг. При осмотре было обнаружено: разная ширина рукавов 8мм; шток на рукаве 9 мм; ласы на спинке.

*Задача 11.* Яйца куриные в 100 г содержат 12,7% белков, 11,5% жира и 0,7% углеводов. Рассчитайте энергетическую ценность яйца массой 50 г. Коэффициент усвоения продукта составляет 0,95.

*Задача 12.* В магазине по данным инвентаризации реализовано 15,5 тонн сахара-песка. В этот период в магазине работали 3 продавца и один ученик. Определите размер естественной убыли, если норма естественной убыли на сахар – 0,12%, при наличии в штате учеников (до 50% от числа основных работников) норма естественной убыли увеличивается на 10%.

*Задача 13.* Определить конкурентоспособность клеев с учетом их качества и цены, если для образцов характерны показатели, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Данные для расчета

| Номер образца | Комплексный показатель качества, G | Розничная цена, руб. | Уровень цены, С | Оценка конкурентоспособности, К |
|---------------|------------------------------------|----------------------|-----------------|---------------------------------|
| 1             | 0,72                               | 9                    |                 |                                 |
| 2             | 0,98                               | 11                   |                 |                                 |
| 3             | 1,1                                | 16                   |                 |                                 |

*Задача 14.* Определите энергетическую ценность 200 г молока (ккал). Средний химический состав коровьего молока (в %): жира – 2,5; белков – 3,0; углеводов – 4,7. Коэффициент усвоения продукта организмом человека составляет 0,95.

**Задача 15.** Остаток товара по описи составил 85 кг, поступило товара 615 кг, остаток на конец периода – 30 кг. По документам недостача товара составила 5 кг. Норма естественной убыли составляет 0,25%. Определить размер естественной убыли и фактической недостачи при реализации печенья.

**Задача 16.** В магазине по данным инвентаризации реализовано 15 тонн сахара-песка. В этот период в магазине работали 3 продавца и один ученик. Определите размер естественной убыли, если норма естественной убыли на сахар – 0,12%, при наличии в штате учеников (до 50% от числа основных работников) норма естественной убыли увеличивается на 10%

**Задача 17.** Из 75 наименований продуктов в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать степень обновления, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 110, а постоянным спросом пользуется 25 наименований товаров

**Задача 18.** По данным таблицы 1 рассчитайте комплексную интегральную оценку качества нового вида туфель, если по результатам экспертной оценки базовый и новый образцы получили следующие балльные оценки показателей:

Таблица 1 – Данные для расчета

| Показатели качества | Коэффициент весомости показателя, $K_j$ | Значение показателя $m_j$ , баллы |        |
|---------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|--------|
|                     |                                         | базового                          | нового |
| Функциональные      | 0,35                                    | 4                                 | 5      |
| Эргономические      | 0,15                                    | 5                                 | 4      |
| Эксплуатационные    | 0,25                                    | 4                                 | 5      |
| Эстетические        | 0,25                                    | 5                                 | 5      |

**Задача 19.** Вафельный батончик «Мишка» содержит белков – 7,7 г, жиров – 32,7 г, углеводов – 56,5 г. Рассчитать энергетическую стоимость 80 г продукта при коэффициенте усвоения 0,92.

**Задача 20.** Фактическое количество видов и разновидностей колбасных изделий в магазине составляет 95 наименований, из них 19 наименований – новые виды изделий, 45 – пользуются устойчивым спросом. Рассчитать коэффициенты широты, устойчивости и обновления ассортимента, если базовое количество наименований колбасных изделий в магазине составляет 70 наименований, а принятый процент новых товаров в магазине – 25%.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «промежуточный контроль (экзамен)»

| Шкала оценивания        | Характеристика знания предмета и ответов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| отлично (5)             | Студент глубоко и в полном объеме 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 четкие 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

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