

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

(подпись)

« 24 » апреля 2023 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«КОММЕРЧЕСКОЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

По направлению подготовки 43.03.01 Сервис

Профиль: «Управление бизнес-процессами в сфере услуг»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Коммерческое товароведение» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис. – 40 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Коммерческое товароведение» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. N 514, редакция с изменениями N 1456 от 26 ноября 2020 г.).

СОСТАВИТЕЛЬ:

к.т.н., доцент Попова Я.А.

старший преподаватель Домниченко Р.Г.

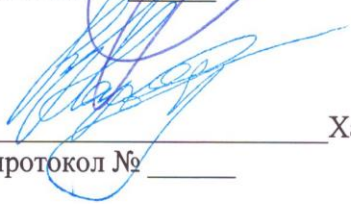
Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров «18» 04 2023 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой

товароведения и экспертизы товаров  Попова Я.А.

Переутверждена: « » 20 г., протокол №

Согласована:

Директор института управления и
государственной службы 

Харьковский Р.Г.

Переутверждена: « » 20 года, протокол №

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии Экономического факультета «21» апреля 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

Цель изучения дисциплины – является усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность специалистами управление бизнес-процессами в сфере услуг по оценке и управлению качеством и ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров на разных этапах жизненного цикла.

Задачи:

- ознакомление с объектами, предметом, методами, терминологией и задачами товароведения;
- изучение номенклатуры показателей качества, ассортимента и конкурентоспособности продовольственных и непродовольственных товаров, методами их оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла товаров;
- усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области идентификации товаров;
- приобретение навыков оценки качества однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Коммерческое товароведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Основы отраслевых знаний», «Функционирование и развитие систем сервиса» и служит основой для освоения дисциплин «Менеджмент в сервисе», «Маркетинг в сервисе».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации
		Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки
		Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации
	УК-1.2 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в	Знать: принципы и методы системного подхода
		Уметь: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других

		проблемной ситуации;	участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач
			Владеть: практическими навыками решения задач в области товароведения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
		УК-1.3 определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения	Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации, принципы и методы системного подхода решения проблемной ситуации с учетом рисков в коммерческом товароведении
			Уметь: находит и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи, учитывать риски при решении проблемной ситуации
ПК-1. Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя		ПК-1.1. Применяет клиентоориентированные технологии в сервисной деятельности	Владеть: навыками решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки в области товароведения
			Знать: современные клиентоориентированные технологии в сервисной деятельности
			Уметь: использовать отдельные клиентоориентированные технологии в соответствии с особенностями сервисной деятельности организации
		ПК-1.2. Участвует в разработке системы клиентских отношений с использованием современных информационных технологий	Владеть: современными сервисными технологиями, опираясь на результаты анализа поставленных задач, использует современные информационные технологии с целью организации бизнес-процессов коммерческого товароведения
			Знать: применять методы разработки системы клиентских отношений
			Уметь: основные элементы и содержание системы клиентских отношений, принципы и последовательность ее разработки
			Владеть: навыками разработки рекомендаций по совершенствованию системы клиентских отношений в коммерции

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	108 (3 зач. ед)	108 (3 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	54	10
Лекции	36	6
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	18	4
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	
Самостоятельная работа студента (всего)	54	98
Форма аттестации	зачет	зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных 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.

Классификация потребительских свойств и показателей: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. 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 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.

Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

Товароведение зерномучных товаров. Потребительские свойства круп. Производство круп. Классификация и ассортимент круп. Требования к качеству круп. Упаковка, маркировка и хранение круп. Потребительские свойства муки. Производство муки. Классификация и ассортимент муки. Требования к качеству муки. Упаковка, маркировка и хранение муки. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Формирование качества хлеба в процессе производства. Показатели качества хлеба. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Показатели качества макаронных изделий. Хранение макаронных изделий.

Товароведение мяса и мясных продуктов. Первичная обработка убойных животных. Морфологический и химический состав мяса. Маркировка мяса убойных животных. Клеймение мяса убойных животных. Послеубойные изменения в мясе и требования к качеству мяса. Особенности экспертизы мяса. Товароведческая характеристика и экспертиза мяса птицы. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных субпродуктов. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных полуфабрикатов. Холодильная обработка мяса птицы и субпродуктов. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных копченостей. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных консервов. Классификация колбасных изделий. Вареные колбасы и их разновидности. Запеченные, ливерные и кровяные колбасы. Полукопченые и копченые колбасы. Требования к качеству колбас. Хранение.

Товароведение рыбы и рыбных товаров. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы. Классификация промысловых рыб. Основы систематизации и идентификации рыбы и их использование при товароведной оценке. Особенности экспертизы рыб. Товароведная характеристика и экспертиза живой, охлажденной и мороженой рыбы. Товароведная характеристика соленых и маринованных рыбных товаров. Товароведная характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары и нерыбные морепродукты.

Товароведение молока и молочных товаров. Товароведная характеристика питьевого молока и сливок. Классификация и характеристика ассортимента питьевого молока и сливок. Требования к качеству питьевого молока и сливок. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение питьевого молока и сливок. Сырье и технология производства кисломолочных продуктов. Классификация и характеристика ассортимента

кисломолочных продуктов. Требования к качеству кисломолочных продуктов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика молочных консервов. Химический состав и пищевая ценность сыров. Сырье и технология производства сыров. Классификация и характеристика ассортимента сыров. Требования к качеству сыров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сыров.

Товароведение и экспертиза кондитерских изделий. Классификация. Характеристика ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения.

Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения. Требования к качеству и маркировке мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров.

Товароведение текстильных товаров. Классификация текстильных волокон. Формирование свойств тканей в процессе производства: прядения, ткачества и отделки. Строение и свойства пряжи, линейная плотность, крутка. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Экспертиза, сертификация и контроль качества текстильных материалов.

Товароведение швейных и трикотажных товаров. Понятие о швейных товарах и одежде. Требования к швейным товарам. Факторы формирования свойств швейных изделий. Классификация и характеристика ассортимента швейных товаров. Качество швейных товаров. Пряжа и нити как факторы формирования потребительских свойств трикотажа. Формирование потребительских свойств и ассортимента трикотажа в процессе вязания и отделки. Структура и свойства трикотажа. Особенности производства и ассортимент трикотажных изделий. Качество трикотажных товаров.

Товароведение обувных товаров. Обувные материалы. Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе производства. Ассортимент обуви. Экспертиза качества обуви.

Товароведение силикатных товаров. Общая характеристика силикатных товаров. Классификация силикатных товаров. Классификация и характеристика ассортимента готовых изделий из стекла. Марки стекла. Способы выработки, обработки и декорирования стеклянных изделий. Идентификация вида украшения стеклянных товаров, наносимых в горячем и холодном состоянии. Основные виды дефектов стеклоизделий. Характеристика ассортимента готовых изделий из стекла. Маркировка и хранение стеклянных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент керамики – фарфоровые, тонкокаменные, полуфарфоровые, фаянсовые, майоликовые и гончарные изделия. Характеристика и структура ассортимента готовых изделий. Способы декорирования изделий. Характеристика ассортимента фарфоровой посуды. Маркировка и хранение керамических изделий.

Товароведение ювелирных товаров. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству ювелирных товаров. Маркировка драгоценных металлов и изделий из них. Упаковка ювелирных товаров. Хранение ювелирных товаров в магазине и подготовка их к продаже.

Товароведение парфюмерно-косметических товаров. Факторы, формирующие потребительские свойства, качество и ассортимент парфюмерных товаров. Сырьевая база и особенности производства парфюмерии. Потребительские свойства парфюмерных товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Факторы, формирующие потребительские свойства косметических товаров. Сырьевая база и особенности производства косметических товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента косметических товаров. Требования к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению парфюмерно-косметических товаров.

Тема 5. Ассортимент товаров. Формирование и управление ассортиментом.

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 6. Качество товаров: понятие, показатели, контроль и оценка качества.

Понятие показателей качества, их классификация. Общая характеристика показателей качества по классификационным группировкам. Качество товаров и факторы его формирования. Факторы, сохраняющие качество товаров. Товарные потери.

Тема 7. Фальсификация и идентификация товаров.

Понятие об идентификации товаров, виды идентификации продовольственных и непродовольственных товаров. Методы идентификации товаров. Идентификационная экспертиза и экспертиза подлинности товаров.

Понятие о фальсификации товаров. Виды и методы обнаружения фальсификации товаров, их последствия.

Тема 8. Безопасность товара.

Безопасность потребительских товаров: виды опасности и природа их происхождения. Правовая и нормативная база безопасности товаров.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	2	
2.	Классификация и кодирование товаров	2	2
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	8	
4.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	14	
5.	Ассортимент товаров. Формирование и управление ассортиментом	4	2
6.	Качество товаров: понятие, показатели, контроль и оценка качества.	2	2
7.	Фальсификация и идентификация товаров	2	
8.	Безопасность товаров	2	
Итого:		36	6

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров		
2.	Классификация и кодирование товаров	2	
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	6	2
4.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	4	2
5.	Ассортимент товаров. Формирование и управление ассортиментом	2	
6.	Качество товаров: понятие, показатели, контроль и оценка качества.	2	
7.	Фальсификация и идентификация товаров	2	
8.	Безопасность товаров	-	
Итого:		18	4

4.5. Лабораторные работы (не предусмотрено).

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1.	Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	6	10

2.	Классификация и кодирование товаров	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	6	10
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	10	16
4.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	12	20
5.	Ассортимент товаров. Формирование и управление ассортиментом	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	6	12
6.	Качество товаров: понятие, показатели, контроль и оценка качества.	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	6	10
7.	Фальсификация и идентификация товаров	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	10
8.	Безопасность товаров	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	10
Итого:			54	98

4.7. Курсовые работы не предусмотрены 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);

работа в команде путем совместного обсуждения в группе проведенных расчетов и сформулированных выводов и рекомендаций по ним;

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

технологии активного обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. – М. : Дашков и К, 2022. – 930 с. – Текст: электронный : [сайт]. – [Коллектив авторов - Товароведение однородных групп продовольственных товаров \(libfox.ru\)](#)

2. Сыцко В.Е., Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учеб. пособие / В.Е. Сыцко, М.И. Дрозд, Г.С. Храбан – Минск : Выш. шк., 2021. – 351 с. – ISBN 978-985-06-2699-8 - Текст : электронный – URL: <file:///D:/ЗАГРУЗКИ/dcdf39d.pdf>

3. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности / Памбухчиянц О.В. – М. : Дашков и К, 2021. – 672 с. – ISBN 5-91131-271-9 – Текст: электронный. – URL: https://www.studmed.ru/view/pambuhchiyanc-ov-organizaciya-i-tehnologiya-kommercheskoy-deyatelnosti_d982ac9.html

б) дополнительная литература:

1. Скрипин П.В. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В. Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В. Гартованная; Донской ГАУ.

– Персиановский: Донской ГАУ, 2019. – 157 с. – Текст : электронный. – URL: https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1687986066&tld=ru&lang=ru&name=Идентификация_и_обнаружение_Скрипин_ПВ_2019_157с..pdf&text=учебник%20в%20пдф%20Идентификация%20и%20фальсификация%20продовольственных%20товаров&url=https%3A%2

2. Косарева О.А., Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / Косарева О.А. - М. : Университет "Синергия", 2020. - 452 с. - ISBN 978-5-4257-0453-5 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785425704535.html>

3. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова; под общ. ред. проф. С. А. Вилковой. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020 – 500 с. ISBN 978-5-394-01377-5 Текст : электронный – URL: https://www.studmed.ru/vilkova-s-a-mihaylova-l-v-vlasova-e-n-tovarovedenie-i-ekspertiza-hozyaystvennyh-tovarov_a9d6267808b.html

4. Сыцко В.Е. Товароведение. Одежно-обувные товары : учеб. пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, К.И. Локтева, М.И. Дрозд. – Минск : Выш. шк., 2016. – 318 с. – ISBN 978-985-06-2700-1 – Текст : электронный-URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850627001.html>

г) интернет-ресурсы:

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

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 «Znaniy.com» – <https://docs.yandex.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ» – <http://biblio.dahluniver.ru/?start=6>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Коммерческое товароведение» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

Программное обеспечение

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Коммерческое товароведение»

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, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	УК-1.1. УК-1.2. УК-1.3.	Тема 1. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	3
				Тема 2. Классификация и кодирование товаров	3

		поставленных задач		Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3
				Тема 4. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	3
				Тема 5. Ассортимент товаров. Формирование и управление ассортиментом	3
				Тема 6. Качество товаров: понятие, показатели, контроль и оценка качества.	3
				Тема 7. Фальсификация и идентификация товаров	3
				Тема 8. Безопасность товаров	3
2	ПК-1	Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	ПК – 1.1.	Тема 1. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	3
			ПК – 1.2.	Тема 2. Классификация и кодирование товаров	3
				Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3
				Тема 4. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	3
				Тема 5. Ассортимент товаров. Формирование и управление ассортиментом	3
				Тема 6. Качество товаров: понятие, показатели, контроль и оценка качества.	3
				Тема 7. Фальсификация и идентификация товаров	3
				Тема 8. Безопасность товаров	3

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

№ п/п	Код компе- тенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-1	УК-1.1	Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8.	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты
		УК-1.2	Знать: принципы и методы системного подхода Уметь: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач Владеть: практическими навыками решения задач в области товароведения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8.	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты
		УК-1.3	Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации, принципы и методы системного подхода решения проблемной ситуации с учетом рисков в коммерческом товароведении Уметь: находит и критически анализировать информацию, необходимую для	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8.	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты

			решения поставленной задачи, учитывать риски при решении проблемной ситуации Владеть: навыками решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки в области товароведения		
2.	ПК-1	ПК-1.1.	Знать: современные клиентоориентированные технологии в сервисной деятельности Уметь: использовать отдельные клиентоориентированные технологии в соответствии с особенностями сервисной деятельности организации Владеть: современными сервисными технологиями, опираясь на результаты анализа поставленных задач, использует современные информационные технологии с целью организации бизнес-процессов коммерческого товароведения	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 6, Тема 7, Тема 8.	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты
		ПК-1.2.	Знать: применять методы разработки системы клиентских отношений Уметь: основные элементы и содержание системы клиентских отношений, принципы и последовательность ее разработки Владеть: навыками разработки рекомендаций по совершенствованию системы клиентских отношений в коммерции	Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8.	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты

**Фонды оценочных средств по дисциплине
«Коммерческое товароведение»**

Вопросы для устного опроса и самоконтроля:

1. Дайте определения понятий «товар», «товароведение».
2. Охарактеризуйте цель и задачи товароведения, взаимосвязь товароведения с другими науками.

3. Объяснить двойственность товара: товар как потребительная стоимость, или полезность, и как стоимость.
4. Как классифицируются методы товароведения?
5. Что такое идентификация, группировка, классификация?
6. Какие методы классификации вы знаете?
7. Сущность и особенность иерархического метода классификации. Преимущества и недостатки.
8. Охарактеризуйте применение фасетного метода классификации, его преимущества и недостатки.
9. Что представляет кодирование товаров? Назовите основные методы кодирования.
10. Что представляют собой классификаторы, какова их структура и категории?
11. Какова основная цель кодирования товаров?
12. Какие правила кодирования вы знаете?
13. Дайте характеристику основным методам кодирования.
14. Как классифицируются товары в товароведении?
15. Из каких частей состоит зерно пшеницы, в чем его пищевая ценность?
16. Какие виды крупы используют на вашем предприятии? Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, номера, укажите кулинарное использование.
17. Какие сорта пшеничной муки используют на предприятиях общественного питания? Укажите требования к их качеству и условия хранения.
18. Дайте характеристику макаронных изделий, используемых на вашем предприятии. Укажите их тип, вид, размеры и кулинарное назначение.
19. Что такое хлеб? Как подразделяют хлеб по рецептуре теста, назначению, способу выпечки, форме? Назовите требования к качеству хлеба и условиям его хранения.
20. Какие химические вещества входят в состав мяса?
21. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?
22. В чем основные отличия химического состава мяса птицы от мяса убойных животных?
23. Как классифицируют мясо птицы по качеству обработки?
24. Что такое субпродукты?
25. Какие полуфабрикаты называются натуральными?
26. Какое сырье используют для производства мясных копченостей?
27. При каких условиях хранят мясные консервы?
28. Какие дефекты могут возникнуть при хранении мясных консервов?
29. Какое сырье используют для производства колбасных изделий?
30. Назовите основные виды колбасных изделий.
31. Что представляют собой варено-копченые колбасы?
32. Какие требования предъявляют к качеству колбасных изделий?
33. По каким признакам классифицируют промысловые рыбы?

34. Какие факторы влияют на химический состав рыб?
35. Какие виды рыб используются при реализации в живом виде?
36. При каких условиях хранят живую рыбу в местах потребления?
37. Какие способы охлаждения рыбы вы знаете?
38. Назовите основные способы замораживания рыбы.
39. Назовите основные виды соленых рыбных товаров
40. При каких условиях хранят соленые рыбные товары?
41. Назовите виды вяленой рыбы.
42. Что такое рыбные консервы и рыбные пресервы?
43. Какие виды икры вы знаете?
44. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока?
45. Перечислите ассортимент сгущенного молока.
46. Почему молоко сгущенное без сахара стерилизуют?
47. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования к качеству этих продуктов.
48. Какие требования предъявляют к качеству творога?
49. Определите качество сметаны 30%-ной жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах кисломолочный, цвет белый с кремовым оттенком; консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка, с глянцевой поверхностью.
50. Определите вид кисломолочного продукта и возможность его использования по следующим показателям качества: вкус и запах чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.
51. Как маркируют сыры?
52. С какими продуктами сочетаются сыры?
53. Что такое карамель?
54. Как классифицируется карамель?
55. Какие показатели качества определяют качество карамели?
56. Дайте товароведную характеристику пастильных изделий.
57. Назовите виды пастильных изделий.
58. Дайте товароведную характеристику конфет
59. Назовите виды корпусов конфет
60. Какие показатели оценивают качество конфет
61. Какие показатели отражают на упаковке мучных кондитерских изделий?
62. Какие основные показатели качества мучных кондитерских изделий?
63. Как классифицируются вафли?
64. Охарактеризуйте классификацию текстильных волокон.
65. Каковы внешние признаки натуральных и химических волокон?
66. Охарактеризуйте классификацию пряжи и нитей.
67. Назовите основные классы ткацких переплетений.
68. Какие признаки положены в основу стандартной классификации

тканей?

69. Охарактеризуйте типологию потребления одежды

70. Дайте характеристику ассортимента женской и мужской одежды по модельно-конструктивным признакам

71. Охарактеризуйте ассортимент и отличительные особенности детской одежды.

72. Охарактеризуйте понятие трикотажа.

73. Каковы особенности ассортимента трикотажной одежды для мужчин, женщин и детей.

74. Охарактеризуйте видовой ассортимент верхних трикотажных изделий: жакет, джемпер, жилет, свитер, рейтузы и др.

75. Охарактеризуйте видовой ассортимент бельевых трикотажных изделий.

76. Виды и детали кожаной обуви

77. Характеристика ассортимента кожаной обуви.

78. Экспертиза качества кожаной обуви.

79. Характеристика ассортимента резиновой обуви.

80. Экспертиза качества резиновой обуви.

81. Характеристика ассортимента валяной обуви.

82. Экспертиза качества валяной обуви.

83. Охарактеризуйте влияние состава стекломассы на основные свойства изделий из стекла.

84. Охарактеризуйте отличительные признаки различных видов стекол.

85. Дайте группировку ассортимента стеклянных бытовых товаров.

86. Охарактеризуйте основные виды стеклянной сортовой посуды.

87. Каковы отличительные признаки хозяйственной посуды из стекла?

88. Охарактеризуйте основные требования к качеству стеклянных бытовых товаров.

89. Назовите основные факторы, формирующие потребительские свойства керамических товаров.

90. Охарактеризуйте отличительные признаки различных типов керамики. Покажите на конкретных примерах влияние этапа формования на потребительские свойства керамических бытовых товаров.

91. Охарактеризуйте способы декорирования фарфоровых изделий.

92. Охарактеризуйте основные виды посуды для подачи пищи и напитков на стол.

93. Охарактеризуйте виды посуды для принятия пищи и напитков.

94. Охарактеризуйте ассортимент изделий для хранения пищи и напитков.

95. Как классифицируют ювелирные камни?

96. Как классифицируют ювелирные изделия по назначению?

97. Что включают в себя предметы личных украшений?

98. Как маркируют ювелирные изделия?

99. Приведите требования к качеству ювелирных изделий.

100. Какие существуют пробирные клейма?
101. Какие виды сырья имеют наибольшее распространение при производстве косметики?
102. Охарактеризуйте ассортимент парфюмерных товаров.
103. Охарактеризуйте ассортимент косметических товаров.
104. Назовите основные показатели качества косметических товаров.
105. Определите понятия ассортимента.
106. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
107. Разберите свойства и показатели ассортимента.
108. Укажите факторы формирования ассортимента товаров.
109. Что такое ассортиментная политика и ее основные направления?
110. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров.
111. Какие вы знаете климатические условия хранения?
112. Что такое товарное соседство?
113. Какие товары относятся к группе скоропортящихся?
114. Охарактеризуйте экспертный и социологический методы оценки качества товаров, сущность, достоинства и недостатки, область применения.
115. Дайте понятие об идентификации товаров.
116. Назовите виды идентификации товаров.
117. Какие вы знаете методы идентификации товаров?
118. В чем заключается идентификационная экспертиза товаров?
119. Расскажите об экспертизе подлинности непродовольственных товаров.
120. Дайте определение фальсификации товаров.
121. Назовите виды фальсификации товаров.
122. Каковы методы обнаружения фальсификации товаров?
123. Что понимается под безопасностью товаров?
124. Какие документы регламентируют требования безопасности товаров?
125. Каково определение безопасности товаров в соответствии с Законом «О защите прав потребителей»?

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

Шкала оценивания (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 задачи:

Задача 1

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

Таблица 1 – Признаки классификации товаров

Наименование признака	Содержание признака	Номера перечисленных классификационных группировок
Высшие признаки		
Исходные материалы		
Назначение		
Способ производства		
Отделка		
Пол и возраст		
Сезон		
Вид		
Низшие признаки		
Конструкция		
Модель		
Фасон		
Марка		
Размер		
Цвет		

- 1) пальто, сапоги, ботинки, тетрадь, пылесос;
- 2) металлические, деревянные, стеклянные, пластмассовые стаканы;
- 3) сорочки их 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, прессовываемая;
- 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.

Задача 2

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.
- 6) модельная, массового производства.

Задача 3

Составить схему классификации группы «Бытовая обувь» фасетным методом.

Данные для выполнения задания:

- 1) ботинки, туфли, сапоги, сандалеты.
- 2) мужская, женская, девичья, мальчиковая
- 3) с верхом из натуральных и искусственных материалов

Задача 4

Изучение ассортимента копченых колбасных изделий.

Используя ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия», ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия» и ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия», изучите ассортимент копченых колбасных изделий и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика ассортимента копченых колбасных изделий

Группа	Вид	Подвид	Категория	Наименования	Обозначение нормативного документа
1	2	3	4	5	6

Задача 5

Изучение требований к качеству копченых колбасных изделий.

Ознакомьтесь с ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия», ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия» и ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» и отметьте в рабочей тетради показатели качества, характерные для каждого подвида копченых колбасных изделий.

Задача 6

Экспертиза качества копченых колбасных изделий.

3.1. Проведите товароведную экспертизу качества одного образца полукопченых колбас по органолептическим показателям.

По результатам проведения экспертизы качества заполните таблицу 2 и сделайте заключение о качестве образца.

Таблица 2 – Результаты экспертизы качества (указать наименование образца)

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 31785-2012	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задача 7

Изучение ассортимента рыбных консервов и пресервов.

Используя образцы рыбных консервов и пресервов, изучите их ассортимент. Охарактеризуйте пять образцов рыбных консервов и пресервов, по результатам заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов

Наименование образца	Ассортиментная группа	Состав	Масса	Упаковка
1	2	3	4	5

Задача 8

Изучение требований к качеству рыбных консервов.

Используя ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия», изучите требования к качеству рыбных консервов. По результатам изучения дайте ответы на вопросы:

1. Перечислите наименования натуральных рыбных консервов.
2. По каким показателям проводят экспертизу качества натуральных рыбных консервов?

3. Укажите условия хранения и сроки годности натуральных рыбных консервов.

Задача 9

Экспертиза качества рыбных консервов и пресервов.

3.1. Используя ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия» и образец натуральных консервов, проведите экспертизу его качества. По результатам экспертизы заполните таблицу 2 и сделайте заключение о качестве исследуемого образца.

Таблица 2 – Результаты экспертизы качества натуральных консервов

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 7452-2014	Характеристика образца	Заклучение о качестве
1	2	3	4

Задача 10

Изучение ассортимента сметаны и творога.

Используя конспект лекций и образцы сметаны и творога, изучите их ассортимент и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика ассортимента сметаны и творога

Номер образца	Наименование	Производитель	Состав	Содержание жира, %	Ассортиментная группа по		Масса / объем, г / мл	Упаковка
					характеру биохимических процессов	составу ингредиентов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Задача 11

Экспертиза качества сметаны и творога.

Используя ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия», Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и образцы сметаны и творога, проанализируйте их маркировку. По результатам анализа заполните таблицу 2 и сделайте заключение о соответствии исследуемых образцов требованиям нормативно-технических документов.

Таблица 2 – Анализ маркировки образцов сметаны и творога

Наименование показателя	Характеристика образцов	
	наименование сметаны	наименование творога
1	2	3

Задача 12

Используя ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» проведите экспертизу качества образцов сметаны и творога по органолептическим показателям.

По результатам экспертизы качества сметаны и творога заполните таблицу 3 и сделайте заключение об их качестве.

Таблица 3 – Результаты экспертизы качества сметаны и творога

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4
наименование сметаны			
наименование творога			

Задача 13

Используя ГОСТ 161-81 определить сорт тканей. Из перечисленного списка ситуаций определить сорт хлопчатобумажной ткани с шириной 100 см, если при определении показателей физико-механических свойств выявлено, что разрывная нагрузка по основе на 2,5% ниже нормативной, а при просмотре куска ткани длиной 40 м выявлены следующие дефекты внешнего вида:

- а) близны в одну нить длиной 25 см - 2 случая (каждый оценивается 1 пороком)
- б) подмочки размером 1 см (оценивается 3 недостатками).

Задача 14

С помощью ГОСТ 12566-88 «Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности» выполните следующие задания:

- а) изучите и запишите в тетрадь порядок определения сортности швейных изделий;
- б) как определяется сорт комплектных изделий;
- в) какие части и детали одежды относятся к закрытым и открытым;
- г) законспектируйте недопустимые производственные дефекты

Задача 15

Используя предложенные образцы трикотажных изделий, выполните следующие задания:

- запишите в тетради конструктивные особенности жакета, куртки спортивной, свитера, джемпера, пуловера;
- запишите, каких размеров и ростов выпускают изделия для взрослых и детей;

Дайте товароведную характеристику 4 образцов трикотажных изделий. Результаты запишите по форме таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика трикотажных изделий

Вид изделия	Группа трикотажных изделий	Половозрастное назначение	Способ изготовления, конструкция, фасон	Вид пряжи (сырья)	Вид полотна и переплетения	Отделка полотна	Размер изделия
1	2	3	4	5	6	7	8

Задача 16

Изучение потребительских свойств ювелирных изделий.

Составьте номенклатуру потребительских свойств для определенной группы ювелирных изделий.

Задача 17

Изучение факторов формирования потребительских свойств ювелирных изделий.

1. Дайте характеристику основным драгоценным металлам, применяемым в ювелирном производстве. Результаты оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика драгоценных металлов, применяемых в ювелирном производстве

Название драгоценного металла	Пробы	Цвет	Плотность, г/см ³	Температура плавления, °С	Твердость, кгс/мм ²
1	2	3	4	5	6

Задача 18

Используя приложение «Виды заковки камней», дайте сравнительную характеристику видов крепления камня в драгоценное украшение. Результаты занесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Сравнительная характеристика видов крепления камня в драгоценное украшение

Вид заковки	Способ крепления камня	Назначение	Достоинства	Недостатки
1	2	3	4	5

Задача 19

Изучение показателей качества ювелирных изделий и приобретение навыков оценки их качества.

С помощью ГОСТ 117-3-002-95 «Изделия ювелирные из драгоценных металлов. Общие технические условия» изучите требования к качеству ювелирных изделий и проведите оценку качества одного образца.

Задача 20

Изучение последовательности и методики предварительной идентификации парфюмерно-косметических товаров.

Предварительную идентификацию начинают с осмотра упаковки и маркировки парфюмерно-косметического изделия с целью определения названия фирмы-производителя, качества полиграфического исполнения упаковки, даты производства и срока годности, товарного знака, состава, назначения, обозначения стандарта.

1. Изучите и кратко законспектируйте методику идентификации фирмы-производителя. По маркировочным данным пяти образцов определите страну, фирму-производителя и его юридический адрес.

В маркировке товара должны быть указаны страна, фирма-изготовитель и ее юридический адрес. При этом нельзя путать юридический адрес фирмы, указанный в маркировке, со страной в которой располагается филиал этой фирмы, где изготовлена продукция.

Крупные корпорации, такие как «L’Oreal», «Procter & Gamble», имеют свои филиалы во многих странах, и в этом случае страну-изготовителя указывают буквами латинского алфавита:

UZ	Узбекистан	RU	Россия	I	Италия	BY	Беларусь
KZ	Казахстан	HU	Венгрия	BG	Болгария	CZ	Украина
SI	Словения	SK	Словакия	PL	Польша	LV	Латвия
RO	Румыния	D	Германия	LT	Литва	F	Франция
USA	Соединенные Штаты Америки			U	Великобритания		

2. Изучите и кратко законспектируйте методику идентификации парфюмерно-косметических товаров по дате производства и сроку годности. Идентифицируйте пять образцов парфюмерно-косметических товаров по дате производства и сроку годности.

Задача 21

Ознакомление с ассортиментом изделий из стекла.

Дайте характеристику предложенных образцов изделий из стекла и заполните таблицу.

Для выполнения работы следует знать, что размер плоских изделий определяют по наибольшему диаметру (мм), полых – по емкости (см³), высоких ваз – по высоте и диаметру (мм). Емкость изделий проверяют по массе – в граммах воды при 20 °С или по объему ее, измеряемому мерным цилиндром. При этом воду наливают в графины до перехода к горлу, в изделия с крышкой – до нижнего обреза ее, в остальные изделия – до краев.

Таблица – Характеристика ассортимента изделий из стекла

Номер образца	Наименование	Вид стекла	Способ выработки	Размер	Вид разделки	Назначение изделия
1	2	3	4	5	6	7

Задание 22

Распознавание вида разделок фарфоровых и фаянсовых изделий.

Дайте характеристику предложенных образцов керамических изделий. Результаты занесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика разделок керамических товаров

Номер образца	Наименование изделия	Масса, размер, емкость	Толщина черепка, цвет	Просвечиваемость	Тембр звука	Глазурь, рисунок	Тип керамики
1	2	3	4	5	6	7	8

Толщину измеряют у края изделия, отступая на 0,5 см.

Задание 23

Анализ ассортимента женской одежды. Рассчитать коэффициенты полноты и устойчивости ассортимента в секции женской одежды универмага и дать ему оценку на основе данных, указанных в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты проверки соблюдения ассортиментного перечня по женской одежде

Наименование товара	Количество разновидностей по ассортиментному перечню	Фактическое количество разновидностей при проверке		
		1-ой	2-ой	3-ой
Пальто демисезонное	15	16	14	18
Полупальто	4	8	2	4
Куртка тканевая	12	12	14	16
Куртка кожаная	6	4	5	16
Костюм трикотажный	15	14	18	19
Платье	10	14	20	16
Итого:				

Задание 24

Анализ ассортимента молока.

В ЗАО «Универсам 1» в июне месяце в молочном отделе была организована проверка соблюдения ассортиментного перечня, наличия в продаже молока на протяжении рабочей смены (8 часов) и полноты ассортимента молока.

В таблице 1 приведены результаты проверки соблюдения ассортиментного перечня в молочном отделе универсама.

Таблица 1 – Результаты проверки соблюдения ассортиментного перечня по молоку в ЗАО «Универсам 1»

Ассортимент молока	Количество наименований по ассортиментному перечню	Фактическое количество разновидностей при проверке по датам				
		11.06	14.06	17.06	21.06	24.06
Молоко пастеризованное	5	4	3	2	4	4
Молоко стерилизованное	2	3	3	2	3	1
Молоко топленое	3	1	1	2	2	2
Молоко детское	2	2	1	2	1	1
Итого:						

В таблице 2 представлены результаты наблюдения наличия молока в продаже на протяжении рабочей смены.

Таблица 2 – Результаты исследования стабильности ассортимента молока в ЗАО «Универсам 1»

Время работы магазина, часы	Дата проверки и время наличия товара в продаже, мин.				
	11.06	14.06	17.06	21.06	24.06
9.00-10.00	30	60	45	20	30

10.00-11.00	-	45	60	45	-
11.00-12.00	30	15	45	-	30
12.00-13.00	60	30	-	50	60
13.00-14.00	60	-	30	60	40
14.00-15.00	25	55	60	30	-
15.00-16.00	15	60	60	-	25
16.00-17.00	50	20	60	60	60
Итого:					
Продолжительность рабочей смены:					

В таблице 3 зафиксированы результаты исследования полноты ассортимента молока, имевшего в продаже на момент проверки.

Таблица 3 – Результаты изучения полноты ассортимента молока в ЗАО «Универсам 1»

Наименование молока	Дата проверки ассортимента				
	11.06	14.06	17.06	21.06	24.06
Молоко пастеризованное					
1% жира	-	-	-	-	-
1,5 % жира	1	1	1	1	1
2,5 % жира	1	1	1	1	1
3,5 % жира	-	-	1	1	1
6 % жира	1	1	1	1	1
Молоко стерилизованное					
3,2 % жира	1	1	1	1	1
3,5 % жира	1	-	1	-	1
Молоко топленое					
1 % жира	-	-	-	-	1
1,5 % жира	1	-	-	-	-
2,5 % жира	-	1	1	1	-
Молоко детское					
2 % жира	-	-	-	1	1
3 % жира	-	1	-	-	-

Задание 25

Изучение гигиенических требований безопасности к пищевой продукции.

Изучите гигиенические требования безопасности к отдельным видам пищевой продукции, регламентируемые Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Гигиенические требования безопасности к отдельным видам пищевой продукции

Показатель	Допустимые уровни, мг/кг, не более			
	мясные консервы	хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	творог	сахар
Токсичные элементы:				
свинец				
мышьяк				
кадмий				

ртуть				
олово				
хром				
Пестициды:				
ГХЦГ (α , β , γ -изомеры)				
ДДТ и его метаболиты				
Нитрозоамины (НДМА и НДЭА)				
Диоксины				

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задача решена и оформлена полностью (правильный результат расчета, даны все необходимые пояснения и таблицы)
4	Задача решена и оформлена на среднем уровне (правильный результат, оформление не соответствуют требованиям)
3	Задача решена на низком уровне (ошибка в расчетах, пояснения не точны, оформление не соответствуют требованиям)
2	Задача решена на неудовлетворительном уровне (выбран неверный алгоритм, 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. Дефекты, которые невозможно или экономически невыгодно устранять, называются:

- а) критическими дефектами
- б) значительными дефектами
- в) малозначительными дефектами
- г) неустраняемыми дефектами

4. 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

5. *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

6. *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

7. *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

8. *Принцип, положенный в основу деления на сорта муки, называется:*

- а) сырьевой
- б) технологический
- в) комплексный
- г) принцип сохраняемости

9. *Показатели качества, имеющие решающее значение при оценке качества товаров:*

- а) базовые показатели
- б) отличные показатели
- в) финансовые показатели
- г) определяющие показатели

10. *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

11. *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

12. *Ассортимент, наиболее полно соответствующий потребностям населения, называют:*

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

13. *Штриховое кодирование – это:*

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

14. *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

15. *Надежность товара, это:*

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

16. *Способность определенной совокупности товаров удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей – это:*

- а) гармоничность ассортимента
- б) структура ассортимента
- в) рациональность ассортимента
- г) новизна ассортимента

17. *Крупа это:*

- а) зерно, полностью освобожденное от зародыша;
- б) зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек, иногда от зародыша;
- в) продукт, полученный из зерна путем дробления или размола;
- г) зерно, частично освобожденное от зародыша.

18. *Пишено вырабатывают из зерновой культуры:*

- а) пшеница;
- б) овес;
- в) просо;
- г) ячмень.

19. *Мука это:*

- а) зерно, полностью освобожденное от зародыша;
- б) зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек;

- в) продукт, полученный из зерна путем дробления или размола;
- г) зерно, частично или полностью освобожденное от зародыша.

20. *Основное сырье при производстве хлеба:*

- а) вода, соль, мука, яйца;
- б) вода, соль, мука, дрожжи;
- в) мука, жир, молоко, сахар, солод и т.д.;
- г) мука, жир, молоко, вода, солод.

21. *К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле, относятся:*

- а) голландский, российский
- б) швейцарский, алтайский
- в) колбасный
- г) брынза, сулугуни

22. *В основе классификации питьевого молока лежат признаки:*

- а) используемое молочное сырье, режим термической обработки
- б) содержание жира и белка
- в) содержание белка, режим термической обработки
- г) способ обработки, кислотность
- г) брынза

23. *К кисломолочным продуктам относятся:*

- а) сыр твердый и сыр рассольный
- б) сметана и творог
- в) масло и пахта
- г) сливки и сметана

24. *Отличительной особенностью шоколадных кондитерских изделий является наличие в их составе:*

- а) какао-масла и алкалоидов;
- б) гидрожиров;
- в) углеводов;
- г) белков.

25. *Как называются мучные кондитерские изделия изготовленные с добавкой химических разрыхлителей и различных пряностей:*

- а) печенье;
- б) галеты;
- в) пряники;
- г) вафли.

26. *Мармеладные изделия подразделяются на:*

- а) пастилу, повидло, желейный мармелад;
- б) фруктово-ягодный, желейный и желейно-фруктовый мармелад;
- в) фруктово-ягодный мармелад, повидло, джем;
- г) пастилу, повидло, мармелад

27. *Какое волокно наиболее устойчиво к истиранию?*

- а) нитрон;

- б) шерсть;
- в) лен;
- г) капрон.

28. *Какие из перечисленных тканей используют для изготовления легкой одежды?*

- а) ситец, сатин, поплин;
- б) ситец, сатин, гобелен;
- в) плюш, бязь, ситец;
- г) репс, бумазея, тик-ластик.

29. *К основным (главным) переплетениям относят:*

- а) ломаная саржа;
- в) креповое;
- г) полотняное;
- д) вафельное.

30. *Идентифицировать изделие: плечевая мужская или для мальчиков одежда жесткофиксированной формы, с рукавами, разрезом, застежкой сверху донизу, покрывающая туловище и частично бедра*

- а) пиджак;
- б) куртка;
- в) макинтош;
- г) плащ.

31. *Определите стилевое решение швейного изделия, которое характеризуется подчеркнутой строгостью формы, минимумом деталей, пропорции рациональны и соответствуют фигуре человека, линии и форма простые и лаконичные:*

- а) спортивный;
- б) классический;
- в) «фантази»;
- г) национальный.

32. *Какое изделие из перечисленных изделий можно отнести к верхней одежде?*

- а) куртка;
- б) блузка;
- в) шляпа;
- г) пеньюар.

33. *Трикотажная плечевая одежда с длинными рукавами, без застежки, с высоким воротником (более 5 см), покрывает туловище и частично бедра*

- а) фуфайка;
- б) рубашка;
- в) свитер;
- г) джемпер.

34. *К какой группе изделий по назначению относятся рейтузы?*

- а) верхние;
- б) бельевые;

в) чулочно-носочные;

г) поясные

35. *Размер носков определяется длиной:*

а) изделия в см;

б) стопы в см;

в) паголенка в мм;

г) обхватом стопы в см.

36. *Основные материалы для производства стекла это:*

а) кварцевый песок, сода, поташ, мел;

б) окись олова, тальк, криолит;

в) перекись марганца, селена, окись церия;

г) селитра, оксид сурьмы.

37. *Керамика, которая имеет плотный черепок (пористость 0,2%) белого цвета, и покрытый бесцветной прозрачной глазурью, это:*

а) фарфор;

б) фаянс;

в) майолика фаянсовая;

г) полуфарфор.

38. *Что называется пробой ювелирного сплава:*

а) количество лигатурных металлов в сплаве;

б) структурные составляющие ювелирного сплава;

в) количество драгоценного металла в сплаве;

г) стоимость сплава.

39. *Что из этих ювелирных материалов не является органическим соединением:*

а) малахит;

б) коралл;

в) жемчужина;

г) янтарь.

40. *Укажите группу полудрагоценных камней:*

а) сердолик, нефрит, агат, лазурит, малахит;

б) горный хрусталь, бирюза, гранат, александрит;

в) синтетический корунд, гранат, искусственный изумруд;

г) яшма, родонит, ангидрид.

41. *При добавлении серебра и палладия сплав золота приобретет:*

а) синий цвет;

б) зеленый цвет;

в) красный оттенок;

г) белый цвет.

42. *Идентификация – это ...*

а) подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях;

б) это отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо;

в) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и

наименования товара.

43. Фальсификация – это...

- а) подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях;
- б) отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо;
- в) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

44. Из перечисленных функций идентификации укажите лишнюю

- а) указующая;
- б) информационная;
- в) подтверждающая;
- г) управляющая;
- д) регулирующая.

45. Безопасность товаров это

- а) сохранение количества и качества товаров;
- б) отсутствие неблагоприятного действия на организм человека при употреблении товаров;
- в) наличие механически прочной и химически инертной упаковки.

46. Пищевая ценность продукта питания это

- а) полнота содержания необходимых для жизнедеятельности пищевых веществ и энергии;
- б) полные затраты на производство, транспортировку и реализацию продукта;
- в) социальная значимость и органолептические достоинства продукта.

47. Энергетическая ценность пищевого продукта это

- а) затраты энергии на производство продукта;
- б) количество энергии, высвобождаемое из продукта в организм человека;
- в) содержание жиров.

48. Биологическая ценность пищевого продукта, это

- а) наличие жирорастворимых и водорастворимых витаминов;
- б) наличие в продукте микроэлементов и их состав;
- в) показатель качества пищевого белка, характеризующий аминокислотный состав белка.

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

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

50. 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

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тесты»

Шкала оценивания (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 (зачет)

Теоретические вопросы

1. Товароведение – наука о потребительной стоимости товаров. Понятия товара и продукции.
2. Методы, используемые в товароведении: их классификация и общая характеристика.
3. Качество товаров: основные понятия. Необходимость и значение повышения качества продукции в условиях рыночной экономики.
4. Характеристика потребностей и требований к товарам.
5. Сущность понятий свойство, потребительское свойство, качество товаров: взаимосвязь и генезис свойств.
6. Классификация и характеристика потребительских свойств товаров. Качество как совокупность потребительских свойств товаров.
7. Показатели качества: понятие, виды. Сущность и применяемость отдельных видов показателей при оценке качества.
8. Факторы, обеспечивающие качество продукции на всех стадиях ее жизненного цикла: разработке, производстве, обращении, эксплуатации и потреблении.
9. Факторы формирования потребительских свойств товаров: их краткая характеристик и значение.
10. 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.
11. Понятие классификации товаров, значение классификации товаров в товароведной практике.
12. Характеристика производственной, учебной и торговой классификаций: особенности, достоинства и недостатки.

13. Кодирование товаров: цели и методы кодирования. Сущность регистрационного и классификационного методов кодирования.

14. Классификаторы продукции: их виды, правила построения и область применения.

15. Ассортимент товаров: понятие, классификация и виды ассортимента товаров.

16. Промышленный и торговый ассортимент товаров, принципы их формирования и закономерности развития, значение в формировании товарной политики предприятия.

17. Характеристика показателей ассортимента: структура, широта, глубина, устойчивость, новизна и рациональность, методика их определения.

18. Классификация ассортимента крупы, потребительские достоинства новых видов, факторы, влияющие на формирование номера, марки, уровень качества, кулинарные свойства, устойчивость при хранении и товарные потери. Идентификация и показатели безопасности, регламентируемые при сертификации.

19. Мука пшеничная и ржаная: сравнительная характеристика состава, хлебопекарных свойств и требований к качеству; факторы, влияющие на формирование сортов и конкурентоспособность; особенности экспертизы.

20. Хлеб: классификация ассортимента: состав и пищевая ценность; факторы, влияющие на потребительские свойства и конкурентоспособности; сущность черствения; особенности экспертизы.

21. Макароны изделия: классификация ассортимента; факторы, влияющие на группы, классы и типы, потребительские свойства и конкурентоспособность; особенности экспертизы.

22. Кондитерские товары: общая характеристика, особенности химического состава, пищевая и биологическая ценность, классификация, состояние рынка.

23. Сахаристые кондитерские изделия: правила приемки и методы отбора проб, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация.

24. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты: отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

25. Мармелад, пастила: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

26. Мучные кондитерские изделия: пищевая ценность, виды, отличительные особенности, требования к качеству, правила приемки, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация.

27. Пряники, вафли: отличительные особенности, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

28. Классификация и характеристика ассортимента молока.

29. Характеристика ассортимента кисломолочных продуктов.
30. Классификация и характеристика ассортимента сыров.
31. Мороженая рыба. Виды и сорта.
32. Виды соленых рыбных товаров.
33. Виды копчения рыбы и их характеристика.
34. Основные признаки классификации мяса
35. Классификация и ассортимент мясных копченостей
36. Классификация колбасных изделий.
37. Ассортимент тканей: общая характеристика, особенности свойств и применения.
38. Трикотажные товары: классификация, общая характеристика ассортимента, потребительские свойства трикотажных товаров.
39. Видовой ассортимент верхней одежды: факторы формирования, характеристика, требования к качеству.
40. Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, материалам верха.
41. Характеристика ассортимента готовых изделий и стекла.
42. Характеристика ассортимента фарфоровой посуды.
43. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных изделий (личные украшения).
44. Парфюмерно-косметические товары. Классификация парфюмерно-косметических товаров
45. Формирование товарного ассортимента в магазине и пути его усовершенствования.
46. Виды, способы и методы идентификации.
47. Классификация методов идентификации товаров.
48. Ассортиментная фальсификация потребительских товаров.
49. Стоимостная фальсификация потребительских товаров.
50. Безопасность товара. Основные факторы опасности сырья и товаров (по видам источников опасности).

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

Характеристика знания предмета и ответов	Шкала оценивания
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.	зачтено
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.	
Студент знает только основной программный материал, допускает	

неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
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.	не зачтено

Лист изменений и дополнений

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