

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)  
**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)  
38.03.06 Торговое дело. Международная логистика и управление поставками

Год набора на ОПОП  
2021

Форма обучения  
очная

Владивосток 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы товароведения и экспертизы товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №963) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

*Вершинина А.Г., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и логистики, Anna.Vershinina@vvsu.ru*

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и логистики от 25.04.2024 , протокол № 8

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

<b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	000000000D20FF9
Владелец	Юрченко Н.А.

## 1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель - изучение теоретических положений, свойственных всем товарам, независимо от градации, приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения, определять основополагающие характеристики товаров, научиться оценивать и сохранять его качество на этапах производства, товародвижения и использования.

Задачи - оценка и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, формирование ассортимента, контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
38.03.06 «Торговое дело» (Б-ТД)	ОПК-1 : Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах	ОПК-1.2к : Применяет современные методы исследования, экспертизы и оценки качества товаров	РД1	Знание	номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров
			РД2	Знание	факторов, формирующих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров
			РД3	Знание	правил приемки товаров по количеству, качеству и комплектности
			РД4	Умение	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
			РД5	Умение	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
			РД6	Навык	проведения оценки качества и экспертизы товаров с использованием изученных методов

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы товароведения и экспертизы товаров» относится к дисциплинам базовой части.

Дисциплина Основы товароведения и экспертизы товаров является основой для формирования профессиональных компетенций.

## 3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
38.03.06 Торговое дело	ОФО	Б1.Б	2	3	55	18	36	0	1	0	53	Э

## 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

### 4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Введение в товароведение	РД1	2	2	0	6	написание эссе на тему "Роль товароведения в науке и практике", практическая работа 1.
2	Методы товароведения	РД1, РД3, РД5, РД6	2	4	0	6	практические работы 2, 3
3	Ассортимент товаров	РД1	2	4	0	10	практические работы 4,5
4	Качество товаров	РД4, РД5, РД6	2	6	0	4	практические работы 6,7,8
5	Количественная характеристика товаров	РД3	2	4	0	6	практические работы 9,10
6	Технологический цикл товаров	РД2, РД4	2	4	0	10	практические работы 11,12
7	Химический состав и свойства товаров	РД2	2	2	0	6	практическая работа 13
8	Обеспечение качества и количества товаров	РД2, РД4, РД5	2	2	0	2	практическая работа 14
9	Экспертиза товаров	РД3, РД6	2	6	0	3	практические работы 15,16
<b>Итого по таблице</b>			<b>18</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	

### 4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

*Тема 1 Введение в товароведение.*

Содержание темы: Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. История и направления развития товароведения. Состояние потребительского рынка России на современном этапе. Номенклатура используемых определений.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: написание эссе, подготовка к

тесту, к практической работе.

### *Тема 2 Методы товароведения.*

Содержание темы: Методы научного познания: эмпирические, аналитические. Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические. Классификация как метод товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки. Правила классификации. Кодирование товаров. Достоинства и недостатки различных методов кодирования. Товароведная классификация товаров. Общая классификация продовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

### *Тема 3 Ассортимент товаров.*

Содержание темы: Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента. Отличительные признаки. Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Особенности формирования ассортимента различных групп товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствование ассортимента. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

### *Тема 4 Качество товаров.*

Содержание темы: Качество товара, определения. Требования к качеству. Свойства и показатели качества. Характеристика свойств по способу выражения, по методу определения, по стадии определения, по применению для оценки уровня качества. Номенклатура потребительских свойств товаров. Оценка качества и градации качества товаров. Дефекты товаров. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

### *Тема 5 Количественная характеристика товаров.*

Содержание темы: Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфические количественные характеристики. Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Контроль качества и количества товарных партий Приемка товаров торговыми организациями. Отбор проб и образцов из товарных партий. Пробы точечные,

объединенные, исходные.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

#### *Тема 6 Технологический цикл товаров.*

Содержание темы: Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации. Идентификация и прослеживаемость товаров. Технологическое, информационное, организационное обеспечение.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

#### *Тема 7 Химический состав и свойства товаров.*

Содержание темы: Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества. Сухие органические вещества. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Пищевая ценность продуктов: энергетическая, биологическая, физиологическая.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: СРС на тему "Проверка расчета энергетической ценности продуктов", подготовка к тесту.

#### *Тема 8 Обеспечение качества и количества товаров.*

Содержание темы: Формирующие факторы. Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Классификация упаковки, требования к упаковке. Хранение товаров. Условия хранения. Режим хранения. Основопологающие принципы хранения. Методы хранения. Товарная обработка. Потребление. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

#### *Тема 9 Экспертиза товаров.*

Содержание темы: Цели и задачи экспертизы. Основные понятия. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности, по условиям применения и стадиям определения. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Способы получения суждений экспертов. Нормативно-правовая база экспертизы. Организация и порядок проведения экспертизы. Оформление результатов экспертизы.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по

текущему контролю, подготовка к тестам.

## **5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы**

Для выполнения самостоятельной работы студентов необходимы помещения, укомплектованные соответствующей компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет", обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГУЭС, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам (например, Консультант Плюс, Гарант Сервис и др.). В данной учебной программе приведен перечень основных и дополнительных источников, которые предлагается изучить в процессе обучения по дисциплине. Кроме того, для расширения и углубления знаний по данной дисциплине целесообразно использовать: научные публикации в тематических журналах («Товаровед продовольственных товаров»); полнотекстовые базы данных библиотек; имеющиеся в библиотеках вуза и региона публикации на электронных и бумажных носителях и др.

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на лекциях и практических занятиях, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале.

Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности. В рамках подготовки к практическим занятиям студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные документы, знакомятся с ними. В случае, если в заданиях работы необходимо написать эссе, изучают источники, различные данные и др., чтобы иметь представление о вопросах, затрагиваемых в работе.

#### **Выполнение самостоятельной работы по написанию эссе на тему «Роль товароведения в науке и практике»**

Написать эссе на заданную тему объемом в пределах 4000-4500 знаков с соблюдением требований к оформлению документа, оригинальность текста не менее 70% для получения наивысшего балла (5 баллов). 4 балла - допускается 65% оригинальности, 3 балла - 60% оригинальности.

#### **Выполнение самостоятельной работы "Проверка расчета энергетической ценности продукта"**

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме. Необходимо выбрать любые продукты, выписать название, состав продукта и его энергетическую ценность (2 продукта на выбор), проверить правильность расчетов по формулам из практической работы. Продукты не должны повторяться в группе. В сообщении пишем ФИО и какой продукт, файл с ответом крепим. Оценку работы проводят сами студенты по взаимному рецензированию. Для этого выбираете 2 работы и оцениваете по предложенным критериям: 3 балла выставляется при полном ответе, а именно проведены все расчеты и сделаны выводы. При отсутствии выводов или неполных расчетах работа не

зачитывается. Оценку пишем в форуме по выбранной для рецензирования теме. Отмечаем ФИО рецензируемого и продукт, им выбранный.

При реализации дисциплины (модуля) применяется электронный учебный курс, размещённый в системе электронного обучения Moodle.

## **5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

## **6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

## **7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **7.1 Основная литература**

1. Калачев С. Л. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ 3-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов [Электронный ресурс] , 2021 - 470 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-463732>

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : Учебник [Электронный ресурс] : НОРМА , 2020 - 192 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355970>

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2018 - 508 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358584>

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : Учебник [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 269 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352078>

2. Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. и др. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 192 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358191>

3. Основы товароведения продовольственных товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2021 - 221 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=362375>

**7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):**

1. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – <http://www.consultant.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) URL: <https://rosпотребнадзор.ru/>
3. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт" - Режим доступа: <https://urait.ru/>
5. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
6. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

**8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения**

Основное оборудование:

- Проектор
- Мультимедийный комплект №2 в составе: проектор Casio XJ-M146, экран 180\*180, крепление потолочное

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional w/SP3 32-bit Russian

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Фонд оценочных средств  
для проведения текущего контроля  
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)

38.03.06 Торговое дело. Международная логистика и управление поставками

Год набора на ОПОП  
2021

Форма обучения  
очная

Владивосток 2024

## 1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
38.03.06 «Торговое дело» (Б-ТД)	ОПК-1 : Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах	ОПК-1.2к : Применяет современные методы и исследования, экспертизы и оценки качества товаров

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

## 2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

**Компетенция ОПК-1 «Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах»**

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ОПК-1.2к : Применяет современные методы исследования, экспертизы и оценки качества товаров	РД1	Знание	номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Правильность ответов на поставленные вопросы. Корректность использования соответствующей терминологии
	РД2	Знание	факторов, формирующих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров	Правильность ответов на поставленные вопросы. Корректность использования соответствующей терминологии
	РД3	Знание	правил приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	Правильность ответов на поставленные вопросы. Корректность использования соответствующей терминологии
	РД4	Умение	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь	Самостоятельность решения поставленных задач

	Р Д 5	У м е н е	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Самостоятельность решения поставленных задач
	Р Д 6	Н а в ы к	проведения оценки качества и экспертизы товаров с использованием изученных методов	Самостоятельность решения поставленных задач

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

### 3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	1.1. Введение в товароведение	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.2. Методы товароведения	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.3. Ассортимент товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
РД2	Знание : факторов, формирующих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров	1.6. Технологический цикл товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.7. Химический состав и свойства товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.8. Обеспечение качества и количества товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
РД3	Знание : правил приемки и товаров по количеству, качеству и комплектности	1.2. Методы товароведения	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.5. Количественная характеристика товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.9. Экспертиза товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
РД4	Умение : выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь	1.4. Качество товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.6. Технологический цикл товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.8. Обеспечение качества и количества товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
РД5	Умение : определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам	1.2. Методы товароведения	Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.4. Качество товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle

	ентам, стандартам и другим документам	1.8. Обеспечение качества и количества товаров	Практическая работа	ЭОС Moodle
РДб	Навык : проведения оценки качества и экспертизы товаров с использованием изученных методов	1.2. Методы товароведения	Деловая и/или ролевая игра	ЭОС Moodle
			Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.4. Качество товаров	Деловая и/или ролевая игра	ЭОС Moodle
			Практическая работа	ЭОС Moodle
		1.9. Экспертиза товаров	Деловая и/или ролевая игра	ЭОС Moodle
			Практическая работа	ЭОС Moodle

#### 4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство											Итого
	Тест № 1-9	Практические работы 1-16	Эссе	СРС по расчету энергетической ценности	Кейс-задания							
Лекции	27											27
Практические занятия		58										58
Самостоятельная работа			5	5	5							15
Промежуточная аттестация	-											-
Итого												100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

## 5 Примерные оценочные средства

### 5.1 Тест СЭО Moodle

#### 5.1 Фонд тестовых заданий

Тест состоит из 10 вопросов по каждой теме, время выполнения теста 10 минут, проводится в ЭОС

#### Примеры тестовых заданий

#### Тема 1. Ведение в товароведение

##### Задания с единственным выбором

Принцип товароведения, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров

- 1) безопасность
- 2)\*эффективность
- 3)совместимость
- 4)взаимозаменяемость

##### Задания с множественным выбором

Принципами товароведения являются

- 1)классификация
- 2)\*совместимость
- 3)\*взаимозаменяемость
- 4)объединение
- 5)анализ

##### Задания на установление соответствия

Принципы товароведения заключаются

1)в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром или услугой, или процессом ущерба жизни, здоровью и имуществу людей

2)в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров

3)в определении пригодности одного товара, процесса или услуги для совместного использования с другим товаром, не вызывающему нежелательных взаимодействий

4)в определении пригодности одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги в целях выполнения одних тех же требований

- A)совместимость
- B)безопасность
- C)эффективность
- D)взаимозаменяемость

\*1B 2C 3A 4D

Определение функции товара и ее значение

- 1)правовая
- 2)маркетинговая
- 3)коммерческая

4)финансовая

А)определяется тем, что любой товар должен приносить прибыль

В)он должен соответствовать требованиям нормативных документов, а также положениям договоров

С)реализуется через его способность удовлетворять разные виды и разновидности потребностей

Д)обусловлена его основным назначением как объекта купли-продажи

\*1В 2С3D 4А

### **Задание открытой формы**

Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик – это \_\_\_\_\_

\*товароведение

### *Краткие методические указания*

При подготовке к тестированию студенту целесообразно повторить разделы пройденной дисциплины, построить логические связки теоретического материала дисциплины с практическими ситуациями, которые решали на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы. Рекомендуется при подготовке к тесту использовать список основной литературы, профильные журналы по теории и практике управления маркетингом. Если в ходе к подготовке к тесту у студента остаются вопросы, на которые он не смог ответить, то обязательно следует посетить консультацию ведущего преподавателя и выяснить эти вопросы. Тестирование проходит в ЭОС Moodle в указанные сроки по мере прохождения тем.

### *Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	3	выставляется студенту, если студент не допустил ошибок в ответах на вопросы теста
4	2	выставляется студенту, если студент допустил не более 1-2 ошибок в ответах на вопросы теста
3	1	выставляется студенту, если студент допустил не более 3-5 ошибок в ответах на вопросы теста
2	0	выставляется студенту, если студент допустил более 6 ошибок в ответах на вопросы теста

## **5.2 Примеры заданий для выполнения практических работ**

### **Практическая работа 14**

**Тема:** Факторы, сохраняющие качество товаров

**Цель:** изучить основные виды тары и упаковки товаров, назначение, применяемые материалы, особенности конструкции.

#### **Содержание работы:**

1 Изучение факторов, влияющих на сохранность качества продукции: тара и упаковка

2 Разбор образцов упаковки продовольственных и непродовольственных товаров

#### **Материальное обеспечение:**

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Раздаточный материал

3 ГОСТы

4 Образцы упаковки

#### **Требования к оборудованию:**

1. Учебные образцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.

2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

#### **Отчетность:**

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть

вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_\_» и далее записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

#### **Вопросы для подготовки к практической работе 14**

1. Какое значение имеет упаковка как фактор, сохраняющий качество товаров?
2. Какие требования предъявляются к упаковке?
3. Приведите пример, как материал упаковки влияет на сохранение качества.
4. Как тара подразделяется по назначению, по механической прочности?
5. Какие задачи стоят перед товароведом при хранении товаров?
6. Что составляет климатический режим складского помещения?
7. Назовите группы хранения товаров по норме влажности?
8. Какая существует связь между влажностью и температурой?

#### **План работы:**

**Задание 1** Изучить основные виды тары и упаковки. Составить схему классификации тары и упаковки.

**Задание 2** Дать характеристику упаковке 2 товаров. Результаты оформить в таблице.

**Задание 3** Изучить температурный, влажностный режим хранения 2 продовольственных товаров. Использовать маркировочные данные на потребительской упаковке товаров. Сравнить данные на упаковке с установленными в стандартах нормами. Сделать вывод. Оформить таблицу.

#### *Краткие методические указания*

Качественное освоение дисциплины предполагает четкое, последовательное, логичное и полное выполнение студентами всех заданий на практических занятиях.

Результаты по практическим работам студенты представляют преподавателю в виде отчета сразу после окончания занятия. В случае применения технологии смешанного обучения студенты размещают отчеты в ЭОС (Moodle).

#### *Шкала оценки*

По результатам выполнения каждой работы проставляется 3 балла в соответствии с рейтингом-планом при учете активности работы.

#### **Шкала оценки:**

Оценка	Баллы	Описание
5	3	если достигнуты все цели и задачи работы; результаты полностью соответствуют задачам работы; имеются аргументированные выводы по всем результатам; использованы возможные методы анализа, в том числе сравнительный, материал полностью обработан; в описании результата работы использованы таблицы (схемы, рисунки), оформление соответствующее.
4	2	если достигнуты все цели работы; результаты в достаточной мере соответствуют задачам работы; имеются выводы по результатам; материал обработан и оформлен
3	1	если достигнуты некоторые цели и задачи работы (не менее 70 %); имеются выводы по результатам; оформление неполное.

### **5.3 деловая игра**

**Тема:** Экспертиза подлинности масла сливочного. **Деловая игра**

**Цель:** ознакомиться с требованиями к качеству масла сливочного по стандартам; изучить методику экспертизы подлинности и провести экспертизу образца

#### **Содержание работы:**

1 Изучение последовательности проведения процедуры экспертизы подлинности масла

2 Проведение экспертизы различными методами

3 Заполнение документов по экспертизе

#### **Материальное обеспечение:**

1 ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока

2.ГОСТ Р 52969. Масло сливочное

3.ГОСТ Р 52970. Масло сливочное с вкусовыми компонентами

4. ТР ТС О безопасности молока и молочной продукции (с изменениями на 20 декабря 2017 года) (редакция, действующая с 15 июля 2018 года)  
<http://docs.cntd.ru/document/499050562>

5. Образцы сливочного масла

**Требования к оборудованию:**

1. Учебные образцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.

2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

**Отчетность:**

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 15**

1 Охарактеризуйте принципы экспертизы

2 Кто является участниками экспертизы?

3 Ознакомьтесь с правилами заполнения акта экспертизы

4 Что включает в себя понятие идентификация?

5 Охарактеризуйте этапы экспертизы

**План работы:**

**Задание 1** Изучите ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока; ГОСТ Р 52969. Масло сливочное; ГОСТ Р 52970. Масло сливочное с вкусовыми компонентами.

**Задание 2** Изучите маркировку предложенного образца масла сливочного, установите несоответствия требованиям НД.

**Задание 3** Проведите экспертизу и определите сходства или различия фактических и нормативных показателей исследуемого образца масла сливочного.

**Задание 4** Оформите экспертное заключение о подлинности (фальсификации) образца масла.

*Краткие методические указания*

Работа считается законченной, когда каждый студент сделает необходимые расчеты, даст заключение по результатам выполненной работы и в оформленном виде представит ее преподавателю для проверки.

В случае применения технологии смешанного обучения студенты размещают отчеты в ЭОС (Moodle).

*Шкала оценки*

По результатам выполнения работы проставляется 5 баллов в соответствии с рейтингом при учете активности работы.

**Шкала оценки:**

Оценка	Баллы	Описание
5	5	если достигнуты все цели и задачи работы; результаты полностью соответствуют задачам работы; имеются аргументированные выводы по всем результатам; использованы возможные методы анализа, в том числе сравнительный, материал полностью обработан; в описании результата работы использованы таблицы (схемы, рисунки), оформление соответствующее.
4	2	если достигнуты все цели работы; результаты в достаточной мере соответствуют задачам работы; имеются выводы по результатам; материал обработан и оформлен
3	1	если достигнуты некоторые цели и задачи работы (не менее 70 %); имеются выводы по результатам; оформление неполное.