

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»



УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной
работе

 А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г., N1429 (ред. от 20.04.2016 г.), учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.п.н. Цопанова Е.И.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой  Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии

(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель  Агаева Ф.А.

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **6 зачетных единиц (216 часов)**.

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	2	2
Семестр	3	3
Лекции	36	8
Практические(семинарские) занятия	36	10
Лабораторные занятия		
Консультации		
Итого аудиторных занятий	72	
Самостоятельная работа	99	189
Курсовая работа		
Форма контроля		
Экзамен	45	9
Зачет		
Общее количество часов	216	216

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» является изучение теоретических основ товароведения и экспертизы, формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам организации и планирования коммерческой деятельности, приобретению навыков оценки качества на всех этапах товародвижения; подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла, создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать не только на предприятиях оптовой и розничной торговли, но и в других коммерческих структурах, а также на предприятиях и в организациях государственного сектора, в учебных и научных учреждениях Российской Федерации.

Учебные задачи дисциплины:

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 и управления ассортиментом товаров;
- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы и контроля качества товаров;
- освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров.
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- приобретение опыта оформления результатов экспертизы товаров;

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б. 1. Б11. Базовая часть.

3.1. Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

«Химия» (ОПК-5), «Физика» (ОПК-5, ПК-18), «Физико-химические методы исследования» (ОПК-5), «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» (ОПК-3, ПК-11, ПК-16), предусмотренные учебным планом, которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе.

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент должен знать, уметь и владеть:

Компетенции	Знания, Умения, Навыки
ОПК-3: Умение использовать нормативно- правовые акты в своей профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовые акты, необходимые для осуществления своей профессиональной деятельности; Уметь: применять нормативно-правовые акты при осуществлении профессиональной деятельности; Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми актами при осуществлении профессиональной деятельности.
ОПК-5: способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения	Знать: основные положения естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; Владеть: навыками применения знаний естествознания для организации торгово-технологических процессов и обеспечения и сохранения качества и безопасности потребительских товаров;
ПК-11: Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знать: нормативно-техническую документация, регламентирующую товарную информацию; Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; Владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
ПК-16: знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знать: функциональные возможности торгово-технологического оборудования; Уметь: эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль; Владеть: способностью его эксплуатировать и

	организовывать метрологический контроль;
ПК-18: Готовность к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров	Знать: современные методы экспертизы и идентификации товаров; Уметь: осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; Владеть: готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров;

Усвоение теоретического материала лекций, закрепление знаний при выполнении практических работ, участие в научных исследованиях, подготовке рефератов по изучаемой дисциплине, обеспечат необходимую подготовку специалистов для практической деятельности на предприятиях.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» формирует ряд профессиональных компетенций, которые оказывают большое влияние на качество подготовки выпускников и их дальнейшую профессиональную деятельность.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОПК-1	- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации;
ОПК-5	- быть способным применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
ПК-8	- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	<i>знать</i>	<i>уметь</i>	<i>владеть</i>
ОПК-1	- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;	- формулировать задачи и цели современного товароведения;	- навыками профессионального роста;
ОПК-5	- основные положения естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;	- применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских	- навыками применения знаний естествознания для организации торгово-технологических процессов и обеспечения и сохранения качества и безопасности

		товаров;	потребительских товаров;
ПК-8	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; – факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров 	- определять показатели ассортимента и качества товаров	- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5.Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Номер недели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Количество баллов		Лит-ра
		Ле кц	ак. за	Содержание	Ча сы		min	max	
1	ТЕМА: Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные разделы товароведения, их назначение. Объекты и субъекты товароведения.	2	2	История и направления развития товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	3	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
2	ТЕМА: Качество товаров. Основные понятия. Качество, требования к качеству. Свойства и показатели качества. Понятия, их классификация. Наименование и значение показателей. Понятие об уровне качестве товаров.	2	2	Значение упаковки товаров. Особенности условий и сроков хранения продовольственных товаров.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		4	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
3	ТЕМА: Оценка качества товаров: понятие. Операции и результаты оценочной деятельности. Дефекты товаров: понятие классификация. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения	2	2	Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		4	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]

4	ТЕМА: Формирование качества товаров. Обеспечение качества и количества: понятия. Факторы, влияющие на качество и количество товаров	2	2	Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме	4	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]]
5-6	ТЕМА: Химический состав пищевых продуктов. Классификация химических веществ пищевых продуктов, неорганические и органические вещества и их сравнительное содержание в пищевых продуктах.	4	4	Сравнительное содержание химических веществ в пищевых продуктах. Роль химических веществ содержащихся в пищевых продуктах для организма человека.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме	4	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]]
7	ТЕМА: Потребительские свойства пищевых продуктов, пищевая биологическая, энергетическая и физиологическая ценность, усвояемость	2	2	Построение развернутой номенклатуры потребительских свойств отдельной группы товаров	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме	3	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]]
8	ТЕМА: Физические свойства пищевых продуктов. Значение физических свойств, для оценки качества пищевых продуктов. Виды физических свойств	2	2	Значение физических свойств для оценки качества пищевых продуктов. Взаимосвязь физических и химических свойств пищевых продуктов.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме	3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]]
9	1-я рубежная аттестация						25	

	(компьютерное тестирование)								
10-11	ТЕМА: «Сохранение качества и количества товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Хранение. Основные понятия. Факторы, влияющие на сохраняемость пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Товарные потери пищевых продуктов. Размещение товаров. Принцип и правила размещения, их взаимосвязь	2	2	Товарные потери. Группы, подгруппы и виды потерь. Порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
12	ТЕМА: Классификация и ассортимент товаров. Классификация основные понятия (классификация, объект, признак классификации, его значение, система классификации). Классификаторы: понятие, значение, структура. Категории классификаторов. Краткая характеристика общероссийского классификатора промышленной продукции (ОКП), его частей. Товароведная классификация товаров. Классификационные	4	4	Товароведная классификация товаров. Классификационные группировки товаров. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт.	8	- Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]

	группировки товаров. Общая классификация товаров.								
13	ТЕМА: Основные понятия: ассортимент номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, степени удовлетворения и характеру потребности.	2	2	Виды проб. Приёмочное и браковочное число приёмочный уровень дефектности.	4	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		4	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
14	ТЕМА: Выборочный контроль качества товарных партий на товарной стадии. Проба и выборка: определение. Отбор проб и выборка: определение. Требование к отбору проб. Виды проб. Статистический контроль по альтернативному признаку. Приёмочное и браковочное число, приёмочный уровень дефектности.	4	4	Физиологические основы сенсорного анализа. Кодирование товаров: основные понятия (кодирование, код, структура) основные элементы кода.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		4	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
15	ТЕМА: Методы исследования пищевых продуктов. Органолептические методы исследования качества пищевых продуктов. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов	2	2	Физиологические основы сенсорного анализа.	4	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		4	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
16	ТЕМА: Виды, формы и средства информации о товаре.	2	2	Требования к маркировке товаров за рубежом.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов,		3	[1], [2], [3], [4], [5],

	Основные понятия. Виды и формы товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации. Правовая база. Средства товарной информации: классификация, назначения. Технические документы: группы и виды, назначение, краткая характеристика.			<ul style="list-style-type: none"> Правовая охрана товарных знаков в России. 		эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме			[6], [9], [11], [14]
17	ТЕМА: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации	4	4	Особенности организации и проведения дополнительной экспертизы. Особенности организации и проведения повторной экспертизы.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		4	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
18	2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)							25	
	ИТОГО	36	36		99		0	100	

Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ЗФО)

Номер п/п	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литерату ра
		ле кц ии	ак. за	Содержание	ча сы		
1	ТЕМА: Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные разделы товароведения, их назначение. Объекты и субъекты товароведения. ТЕМА: Качество товаров. Основные понятия. Качество, требования к качеству. Свойства и показатели качества. Понятия, их классификация. Наименование и значение показателей. Понятие об уровне качестве товаров. ТЕМА: Оценка качества товаров: понятие. Операции и результаты оценочной деятельности. Дефекты товаров: понятие классификация. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения ТЕМА: Формирование качества товаров. Обеспечение качества и количества: понятия. Факторы, влияющие на качество и количество товаров	2	2	История и направления развития товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	13	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
2				Значение упаковки товаров. Особенности условий и сроков хранения продовольственных товаров.	13	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
3				Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	13	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов;	[1], [2], [3], [4], [5], [6],

						контрольные работы;	[9], [11], [14]
4				Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров	13	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
5	ТЕМА: Химический состав пищевых продуктов. Классификация химических веществ пищевых продуктов, неорганические и органические вещества и их сравнительное содержание в пищевых продуктах. ТЕМА: Потребительские свойства пищевых продуктов, пищевая биологическая, энергетическая и физиологическая ценность, усвояемость	2	2	Сравнительное содержание химических веществ в пищевых продуктах. Роль химических веществ содержащихся в пищевых продуктах для организма человека.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
6				Построение развернутой номенклатуры потребительских свойств отдельной группы товаров	13	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]

7	<p>ТЕМА: Физические свойства пищевых продуктов. Значение физических свойств, для оценки качества пищевых продуктов. Виды физических свойств</p> <p>ТЕМА: «Сохранение качества и количества товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Хранение. Основные понятия. Факторы, влияющие на сохраняемость пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Товарные потери пищевых продуктов. Размещение товаров. Принцип и правила размещения, их взаимосвязь</p>			Значение физических свойств для оценки качества пищевых продуктов. Взаимосвязь физических и химических свойств пищевых продуктов.	13	<p>Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;</p>	<p>[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]</p>
8	<p>ТЕМА: Классификация и ассортимент товаров. Классификация основные понятия (классификация, объект, признак классификации, его значение, система классификации). Классификаторы: понятие, значение, структура. Категории классификаторов. Краткая характеристика общероссийского классификатора промышленной продукции (ОКП), его частей. Товароведная классификация товаров.</p>			Товарные потери. Группы, подгруппы и виды потерь. Порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.	13	<p>Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;</p>	<p>[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]</p>
9	<p>Классификационные группировки товаров. Общая классификация товаров.</p> <p>ТЕМА: Основные понятия: ассортимент номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, степени</p>	2	2	Товароведная классификация товаров. Классификационные группировки товаров. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение,	13	<p>Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;</p>	<p>[1], [2], [3], [4], [5], [6],</p>

	удовлетворения и характеру потребности. ТЕМА: Выборочный контроль качества товарных партий на товарной стадии. Проба и выборка: определение. Отбор проб и выборки: определение. Требование к отбору проб. Виды проб. Статистический контроль по альтернативному признаку. Приёмочное и браковочное число, приёмочный уровень дефектности.			расчёт.			[9], [11], [14]
10	ТЕМА: Методы исследования пищевых продуктов. Органолептические методы исследования качества пищевых продуктов. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов			Виды проб. Приёмочное и браковочное число приёмочный уровень дефектности.	13	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
11				Физиологические основы сенсорного анализа. Кодирование товаров: основные понятия (кодирование, код, структура) основные элементы кода.	14	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11],[14]
12			2	Физиологические основы сенсорного анализа.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов;	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]

						контрольные работы;	
13	<p>ТЕМА: Виды, формы и средства информации о товаре.</p> <p>Основные понятия. Виды и формы товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации. Правовая база.</p> <p>Средства товарной информации: классификация, назначения. Технические документы: группы и виды, назначение, краткая характеристика.</p>			Требования к маркировке товаров за рубежом. Правовая охрана товарных знаков в России.	15	<p>Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;</p>	<p>[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]</p>
14	<p>ТЕМА: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации</p>	2	2	<p>Особенности организации и проведения дополнительной экспертизы.</p> <p>Особенности организации и проведения повторной экспертизы.</p>	13	<p>Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;</p>	<p>[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]</p>
	ИТОГО	8	10		189		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Используются интерактивные методы обучения: исследовательский метод обучения; презентации на основе современных мультимедийных средств.

№/ п	Тема	Вид занятия	Активные формы	Интерактив ные формы
1	Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные разделы товароведения, их назначение. Объекты и субъекты товароведения.	практическое	Опрос, подготовка и обсуждение рефератов	Презентации
2	Качество товаров. Основные понятия. Качество, требования к качеству. Свойства и показатели качества. Понятия, их классификация. Наименование и значение показателей. Понятие об уровне качества товаров.	практическое		Круглый стол
3	Потребительские свойства пищевых продуктов, пищевая биологическая, энергетическая и физиологическая ценность, усвояемость	практическое	Опрос, подготовка и обсуждение рефератов	
4	Классификация и ассортимент товаров. Классификация основные понятия. Классификаторы: понятие, значение, структура. Категории классификаторов. Краткая характеристика общероссийского классификатора промышленной продукции (ОКП), его частей. Товароведная классификация товаров. Классификационные группировки товаров. Общая классификация товаров.	практическое		Выполнение тестовых заданий
5	Ассортимент номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, степени удовлетворения и характеру потребности.	практическое		Выполнение тестовых заданий
6	Методы определения уровня качества продукции	практическое		Презентации
7	Изучение правил отбора при выборочном контроле качества товарных потерь	практическое		Презентации
8	Виды, формы и средства информации о товаре.	практическое		Выполнение тестовых заданий
9	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации.	практическое	Опрос, подготовка и обсуждение рефератов	

Круглый стол предполагает вынесение дискуссионных вопросов и обсуждение их студентами, поделенными на подгруппы. Круглый стол – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

Проведение круглого стола предполагается по теме «Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Выполнение тестовых заданий. Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (вопросы к зачёту и практические задания, используемые в ходе текущего контроля).

Тесты удобно использовать для быстрой проверки усвоения студентами материала по курсу, повторения пройденного. Преимущества использования тестирования перед другими формами контроля знаний студентов заключаются в том, что тестирование позволяет быстро оценить знания большого числа обучаемых при сравнительно несложной и оперативной проверке результатов выполнения тестов.

Перед применением тестов необходимо сообщить студентам об основных правилах тестирования (их можно изложить как устно, так и в форме краткой письменной инструкции, помещенной перед собственно тестовыми заданиями, которые раздаются студентам). В частности, следует разъяснить, сколько вариантов ответа среди предложенных могут быть правильными (в зависимости от используемых тестов), допускается ли использование каких-либо материалов, в какой форме требуется отметить правильный, по мнению студента, ответ (галочка, крестик и т.д.), сколько времени дается на выполнение задания и т.д.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 99 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к практическим занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно

(по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» читается в течение одного семестра по 4 часа в неделю, в т.ч. проводятся практические занятия в объеме два часа в неделю.

Семинарские/практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность

проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача

студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

Тематика рефератов (для формирования компетенций ОПК-1, ОПК-5, ПК-8)

1. Влияние химического состава на потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Значение отдельных пищевых веществ для организма человека.
3. Основные способы и значение консервирования пищевых продуктов.
4. Анализ факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
5. Качественные и количественные потери пищевых продуктов.
6. Характеристика дефектов продовольственных товаров.
7. Современные способы консервирования.
8. Право потребителей на информацию и защита прав потребителей в России и за рубежом.
9. Углеводы и их влияние на формирование потребительских свойств товаров.
10. Сравнительная характеристика состава, свойств различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции).
11. Влияние химического состава на потребительские свойства продовольственных товаров.

12. Значение отдельных пищевых веществ для организма человека.
13. Основные способы и значение консервирования пищевых продуктов.
14. Анализ факторов, влияющих на формирование качества продовольственных товаров.
15. Анализ факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров
16. Качественные и количественные потери пищевых продуктов.
17. Характеристика дефектов продовольственных товаров.
18. Зольные элементы пищевых продуктов: классификация, значение для организма человека.
19. Качество продовольственных товаров.
20. Рациональные способы хранения товаров.
21. Белки пищевых продуктов и их влияние на потребительские свойства товаров.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
1. Качество исследовательской работы (реферата, экономического обзора)		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. Качество доклада		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3. Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
Итоговая оценка за защиту		5

Перечень тем для подготовки презентаций

(для формирования компетенций ОПК-1, ОПК-5, ПК-8)

1. Основные этапы становления товароведения как науки о товаре.
2. Особенности современного этапа развития товароведения.
3. Место товароведения в условиях глобальной экономики.
4. Роль товароведения в решении ключевых задач управления качеством.
5. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
6. Порядок проведения экспертизы качества товара.
7. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду.
8. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических

показателей качества товаров.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	4	3	2	1
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	25
- устный ответ	3
- выполнение заданий на практических занятиях	5
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
- конспект	2
1-я рубежная письменная контрольная работа	25
Текущая оценка студента в течение 10-17 недели, в том числе:	25
- устный ответ	3
- выполнения заданий на практических занятиях	5
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
- конспект	2
2-я рубежная письменная контрольная работа	25
Итого	100

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

Промежуточный контроль:

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен экзамен. За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «экзамен».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Э - количество баллов, набранных на экзамене.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

**Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Теоретические основы
товароведения и экспертизы»
(для формирования компетенций ОПК-1, ОПК-5, ПК-8)**

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
2. Методы научного исследования, применяемые в товароведении.
3. Основные этапы развития товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
4. Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.
5. Признаки классификации товаров. Общие правила классификации.
6. Виды классификации товаров. Особенности применения.
7. Классификаторы: понятие, виды и категории.
8. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
9. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование.
10. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.
11. Стратегии и методы управления ассортиментом товаров.
12. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции.
13. Физические свойства товаров: определение, основные группы, характеристика, показатели.
14. Химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.
15. Физико-химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.
16. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества.
17. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.
18. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
19. Факторы, сохраняющие качество товаров.
20. Классификация товаров по режимам и срокам хранения.
21. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
22. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
23. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
24. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
25. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.
26. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
27. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
28. Экологические свойства и показатели, их определяющие.
29. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
30. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.
31. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
32. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
33. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
34. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.

35. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
36. Оценка качества: понятие, методы, значение.
37. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
38. Информация о товарах. Требования к информации о товарах.
39. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
40. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
41. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
42. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
43. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы.
44. Объекты экспертизы товаров.
45. Субъекты экспертизы товаров.
46. Средства экспертизы товаров.
47. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.
48. Источники (средства) информации о товарах.
49. Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.
50. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.
51. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
52. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
53. Маркировка: определение, торговая и производственная маркировка, требования к маркировке.
54. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
55. Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.
56. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).
57. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
58. Порядок проведения экспертизы качества товара
59. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
60. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
61. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
62. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
63. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.
64. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

Оценивание ответа студента на экзамене

<i>Характеристика ответа</i>	<i>баллы</i>
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте	46-50

демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
<p>Компетенции не сформированы.</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p>«Компетенции сформированы.</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания;

		выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на	- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно» /незачтено	Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»	Оценка «хорошо» / «зачтено»	Оценка «отлично» / «зачтено»

Примерные тестовые задания (для компетенций ОПК-1, ОПК-5, ПК-8)

Комплексная научная дисциплина, которая изучает потребительную стоимость товара:
 товароведение
 культурология
 стандартизация, метрология, сертификация
 нет правильного ответа

Назовите этапы развития товароведения:
 товароведно- описательный
 товароведно- технологический
 товароведно- формирующий
 все ответы правильные

Совокупность свойств продукции, которые придают ей способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением:
 качество продукции
 контроль качества продукции
 оценка качества продукции

Показатели качества, характеризующие одно свойство продукции:
 единичные
 комплексные
 все ответы правильные

Показатели качества, характеризующие два и более свойств продукции:

единичные
комплексные
все ответы правильные

Показатели, характеризующие свойства продукции, определяющие её основные функции и обуславливающие область применения:

показатели назначения
показатели сохраняемости
эстетические
нет правильного ответа

Относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении значений показателей качества оцениваемой продукции с базовыми значениями соответствующих показателей:

уровень качества продукции
контроль качества продукции
оценка качества продукции

Продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов:

дефект
брак
отход

Различные вещества, которые используют для производства готовых изделий:

сырье
оборудование
все ответы правильные

Содержание в пищевом продукте жизненно важных веществ микроэлементов, незаменимых жирных кислот, витаминов и др., характеризует:

биологическая ценность
физиологическая ценность
энергетическая ценность

Органолептические свойства продуктов характеризуются показателями, которые определяют:

органами чувств
физико-химическими методами
все ответы правильные
нет правильного ответа

Блок 2

Какие продукты отличаются высоким содержанием воды:

плоды овощи
мясные, рыбные
все ответы правильные
нет правильного ответа

Назовите формы связи воды с веществами и структурными элементами пищевого продукта:

физико-механическая
физико-химическая

химическая
все ответы правильные
нет правильного ответа

К макроэлементам, которые содержатся в пищевых продуктах относятся:
кальций, магний, хлор
калий, фосфор, марганец
все ответы правильные

Какую роль играют углеводы в питании человека и животных:
источник энергии
участвуют в построении опорных тканей
все ответы правильные

К полисахаридам относятся:
крахмал, инулин, гликоген
галактоза, гликоген, лактоза
клетчатка, рибоза, арабиноза
нет правильного ответа

Основной структурный компонент молекулы белка:
аминокислоты
нитраты
аммиак

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; отв. ред. Ж.Ю. Койтова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 192 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495843> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр.: с. 176-178. – ISBN 978-5-394-02407-8. – Текст : электронный.
2. Калачеев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. -учебник для бакалавров Юрайт, 2013-230с.
3. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Е.Ю. Райкова. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 412 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр.: с. 396-397. – ISBN 978-5-394-01691-2. – Текст: электронный.

Дополнительная литература

4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: в ред. от 9 мая 2005 г.
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.
6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изм. и доп. 2001, 2003 г.).
8. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ (с изм. и доп. 1998, 2004, 2005, 2006 г.).
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г.

Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03047-5. – Текст : электронный.

10. Грибанова, И.В. Товароведение : [12+] / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2016. – 360 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610> (дата обращения: 25.06.2019). – библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-581-8. – Текст : электронный.

11. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения / О.А. Косарева. – Москва : Университет «Синергия», 2017. – 177 с. : ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0252-4. – Текст : электронный.

12. Страхова, С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы / С.А. Страхова. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 163 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453938> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр.: с. 155-156. – ISBN 978-5-394-01724-7. – Текст : электронный.

13. Николаева М. А. Товарная экспертиза: учебное пособие. – М. : Издательский Дом «Деловая литература». – 2007. – 320 с.

14. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: учебник Дашков и К. - 2006. -240с.

15. ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Основные термины и определения. – М. : ИПК Издательство стандартов, 2003. – 26 с.

16. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – М. : ИПК Издательство стандартов, 2001. – 25 с.

17. Общероссийский классификатор продукции. – М. : ИПК Изд-во стандартов, 2005.

18. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. – М. , 2002.

19. СТО ТПП РФ 20-02-07 Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. – М. : ТПП РФ, 2007.

20. Периодические издания в России: «Спрос», «Эксперт», «Конкуренты и качество», «Партнеры и конкуренты», «Потребитель», «Российское предпринимательство», «Современная торговля», «Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование»

21. Периодические издания за рубежом: «Consumer Reports», «Which», «Business, Commerce and Trade», «Process Control and Quality».

современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам ((требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).

2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).

3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>).

4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov

5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>

6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)

7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).

8. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 403 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул; столы и стулья обучающихся; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, электронной кафедрой с микрофоном, программным обеспечением.

Практические (семинарские) занятия, проводимые в традиционной форме, консультации, индивидуальная работа со студентами, проходят в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного преподавательским столом и стулом; столами и стульями для обучающихся; кафедрой; классной доской, мультимедийным комплексом (проектор, экран), ноутбуком, колонками, программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа со студентами по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, а также программным обеспечением.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)

	Class	
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17Е0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.