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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199, учебным планом бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 3 зачетные единицы (108 часов)

	Очная форма обучения
Курс	2
Семестр	4
Лекции	34
Практические (семинарские) занятия	34
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	68
Самостоятельная работа	40
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	
Зачет	зачет
Общее количество часов	108

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.

Задачи изучения 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 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 подготовки бакалавров

Б.1.В.ДВ11.01 Вариативная часть. Дисциплины по выбору студентов.

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Основы общей и неорганической химии» (ПК-4; ПК-26), «Физика» (ОК-7, ПК-10) «Математика» (ОПК-1, ПК-13), «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» (ОК-4, ПК-8, ПК-17).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент ***должен:***

знать:

- основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- основы профессиональной деятельности (ОК-7)
- основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- виды нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);
- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-10);
- технические и программные средства реализации компьютерных технологий (ПК-13);
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, технологических полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности (ПК-26);

уметь:

- использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- самостоятельно получать знания (ОК-7)
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-10);
- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- организовывать и вести практическую деятельность, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества (ПК-26);

владеть:

- навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- способностью к самостоятельному образованию (ОК-7)
- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);
- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях (ПК-10);
- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения (ПК-13);

- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- методами исследования продуктов с заранее заданными составом и свойствами (ПК-26).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	**уметь**	**владеть**
ОПК-1	основы информационной и библиографической культуры; требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности	использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности	навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности
ПК-1	нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения	навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе

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

№ не дели	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Мин. кол. баллов	Макс. кол. баллов	Литера тура
		Лекц	Пр.	Содержание	Часы				
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.	2	устный ответ реферат решение ситуационных задач	0	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.	2	устный ответ реферат решение ситуационных задач	0	3	[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.	2	устный ответ реферат решение ситуационных задач	0	3	[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	2	устный ответ реферат решение ситуационных задач	0	3	[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.	3	презентация решение ситуационных задач	0	5	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
7-8	**ТЕМА:** Потребительские свойства пищевых продуктов, пищевая биологическая, энергетическая и физиологическая ценность, усвояемость	4	4	Построение развернутой номенклатуры потребительских свойств отдельной группы товаров	3	решение задач реферат решение ситуационных задач	0	3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
9	**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.	2	контрольная работа	0	5	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	
	1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						**0**	**25**	
10	**ТЕМА:** «Сохранение качества и количества товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Хранение. Основные понятия. Факторы,	2	2	Товарные потери. Группы, подгруппы и виды потерь. Порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.	3	устный ответ реферат	0	3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]

	влияющие на сохраняемость пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Товарные потери пищевых продуктов. Размещение товаров. Принцип и правила размещения, их взаимосвязь								
11-12	**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 группировки товаров. Общая классификация товаров.	4	4	Товароведная классификация товаров. Классификационные группировки товаров. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт.	3	устный ответ реферат	0	3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
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	устный ответ реферат	0	3	[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 выборок: определение. Требование к отбору проб. Виды проб. Статистический контроль по альтернативному признаку. Приёмочное и браковочное число, приёмочный уровень дефектности.	2	2	Физиологические основы сенсорного анализа. Кодирование товаров: основные понятия (кодирование, код, структура) основные элементы кода.	4	устный ответ реферат	0	3	[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.	2	реферат	0	3	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
16	**ТЕМА:** Виды, формы и средства информации о товаре. 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.	2	2	Требования к маркировке товаров за рубежом. Правовая охрана товарных знаков в России.	4	презентация решение ситуационных задач	0	5	[1], [2], [3], [4], [5], [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	2	2	Особенности организации и проведения дополнительной экспертизы. Особенности организации и проведения повторной экспертизы.	4	контрольная работа	0	5	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [11], [14]
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	
	2-ярубежная аттестация (компьютерное тестирование)						**0**	**25**	
	ИТОГО:	**34**	**34**		**40**		**0**	**100**	

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/семинарские занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Информационно-развивающие технологии, направленные на овладение большим запасом знаний, запоминание и свободное оперирование ими.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации.

Деятельностные практико-ориентированные технологии, направленные на формирование системы профессиональных практических умений при проведении экспериментальных исследований, обеспечивающих возможность качественно выполнять профессиональную деятельность.

Используется анализ, сравнение методов проведения исследований, выбор метода, в зависимости от объекта исследования в конкретной производственной ситуации и его практическая реализация.

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.

Презентации предполагаются по следующим темам: «Качество товаров»; «Оценка качества товаров: понятие», «Химический состав пищевых продуктов», «Потребительские свойства пищевых продуктов», «Физические свойства пищевых продуктов», «Сохранение качества и количества товаров», «Классификация и ассортимент товаров», «Методы исследования пищевых продуктов», «Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы».

Ситуационные задания – способ проверки знаний, позволяющий в условной обстановке решать конкретные реальные задачи. Одной из целей решения ситуационных заданий является выработка у студентов навыков в решении конкретных ситуаций, с которыми они постоянно встречаются на практике. Чем типичнее будет ситуация, тем активнее пройдёт занятие и эффективнее будет её результат. Не менее важна и другая цель – развитие способности к коммерческой работе в торговой сфере, представляющей собой обширную среду оперативно-организационной деятельности торговых организаций и предприятий, направленную на совершенствование процессов купли-продажи товаров для удовлетворения спроса населения и получения прибыли. И, наконец, ситуационные задания способствуют развитию системного мышления в области мышления в области технологии продуктов питания применению этих знаний к решению конкретных задач технологической деятельности.

Групповая дискуссия (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом/семинарском занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Традиционные лекции и практические/семинарские занятия проводятся в форме с

использованием современных интерактивных технологий.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

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 40 часов и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме. Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;

- подготовки к зачету.

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

Формы самостоятельной работы студентов:

а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;

б) подготовка презентаций в Power Point;

в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);

г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу;

д) участие в дискуссиях.

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. Подобранную 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/семинарских по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» проводится в течение одного семестра, практические/семинарские занятия проводятся в объеме 34 часа.

Практические/семинарские занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по безопасности товаров.

Выполнению практической работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом 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, попытает объективность 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 темами 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 и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических/семинарских 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.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий (на практических/семинарских занятиях), промежуточный (рубежная аттестация - тестирование), итоговый (зачет в 4 семестре).

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 могут быть опросы на практическом/семинарском занятиях, а также короткие (например, 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.

Виды текущего контроля:

а) фронтальный опрос;

б) контрольные работы;

в) решение ситуационных задач;

г) подготовка докладов, рефератов, выступлений.

Промежуточный контроль – тестирование по отдельным разделам дисциплины.

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.

Итоговый контроль знаний по дисциплине – зачет в устной форме.

Итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Примерная тематика рефератов по темам
(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-1)

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.
22. Зольные элементы пищевых продуктов: классификация, значение для организма человека.

Критерии формирования оценок

3 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

2 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

1 балл – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Максимальное количество баллов за реферат – 3 балла.

Оценочный лист защиты реферата

Наименование показателя	**Выявленные недостатки и замечания**	**Отметка**
I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)		
1. Соответствие содержания работы заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления работы		
3. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		
4. Обоснованность и доказательность выводов		
Общая оценка за выполнение ИР		
II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		
2. Выделение основной мысли работы		
3. Качество изложения материала		
Общая оценка за доклад		
III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		

Вопрос 2		
Вопрос 3		
Общая оценка за ответы на вопросы		
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		

Вопросы для самостоятельной работы и подготовки презентаций
(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-1)

1. Основные направления развития систем классификации товаров.
2. Торговая классификация и ее значение в условиях рыночной экономики.
3. Межгосударственные классификаторы, структура и особенности построения.
4. Методы формирования ассортимента торговых предприятий различного профиля.
5. Влияние перечня социально-значимых товаров на формирование ассортимента.
6. Анализ ассортиментной политики торгового предприятия.
7. Роль технологических документов в обеспечении качества готовой продукции.
8. Построение развернутой номенклатуры потребительских свойств отдельной группы товаров.
9. Правовое регулирование безопасности продукции.
10. Роль идентификации в товароведной деятельности.
11. Сенсорный анализ: понятие, цели, задачи, особенности проведения.
12. Содержание обязательной информации о товаре. Технология товародвижения с использованием штрихового кодирования.
13. Принципы построения и основные классификационные группировки общероссийской классификации продукции (ОКП).
14. Принципы построения и основные классификационные группировки внешнеэкономической группировки товаров (ТН ВЭД).
15. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
16. Методы научного исследования, применяемые в товароведении.
17. Основные этапы развития товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
18. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.
19. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.
20. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
21. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/ баллы	5	4	3	1-2
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 используется.	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

Критерии оценки работ

Практические/семинарские занятия призваны научить студента самостоятельно работать с источником, анализируя его с позиций достоверности и информативности.

Целью практических/семинарских занятий для студентов, приступающих к изучению курса, является:

- более глубокое знакомство с некоторыми узловыми вопросами соответствующего раздела;
- обретение навыков научно-исследовательской работы на основе анализа текстов источников и применение различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу;

- формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций курса.

Критерии оценки:

3 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, демонстрирует умение критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам и отстаивает свою точку зрения, соблюдает нормы литературной речи, активно участвует в работе группы на практическом/семинарском занятии, проявляя умения и навыки.

2 балла – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская отдельные неточности, знает источниковый материал и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, но возникают трудности с их анализом, умеет излагать собственную позицию, но не все выводы носят доказательный характер, участвует в работе группы на практическом/семинарском занятии, проявляя недостаточные умения и навыки.

1 балл – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская неточности, участвует в работе группы на практическом/семинарском занятии.

Максимальное количество баллов за практическое/семинарское занятие – 3 балла.

Типовые задания для практических занятий

Тема 1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы товароведения.

Целью занятия является изучение методологических основ дисциплины, изучение истории развития товароведения, изучение требований к товароведам в современных условиях.

Вопросы к занятию:

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими науками. Основные разделы товароведения, их назначение.
2. Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность и проч. Взаимосвязь основных категорий товароведения.
3. Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением
4. Актуальные вопросы развития товароведения на современном этапе.
5. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
6. Участники товароведной деятельности, их краткая характеристика.
7. Участники, обеспечивающие товародвижение, их функции. Должностные обязанности и квалификационная характеристика товароведов, менеджеров розничной и оптовой торговли, руководителей торговых предприятий.
8. Взаимосвязь основных категорий товароведения.

Практическое занятие:

1. освоение основополагающих категорий, принципов и методов, используемых при изучении дисциплины;
2. знакомство с историей развития товароведения;

Тема 2. Классификация и кодирование потребительских товаров

Целью занятия является изучение классификации потребительских товаров.

Вопросы к занятию:

Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе. Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Достоинства и недостатки каждого метода. Виды классификации товаров: экономико-статистическая, товароведная, торговая,

стандартная, внешнеэкономическая и проч. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов. Принципы построения и основные классификационные группировки Общероссийского классификатора продукции (ОКП). Принципы построения и особенности систематизации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД). Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода. Идентификация товаров с помощью линейных и матричных кодов.

Практическое занятие:

Изучение понятия товара и классификации товаров. Знакомство с основными методами классификации и кодирования товаров

Литература:

Тема 3. Ассортимент товаров

Вопросы к занятию:

1. Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.
2. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т. п.
3. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура.
4. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.
5. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели.
6. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Роль потребительских комплексов в ассортименте торговых предприятий.
7. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Оценка жизненного цикла товара. Методы оптимизации ассортимента.
8. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента.
9. Применение мерчандайзинга в деятельности по управлению ассортиментом. Основные направления совершенствования ассортимента.
10. Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий

Практическое занятие:

1. Изучение основных характеристик ассортимента.
2. Решение задач в области ассортиментной политики.
3.Подготовка докладов по теме «Основные направления в области формирования и совершенствования ассортимента».

Тема 4. Качество товаров

Вопросы к занятию:

Основные понятия в области качества: свойство, качество, требование, показатель качества. Качество – основная категория товароведения. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Факторы, влияющие на формирование потребностей: демографические, экономические, социальные, технологические. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции. Способы оценки и пути повышения конкурентоспособности. Классификация требований, предъявляемых к товарам. Текущие и перспективные требования. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции. Показатели качества, их классификация. Единичные и комплексные показатели качества. Групповые и интегральные показатели качества. Значения показателей качества: базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные и допускаемые. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, формирующие

качество продукции: конъюнктура рынка товаров, установление требований, качество исходного сырья и материалов, качество проектирования, качество изготовления. Технология изготовления. Способы воздействия на сырье и материалы. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции. Роль технической документации в формировании качества. Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки. Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения. Срок хранения. Срок службы, срок годности и срок реализации. Режимы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь. Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери. Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов по причинам возникновения, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т. д.

Практическое занятие:

1. Ознакомление с понятием качества,
2. Изучение номенклатуры потребительских свойств и показателей;
3. Изучение понятия градации качества и дефектами.
4. Изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров.
5. Изучение видов, причин, порядка списания товарных потерь.

Тема 5. Свойства и потребительские свойства товаров

Вопросы к занятию:

1. Свойство как объективная особенность материалов и изделий. Естественные свойства товаров: понятие, классификация, значение. Химические свойства товаров. Физические свойства товаров. Биологические свойства товаров. Молекулярно-кинетические явления в материалах.

2. Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.

3. Функциональные свойства: совершенство выполнения основной функции, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных функций.

4. Надежность товаров: долговечность, безотказность, ремонтопригодность, сохраняемость. Понятие работоспособности, износа, отказа. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.

5. Эргономические свойства товаров: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и психофизиологические, психологические. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.

6. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.

7. Технологические свойства: понятие, особенности применения, значение в оценке качества товаров.

8. Безопасность товаров: химическая, биологическая, физиологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т. п. Правовое регулирование безопасности товаров.

9. Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.

10. Химический состав продовольственных товаров. Понятие пищевой ценности. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.

Практическое занятие:

1. Изучение физических свойств потребительских товаров.
2. Изучение физико-химических свойств потребительских товаров.

Критерии формирования оценки контрольной работы

Подготовка к аудиторной контрольной работе требует изучения лекционного материала и вопросов по пройденным темам практических/семинарских работ. Акцент делается на определениях, терминах, содержании понятий, датах, именах, характеристиках отдельных групп источников.

Особенностью проведения модульных работ является то, что курс разбит на тематические блоки, которые и определяют тематику модульных контрольных работ в соответствии с объемом изученного материала. Вопросы и задания для контрольных работ студенты получают заранее от преподавателя.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения контрольной работы.

Критерии оценки:

5 баллов – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

4 балла – задания контрольной работы выполнены верно, на один вопрос даны грамотные развернутые ответы.

3 балла - задания контрольной работы выполнены верно, но не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

2 балла – контрольная работа выполнена частично, на вопросы нет четко сформулированных ответов.

1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 5 баллов.

Вопросы для подготовки к контрольным работам (для формирования компетенций ОПК-1, ПК-1)

Тема 1:

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.

Тема 2:

1. Основные направления развития систем классификации товаров.
2. Торговая классификация и ее значение в условиях рыночной экономики.
3. Классификация товаров по частоте и характеризуемому спросу.
4. Межгосударственные классификаторы, структура и особенности построения.
5. Матричное кодирование, особенности, назначение.

Тема 3:

6. Методы формирования ассортимента торговых предприятий различного профиля.
7. Влияние перечня социально-значимых товаров на формирование ассортимента.
8. Стратегические задачи управления ассортиментом.
9. Оперативные задачи по управлению ассортиментом.
10. Анализ ассортиментной политики торгового предприятия.

Тема 4:

11. Факторы, стимулирующие качество.
12. Значение упаковки товаров.

13. Особенности условий и сроков хранения продовольственных товаров.
14. Роль технологических документов в обеспечении качества готовой продукции.

Тема 5:

15. Особенности оценки потребительских свойств продовольственных товаров.
16. Значение эстетических свойств в формировании качества товаров.
17. Построение развернутой номенклатуры потребительских свойств отдельной группы товаров.
18. Правовое регулирование безопасности продукции.

Тема 6:

19. Роль идентификации в товароведной деятельности.
20. Сравнительный анализ экспертизы и контроля качества.
21. Методы выявления фальсифицированных товаров.
22. Основные правила выполнения технических измерений.
23. Сенсорный анализ: понятие, цели, задачи, особенности проведения.
24. Методика проведения экспертной оценки качества методом ранжирования.
25. Оценка согласованности мнений экспертов.
26. Изучение мнений потребителей с помощью модели Кано.

Тема 7:

27. Содержание обязательной информации о товаре.
28. Виды товарной информации.
29. Особенности информация о продовольственных товарах.
30. Особенности информация о непродовольственных товарах.
31. Маркировка как средство идентификации.
32. Технология товародвижения с использованием штрихового кодирования.

Тема 8:

1. Право потребителя на информацию о товаре.
2. Право потребителя на безопасность.
3. Право потребителя на защиту.
4. Мировое соглашение: понятие, правовое поле, правила принятия.

Тема 9:

1. Чем отличается товарная экспертиза от других видов оценочной деятельности?
2. Назовите общие признаки товарной экспертизы и других видов оценочной деятельности.
3. Дайте характеристику товароведной экспертизе: ее видам и назначению.
4. Дайте характеристику санитарно-эпидемиологической экспертизе.
5. Дайте характеристику ветеринарной экспертизе.
6. Дайте характеристику экологической экспертизе.
7. Дайте характеристику контрактной экспертизе.
8. Дайте характеристику таможенной экспертизе.
9. Дайте характеристику страховой экспертизе.
10. Дайте характеристику банковской экспертизе.
11. Дайте характеристику консультационной экспертизе.
12. Дайте характеристику потребительской экспертизе.
13. Какие основные требования предъявляют к экспертам?
14. Какие специальные требования предъявляют к экспертам?
15. Какие права имеет эксперт при производстве экспертизы?
16. Какие обязанности имеет эксперт при производстве экспертизы?
17. Сопоставьте права и обязанности эксперта.
18. Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары) (кто ведет, с какой целью, в какой форме, какова доступность реестра для всех заинтересованных пользователей, где размещаются сведения реестра).
19. Укажите перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-

эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

20. Укажите перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

21. Каковы условия проведения общественной экологической экспертизы?

22. Укажите виды нарушений законодательства РФ в области экологической экспертизы.

23. Какова ответственность (уголовная, административная, материальная, гражданско-правовая) за нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы?

24. Какова ответственность (уголовная, административная, материальная, гражданско-правовая) за нарушение законодательства РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы?

Тема 10:

33. Обеспечение прав потребителей на получение достоверной информации о товарах.
34. Носители товарной информации.
35. Информация о непродовольственных товарах.
36. Информация о продовольственных товарах.
37. Принципы построения и основные классификационные группировки общероссийской классификации продукции (ОКП).
38. Принципы построения и основные классификационные группировки внешнеэкономической группировки товаров (ТН ВЭД).
39. Укажите, какие методы, для определения каких показателей качества применяют при проведении экспертизы товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
40. Укажите, какие методы, для определения каких показателей качества применяют при экспертизе физико-механических показателей качества непродовольственных товаров (вид товара – по выбору студента).
41. Укажите, какие методы, для определения каких показателей качества применяют при экспертизе химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
42. Укажите, какие методы применяют для определения сортности товаров (вид товара – по выбору студента)?
43. Укажите, какие методы применяют для проверки правильности маркировки товаров (вид товара – по выбору студента).
44. Укажите, какие методы применяют для проверки правильности упаковки товаров (вид товара – по выбору студента).

Тема 11:

1. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
2. Порядок проведения экспертизы качества товара.
3. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
4. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
5. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
6. Методы научного исследования, применяемые в товароведении.
7. Основные этапы развития товароведения. Современные задачи, стоящие перед

товароведением.

8.Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.

9.Признаки классификации товаров. Общие правила классификации.

10. Виды классификации товаров. Особенности применения.

11. Классификаторы: понятие, виды и категории.

12. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.

13. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование.

14. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.

15. Стратегии и методы управления ассортиментом товаров.

16. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции.

17. Физические свойства товаров: определение, основные группы, характеристика, показатели.

18. Химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.

19. Физико-химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.

20. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества.

21. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.

22. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.

23. Факторы, сохраняющие качество товаров.

24. Классификация товаров по режимам и срокам хранения.

25. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.

26. Показатели качества: понятие, классификация, значение.

27. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.

28. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.

29. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.

30. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.

31. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.

32. Экологические свойства и показатели, их определяющие.

33. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.

34. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.

35. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.

36. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.

37. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.

38. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.

39. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.

40. Оценка качества: понятие, методы, значение.

41. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.

42. Информация о товарах. Требования к информации о товарах.

43. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.

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

Тестирование. Критерии формирования оценок и подготовка к тестированию

Рубежные аттестации проводятся 2 раза в семестр на модульных неделях по расписанию, устанавливаемому деканатом. Они проводятся в форме тестов с учетом объема изученного материала по курсу.

Оценка модульной аттестации носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Набранное на момент аттестации студентом общее количество баллов выставляется в ведомость в установленные деканатом сроки. Оценивание студента проводится

преподавателем независимо от наличия или отсутствия студента (по уважительной или неуважительной причине) на занятии.

Подготовка к тестированию требует более тщательного изучения материала по теме или блоку тем, акцентирования внимания на определениях, терминах, содержании и понятий теоретических основ товароведения и экспертизы.

Как правило, при подготовке к тестированию используется основной учебник, рекомендованный в рабочей программе, а также конспекты лекций и научной литературы, составленные в ходе изучения всего курса.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения тестирования.

Время тестирования составляет 25 минут.

Количество вопросов – 25.

За каждый верный ответ – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 25.

Вопросы для проведения рубежных аттестаций
(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-1)

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.

Примерные тесты для проведения рубежных аттестаций
(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-1)

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

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

К структурно- механическим свойствам относятся:
масса, размер, плотность
прочность, упругость, пластичность
все ответы правильные

Как называется экспертиза, которая проводится в случае возникновения у лица, назначившего экспертизу, сомнений в правильности или обоснованности ранее выданного Акта экспертизы для ответа на те же вопросы, которые ранее (в предшествующей экспертизе) решались?
комиссионная;
комплексная;
повторная;
дополнительная;
контрольная

Каков максимальный срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию?
1 год;
2 года;
3 года;
5 лет;
срок не указывается

Какие документы относятся к техническим?
санитарные правила и нормативы (СанПиН);
общероссийский классификатор продукции (ОКП);
технический регламент;
порядок сертификации продукции;
технический паспорт.

Сколько цифр содержит код ОКП?
4
6
8
9
10

Какой документ подписывает эксперт?
акт экспертизы;
декларация о соответствии;
санитарно-эпидемиологическое заключение;
договор на производство экспертизы;
ветеринарное свидетельство.

Какой документ подписывает руководитель экспертной организации?
акт отбора образцов;
ветеринарное свидетельство;
санитарно-эпидемиологическое заключение;
заявка на производство экспертизы;
наряд на производство экспертизы.

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

Форма промежуточного контроля – зачет.

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 и выполнение практической работы	12
- реферат	3
-презентация	5
- контрольная работа	5
1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	**25**
Текущая оценка студента в течение 10-16 недели, в том числе:	**25**
- устный ответ и выполнение практической работы	12
- реферат	3
- презентация	5
- контрольная работа	5
2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	**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 практических/семинарских 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 практических/семинарских занятиях

Промежуточный контроль:

За устный ответ на экзамене/зачете студент получает 0-50 баллов. Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э/З):2$$

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/З - количество баллов, набранных на экзамене/зачете

Пересчет полученной итоговой суммы баллов по предмету в оценку производится по шкале:

- «отлично» - 86-100 баллов;
- «хорошо» - 71-85 баллов;
- «удовлетворительно» - 56-70 баллов;
- «зачет» - 56-100 баллов.

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.

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

Вопросы к зачету по дисциплине
«Теоретические основы товароведения и экспертизы»
(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-1)

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.

Зачет. Критерии формирования оценок

Характеристика ответа	Баллы
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте 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.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, 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 поставленные вопросы, 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 поставленные вопросы, 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 не полный 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)**
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения, и навыки не сформированы.	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - 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.	Обучающийся демонстрирует: - 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.	Обучающийся демонстрирует: - 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 выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных	Обучающийся демонстрирует: - 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; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

		положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на зачете	
Оценка «не зачет»	**Оценка «зачет»**	**Оценка «зачет»**	**Оценка «зачет»**

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) 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: 25.06.2020). – 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: 25.06.2020). – Библиогр.: с. 396-397. – ISBN 978-5-394-01691-2. – Текст : электронный.

б) 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:учебникДашков 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».

г) 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. http://www. rospotrebnadzor. ru/ Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

8. http://www. gost. ru/ Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

9. http://www. interstandart. ru/ Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

10. www. stq. ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

11. www. spros. ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

12. http://www. ozpp. ru/ Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

13. www. ozppou. ru – Общероссийская общественная организация «Общество

защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 408 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья, кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, а также программным обеспечением.

Проведение практических/семинарских занятий осуществляется в кабинете № 415 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья, кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Компьютеры для компьютерного класса в комплекте, микрофоном, а также программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов 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 Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)

13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г., продлена до 2021 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 от11.01.2017 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.