

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Железнов Лев Михайлович
Должность: ректор
Дата подписания: 29.03.2020
Уникальный программный ключ:
7f036de85c233e341493b4c0e48bb3a18c939f51

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кировский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ **«Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП Товароведение и экспертиза товаров

Форма обучения очно-заочная

Срок освоения ОПОП 4 года 6 месяцев

Кафедра менеджмента и товароведения

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основе:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного Министерством образования и науки РФ «12» августа 2020 г., приказ № 985.
- 2) Учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, одобренного ученым советом ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России 30.04.2021 г., протокол № 4.
- 3) Профессионального стандарта «Специалист по качеству», утверждённого Министерством труда и социальной защиты РФ 22.04.2021 г., приказ № 276 н.
- 4) Профессионального стандарта «Специалист по сертификации продукции», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ «31» октября 2014 г., приказ № 857н

Рабочая программа дисциплины (модуля) одобрена:

кафедрой менеджмента и товароведения «12» мая 2021 г. (протокол № 5)

Заведующий кафедрой Л.Н. Шмакова

ученым советом социально-экономического факультета
«12» мая 2021 г. (протокол № 3)

Председатель совета факультета Л.Н. Шмакова

Центральным методическим советом «20» мая 2021 г. (протокол № 6)

Председатель ЦМС Е.Н. Касаткин

Разработчики:

Зав. кафедрой менеджмента и товароведения,
к.т.н., доцент Л.Н. Шмакова

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)	4
1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)	4
1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП	4
1.4. Объекты профессиональной деятельности	4
1.5. Типы задач профессиональной деятельности	5
1.6. Планируемые результаты освоения программы - компетенции выпускников, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы	5
Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	9
Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)	9
3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)	9
3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	18
3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий	18
3.4. Тематический план лекций	19
3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)	28
3.6. Самостоятельная работа обучающегося	30
3.7. Лабораторный практикум	32
3.8. Примерная тематика курсовых проектов (работ), контрольных работ	32
Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)	32
4.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	32
4.1.1. Основная литература	32
4.1.2. Дополнительная литература	32
4.2. Нормативная база	33
4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	36
4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем	36
4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	37
Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)	38
5.1. Методика применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при проведении занятий и на этапах текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине	40
Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	43
Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	43
Раздел 8. Особенности учебно-методического обеспечения образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	43

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – изучение и усвоение студентами теоретических основ товароведения и экспертизы потребительских товаров, приобретение и практическое применение знаний по формированию и оценке потребительских свойств, качества и ассортимента товара, умений для проведения экспертизы товаров при изучении специальных разделов товароведения.

1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)

Товароведно-технологическая деятельность:

проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;

усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;

изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;

анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров

Оценочно-аналитическая деятельность:

оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;

недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;

изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия.

1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» относится к блоку Б 1. Дисциплины (модули), обязательной части.

Основные знания, необходимые для изучения дисциплины формируются при изучении дисциплин: Физика, Химия, Экология, Введение в специальность.

Является предшествующей для изучения дисциплин: Современные методы исследования, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп непродовольственных товаров, Микробиология однородных групп потребительских товаров, санитария и гигиена, Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения, Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, Товарный менеджмент, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Информационное обеспечение коммерческой деятельности, Таможенная экспертиза, Безопасность товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров, Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания, Товарная экспертиза, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Правовое регулирование коммерческой деятельности, Товароведение упаковочных материалов и тары, Организация и управление коммерческой деятельностью, Международные требования к товарам.

1.4. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших рабочую программу дисциплины (модуля), являются:

- товары и процессы их проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации и утилизации;
- методы исследования, испытаний, оценки и экспертизы товаров;
- управление качеством и безопасностью товаров;
- нормативные правовые акты и документы в области обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;
- новые материалы, товары и технологии;
- потребители товаров, их запросы, потребности, мотивы и ключевые ценности в рамках устойчивого развития;
- информационные ресурсы и системы управления товарами;
- трудовые коллективы в сфере торговой и экспертной деятельности.

1.5. Типы задач профессиональной деятельности

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на подготовку к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- товароведно-технологический
- оценочно-аналитический

1.6. Планируемые результаты освоения программы - компетенции выпускников, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование у выпускника следующих компетенций:

№ п/п	Результаты освоения ОПОП (индекс и содержание компетенции)	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства		№ раздела дисциплины, № семестра, в которых формируется компетенция
			Знать	Уметь	Владеть	для текущего контроля	для промежуточной аттестации	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИД ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Навыками современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Устный опрос в ходе занятий, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, тестовый контроль, эссе, реферат	Решение ситуационных задач, итоговое тестирование, собеседование, курсовая работа	Раздел № 1-11 Семестр № 2,3
		ИД ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	Современные методы экспертизы и оценки товаров	Осуществлять экспертизу и оценку товаров с использованием современных методов	Навыками самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки товаров	Устный опрос в ходе занятий, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, тестовый контроль, эссе, реферат	Решение ситуационных задач, итоговое тестирование, собеседование, курсовая работа	Раздел № 1-11 Семестр № 2,3
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности	ИК ОПК-3.1 Использует нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифи-	Нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифи-	Использовать нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и пре-	Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сво-	Устный опрос в ходе занятий, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, тесто-	Решение ситуационных задач, итоговое тестирование, собеседование, курсовая работа	Раздел № 1-11 Семестр № 2,3

	ности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	цированной продукции для решения профессиональных задач	цированной продукции для решения профессиональных задач	дупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	дов правил	вый контроль, эссе, реферат		
		ИК ОПК-3.2 Применяет знания в области правового регулирования товарооборотной деятельности для решения профессиональных задач	Правовое регулирование товарооборотной деятельности	Использовать знания в области правового регулирования товарооборотной деятельности для решения профессиональных задач	Навыками применения правового регулирования товарооборотной деятельности для решения профессиональных задач	Устный опрос в ходе занятий, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, тестовый контроль, эссе, реферат	Решение ситуационных задач, итоговое тестирование, собеседование, курсовая работа	Раздел № 1-11 Семестр № 2,3
3	ПК-1 Способен анализировать причины снижения качества продукции (работ, услуг) и разрабатывать предложения по их устранению	ИД ПК 1.2 Проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей, и выявляет причины возникновения дефектов	Классификацию дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей. Виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания.	Выявлять дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей и причины их возникновения. Определять объемы и причины возникновения товарных по-	Навыками диагностики дефектов. Методами определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	Устный опрос в ходе занятий, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, тестовый контроль, эссе, реферат	Решение ситуационных задач, итоговое тестирование, собеседование, курсовая работа	Раздел № 1,4,5,6,8,9,10, 11 Семестр № 2,3

				терь и осуществлять их документальное оформление				
		ИД ПК 1.3 Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей	Виды корректирующих действий по устранению дефектов	Разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов и проводить анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	Навыками разработки корректирующий действий по устранению дефектов и навыками анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	Устный опрос в ходе занятий, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, тестовый контроль, эссе, реферат	Решение ситуационных задач, итоговое тестирование, собеседование, курсовая работа	Раздел № 1,4,5,6,8,9,10, 11 Семестр № 2,3

Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		№ 2	№ 3	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Контактная работа (всего)	48	36	12	
в том числе:				
Лекции (Л)	18	14	4	
Практические занятия (ПЗ)	30	22	8	
Семинары (С)				
Лабораторные занятия (ЛР)				
Самостоятельная работа (всего)	96	72	24	
В том числе:				
- подготовка и написание курсовой работы	44	30	14	
- подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации	14	10	4	
- написание эссе	15	15		
- написание рефератов	19	15	4	
- решение тестов	4	2	2	
Вид промежуточной аттестации	экзамен	контактная работа	3	3
		самостоятельная работа	33	33
Общая трудоемкость (часы)		180	108	72
Зачетные единицы		5	3	2

Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	Предмет товароведения – потребительная стоимость. Две стороны товара – стоимость и потребительная стоимость. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Основные характеристики потребительной стоимости – индивидуальная и общественная, единичная и совокупная, потенциальная и реальная. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости. Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность. Взаимосвязь основных категорий товарове-

			<p>дения. Содержание товароведения.</p> <p>Этапы становления товароведения как науки.</p> <p>Современные задачи, стоящие перед товароведением.</p>
2.	ОПК-2, ОПК-3	Классификация и кодирование товаров	<p>Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.</p> <p>Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Виды классификации товаров: экономико-статистическая, стандартная. 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 таможенного союза (ТН ВЭД ТС).</p> <p>Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода.</p>
3.	ОПК-2, ОПК-3	Ассортимент товаров	<p>Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.</p> <p>Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.</p> <p>Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Роль потребительских комплексов в ассортименте торговых предприятий.</p> <p>Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Оценка жизненного цикла товара. Методы оптимизации ассортимента. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента.</p> <p>Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.</p>

4.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Качество товаров	<p>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.</p> <p>Классификация требований, предъявляемых к товарам. Текущие и перспективные требования. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.</p> <p>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.</p> <p>Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.</p> <p>Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери.</p> <p>Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов по причинам возникнове-</p>
----	-----------------------	------------------	---

			<p>ния, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т.д. Предупреждающие и корректирующие действия по устранению дефектов.</p>
5.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Свойства и потребительские свойства товаров	<p>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.</p> <p>Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.</p> <p>Функциональные свойства: совершенство выполнения основной функции, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных функций.</p> <p>Надежность товаров: долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Понятие работоспособности, износа, отказа. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.</p> <p>Эргономические свойства товаров: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и психофизиологические, психологические. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.</p> <p>Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.</p> <p>Технологические свойства: понятие, особенности применения, значение в оценке качества товаров.</p> <p>Безопасность товаров: химическая, биологическая, физиологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п. Правовое регулирование безопасности товаров.</p> <p>Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.</p> <p>Химический состав продовольственных товаров. Понятие пищевой ценности. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.</p>
6.	ОПК-2,	Оценочная деятельность	Оценочная деятельность в товароведении:

	ОПК-3, ПК-1	ность в товароведении	<p>понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, подтверждение соответствия, санитарно-эпидемиологическая оценка, испытания и т.п. Понятие фальсификации товаров.</p> <p>Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуатации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества. Количественные характеристики товаров. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.</p> <p>Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения. Статистические методы контроля качества: контроль качества по количественному и качественному признакам. Уровни контроля. Жесткость контроля. Риск поставщика и риск потребителя.</p> <p>Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.</p>
7.	ОПК-2, ОПК-3	Информация о товаре	<p>Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей. Информация о предприятии торговли. Содержание, требования, места расположения.</p> <p>Виды информации: маркировка, нормативные и технические документы, реклама, каталоги, проспекты, буклеты и др. Носители информации о товарах: упаковка, ярлык, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, товарный знак (торговая марка), листовка-вкладыш, технический паспорт, руководство по эксплуатации и др.</p> <p>Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информация о продовольственных и непродовольственных товарах.</p> <p>Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Национальные и транснаци-</p>

			<p>ональные знаки, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Экологические знаки.</p> <p>Штриховой код: назначение, структура, виды.</p> <p>Идентификация товаров с помощью штрихового кодирования. Алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода. Автоматизированная технология товародвижения на основе штрихового кодирования.</p>
8.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Правовое регулирование товароведной деятельности	<p>Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ.</p> <p>Права потребителей. Имущественная ответственность при нарушении прав потребителей: сроки, размеры, виды. Порядок представления исков. Мировое соглашение.</p> <p>Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного недостатка товаров. Сроки предъявления претензий. Условия устранения недостатков или замены товара. Последствия нарушения прав потребителей при продаже товаров.</p> <p>Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Сроки выполнения работ. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы. Сроки предъявления претензий.</p> <p>Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.</p>
9.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	<p>Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.</p> <p>Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссия и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.</p> <p>Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары. Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары.</p> <p>Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица. Эксперты, главные экс-</p>

			<p>перты, консультанты, ведущие специалисты, экспертные организации, органы по сертификации, испытательные лаборатории и центры, дегустационные советы, экспертные комиссии.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Основания для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Сроки проведения. Результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы. Право подписи санитарно-эпидемиологических заключений. Претензии и споры между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы. Процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров. Сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары). Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары). 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, ее территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях.</p> <p>Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Виды экологической экспертизы: государственная и общественная. Сроки проведения и результаты экологической экспертизы. основополагающие термины в области экологической экспертизы товаров: экологическая экспертиза, заключение экологической экспертизы и др. Объекты и субъекты экологической экспертизы. Экспертная комиссия: состав, руководитель, эксперты. Условия проведения общественной экологической экспертизы. Основания для повторной экологической экспертизы. Нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы. Уголовная, административная, матери-</p>
--	--	--	--

			<p>альная, гражданско-правовая ответственность за нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы.</p> <p>Экологические показатели качества товара. Виды загрязнителей и разрушителей, содержащиеся в товаре и выделяемые товаром при его производстве, эксплуатации или утилизации: химические, физические и биологические. Источники экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные и утилизационные. Способы утилизации товаров и их отходов: повторная промышленная переработка, уничтожение.</p> <p>Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: закон РФ «О ветеринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба РФ, ведомственная ветеринарно-санитарная служба РФ, производственная ветеринарная служба в РФ. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: технические регламенты, стандарты, СанПиНы, технические условия, правила, инструкции и другие документы, устанавливающие ветеринарные требования при ведении животноводства, содержании животных, производстве, переработке и реализации продукции животноводства. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: ветеринарные свидетельства, клейма и штампы. Ответственность за правильность ветеринарного клеймения и за нарушение ветеринарного законодательства РФ.</p>
10.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Средства и методы товарной экспертизы	<p>Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Средства измерения и обнаружения. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические.</p> <p>Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.</p> <p>Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская доку-</p>

			<p>ментация; перечень документов и их краткая характеристика.</p> <p>Технологические документы: определение, перечень, краткая характеристика.</p> <p>Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке. Право потребителей на информацию о товарах в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</p> <p>Стандарты, устанавливающие требования к маркировке. Носители маркировки: упаковка, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, ярлык, листовка-вкладыш и др. Информационные знаки: виды и назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки соответствия, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Компонентные знаки. Экологические знаки.</p> <p>Специальная литература: учебная, научная, справочная.</p> <p>Методы товарной экспертизы.</p>
11.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации	<p>Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну.</p> <p>Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалы в экспертной организации. Пра-</p>

			вила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.
--	--	--	---

3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Современные методы исследования				+	+	+		+		+	
2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	+	+		+	+	+	+	+	+	+	
3	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
4	Микробиология однородных групп потребительских товаров, санитария и гигиена	+		+	+	+	+	+	+		+	
5	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
6	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
7	Товарный менеджмент	+		+	+		+	+	+		+	
8	Сенсорный анализ продовольственных товаров				+	+	+				+	
9	Информационное обеспечение коммерческой деятельности		+		+	+		+	+		+	
10	Таможенная экспертиза		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
11	Безопасность товаров	+			+	+	+	+	+		+	
12	Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров	+		+	+	+	+	+	+	+	+	
13	Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
14	Товарная экспертиза					+	+	+	+	+	+	+
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза						+	+	+	+	+	+
16	Правовое регулирование коммерческой деятельности						+	+	+	+		+
17	Товароведение упаковочных материалов и тары	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
18	Организация и управление коммерческой деятельностью		+	+	+			+	+			
19	Международные требования к товарам	+	+		+	+	+	+	+	+	+	

3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛЗ	Сем	СРС	Всего часов
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	2	2			10	14
2	Классификация и кодирование товаров	2	2			8	12
3	Ассортимент товаров	2	4			8	14

4	Качество товаров		2	6			8	16
5	Свойства и потребительские свойства товаров		2	2			10	14
6	Оценочная деятельность в товароведении		2	4			8	14
7	Информация о товаре			2			10	12
8	Правовое регулирование товароведной деятельности			2			10	12
9	Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы		2	2			8	12
10	Средства и методы товарной экспертизы		2				8	10
11	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации		2	4			8	14
	Вид промежуточной аттестации:	экзамен	контактная работа					3
			самостоятельная работа					33
	Итого:		18	30			96	180

3.4. Тематический план лекций

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лекций	Содержание лекций	Трудоемкость (час)	
				сем. № 2	сем. № 3
1	2	3	4	5	6
1	1	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	Предмет товароведения – потребительная стоимость. Две стороны товара – стоимость и потребительная стоимость. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Основные характеристики потребительной стоимости – индивидуальная и общественная, единичная и совокупная, потенциальная и реальная. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости. Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность. Взаимосвязь основных категорий товароведения. Содержание товароведения. Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением.	2	
2	2	Классификация и кодирование товаров	Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе. Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классифика-	2	

			<p>ции. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Виды классификации товаров: экономико-статистическая, стандартная. 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 таможенного союза (ТН ВЭД ТС).</p> <p>Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода.</p>		
3	3	Ассортимент товаров	<p>Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.</p> <p>Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.</p> <p>Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Роль потребительских комплексов в ассортименте торговых предприятий.</p> <p>Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Оценка жизненного цикла товара. Методы оптимизации ассортимента. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента.</p> <p>Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.</p>	2	
4	4	Качество товаров	<p>Основные понятия в области качества: свойство, качество, требование, показатель качества. Качество – основная ка-</p>	2	

		<p>тегория 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.</p> <p>Классификация требований, предъявляемых к товарам. Текущие и перспективные требования. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции.</p> <p>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.</p> <p>Факторы, обеспечивающие качество товаров.</p> <p>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.</p> <p>Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.</p> <p>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.</p> <p>Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.</p> <p>Потери товаров: виды, причины воз-</p>		
--	--	---	--	--

			<p>никновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери.</p> <p>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. Предупреждающие и корректирующие действия по устранению дефектов.</p>		
5	5	Свойства и потребительские свойства товаров	<p>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.</p> <p>Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.</p> <p>Функциональные свойства: совершенство выполнения основной функции, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных функций.</p> <p>Надежность товаров: долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Понятие работоспособности, износа, отказа. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.</p> <p>Эргономические свойства товаров: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и психофизиологические, психологические. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.</p> <p>Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.</p> <p>Технологические свойства: понятие, особенности применения, значение в оценке качества товаров.</p> <p>Безопасность товаров: химическая, биологическая, физиологическая, акустическая, вибрационная, электромаг-</p>	2	

			<p>нитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п. Правовое регулирование безопасности товаров.</p> <p>Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.</p> <p>Химический состав продовольственных товаров. Понятие пищевой ценности. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.</p>		
6	6	Оценочная деятельность в товароведении	<p>Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, подтверждение соответствия, санитарно-эпидемиологическая оценка, испытания и т.п. Понятие фальсификации товаров. Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуатации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества. Количественные характеристики товаров. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения. Статистические методы контроля качества: контроль качества по количественному и качественному признакам. Уровни контроля. Жесткость контроля. Риск поставщика и риск потребителя.</p> <p>Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.</p>	2	

7	9	<p>Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы</p>	<p>Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.</p> <p>Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары. Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары.</p> <p>Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица. Эксперты, главные эксперты, консультанты, ведущие специалисты, экспертные организации, органы по сертификации, испытательные лаборатории и центры, дегустационные советы, экспертные комиссии.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Основания для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Сроки проведения. Результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы. Право подписи санитарно-эпидемиологических заключений. Претензии и споры между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы. Процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отече-</p>	2	
---	---	--	--	---	--

			<p>ственных и импортных товаров. Сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары). Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары). 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, ее территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях.</p> <p>Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Виды экологической экспертизы: государственная и общественная. Сроки проведения и результаты экологической экспертизы. Основополагающие термины в области экологической экспертизы товаров: экологическая экспертиза, заключение экологической экспертизы и др. Объекты и субъекты экологической экспертизы. Экспертная комиссия: состав, руководитель, эксперты. Условия проведения общественной экологической экспертизы. Основания для повторной экологической экспертизы. Нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы. Уголовная, административная, материальная, гражданско-правовая ответственность за нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы.</p> <p>Экологические показатели качества товара. Виды загрязнителей и разрушителей, содержащиеся в товаре и выделяемые товаром при его производстве, эксплуатации или утилизации: химические, физические и биологические. Источники экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные и утилизационные. Способы утилизации товаров и их отходов: повторная промышленная переработка, уничтожение.</p> <p>Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: закон РФ «О вете-</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>ринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба РФ, ведомственная ветеринарно-санитарная служба РФ, производственная ветеринарная служба в РФ. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: технические регламенты, стандарты, СанПиНы, технические условия, правила, инструкции и другие документы, устанавливающие ветеринарные требования при ведении животноводства, содержании животных, производстве, переработке и реализации продукции животноводства. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: ветеринарные свидетельства, клейма и штампы. Ответственность за правильность ветеринарного клеймения и за нарушение ветеринарного законодательства РФ.</p>		
8	10	Средства и методы товарной экспертизы	<p>Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Средства измерения и обнаружения. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические.</p> <p>Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.</p> <p>Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.</p> <p>Технологические документы: определение, перечень, краткая характеристика.</p> <p>Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке. Право по-</p>		2

			<p>требителей на информацию о товарах в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Стандарты, устанавливающие требования к маркировке. Носители маркировки: упаковка, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, ярлык, листовка-вкладыш и др. Информационные знаки: виды и назначение. Товарные знаки. Национальные и транс-национальные знаки соответствия, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Компонентные знаки. Экологические знаки.</p> <p>Специальная литература: учебная, научная, справочная.</p> <p>Методы товарной экспертизы.</p>		
9	11	<p>Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации</p>	<p>Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну.</p> <p>Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалов в экспертной организации. Правила хранения объек-</p>		2

			тов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.		
Итого:				14	4

3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Содержание практических (семинарских) занятий	Трудоемкость (час)	
				сем. № 2	сем. № 3
1	2	3	4	5	6
1	1	История развития товароведения	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Изучить этапы развития товароведения и основные задачи товароведения на современном этапе. 2. Изучить участников товароведной деятельности. Требования к товароведам, их обязанности.	1 1	
2	2	Классификация и кодирование товаров	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Установить преимущества и недостатки методов классификации. 2. Сравнить классификаторы продукции. 3. Определить коды товаров по ОК и ТВ ВЭД ТС. 4. Ознакомиться с методикой работы по определению вида, контрольного числа, правил размещения штрихового кода. 5. Решение ситуационных задач.	0,5 1,5	
3	3	Расчет показателей ассортимента	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары в трех торговых предприятиях. 2. Рассчитать показатели ассортимента. 3. Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении. 4. Проанализировать и оценить рациональность ассортиментной политики. 5. Решение ситуационных задач	1 3	
4	4	Определение градаций качества товаров	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Проанализировать разделы «Технические требования к качеству» стандартов на продукцию. Выявить	1,5 4,5	

			общие и специфические показатели качества. 2. Сравнить регламентированные значения одноименных показателей качества видов продукции по стандартам. 3. Проанализировать разделы стандартов для выявления комплексных и единичных показателей. 4. Выявить показатели качества определяющие и предельные. 5. Проанализировать требования к качеству продукции. 6. Определить товарный сорт товаров. 7. Проанализировать общность и различия между сортами, марками, номерами. 8. Решение ситуационных задач. 9. Изучить порядок расчета фактических и нормируемых потерь.		
5	5	Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Проанализировать требования к качеству стандартов на продукцию. 2. Указать, какие свойства и показатели относятся к обязательным. 3. Проанализировать номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров.	0,5 1,5	
6	6	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Изучить раздел «Правила приемки товаров». 2. Рассчитать размер проб. 3. Обосновать достаточность массы проб. 4. Решение ситуационных задач. 5. Ознакомиться с распространенными дефектами товаров. 6. Рассчитать приемочные и браковочные числа.	1 3	
7	7	Информация о товаре	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Провести анализ информации на маркировке товаров. 2. Расшифровать маркировку на товарах. 3. Решение ситуационных задач	0,5 1,5	
8	8	Правовое регулирование товароведной деятельности	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Изучить нормативные документы и организации в области защиты прав потребителей. 2. Ознакомиться с мерами гражданской, административной и уголовной ответственности за	0,5 1,5	

			нарушение прав потребителей. 3. Решение ситуационных задач.		
9	9	Проведение санитарно-эпидемиологической и экологической экспертизы	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Изучить порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений. 2. Расшифровать условные обозначения пищевых добавок, указанных на маркировке продовольственных товаров. 3. Проверить сроки годности/хранения/реализации/службы продовольственных товаров. 4. Установить загрязнения окружающей среды, оказываемые конкретными товарами на разных стадиях и этапах технологического жизненного цикла.		0,5 1,5
11	11	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации	Беседа по теме занятия. Изучение методики проведения занятия. Практическая подготовка: 1. Оформить заявку и наряд на проведение экспертизы. 2. Провести экспертную оценку товарных партий. 3. Сопоставить результаты экспертной оценки. 4. Составить предварительное заключение. 5. Организовать взаимную проверку правильности заполнения заявок и нарядов. 6. Оформить акт экспертизы. 7. Провести контроль правильности заполнения актов. 8. Обсуждение полученных результатов.		1 3
Итого:				22	8

3.6. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	2	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	10
2		Классификация и кодирование товаров	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	8
3		Ассортимент товаров	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	8

			совой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	
4		Качество товаров	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	8
5		Свойства и потребительские свойства товаров	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	10
6		Оценочная деятельность в товароведении	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	8
7		Информация о товаре	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	10
8		Правовое регулирование товаро-ведной деятельности	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, эссе, решение тестов	10
Итого часов в семестре:				72
1	3	Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, решение тестов	8
2		Средства и методы товарной экспертизы	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, решение тестов	8
3		Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации	подготовка и написание курсовой работы, подготовка к текущему контролю, промежуточной аттестации, написание рефератов, решение тестов	8

		сание рефератов, решение тестов	
Итого часов в семестре:			24
Всего часов на самостоятельную работу:			96

3.7. Лабораторный практикум

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

3.8. Примерная тематика курсовых проектов (работ), контрольных работ

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

Темы курсовых работ: см. приложение Б.

Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)

4.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

4.1.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Теоретические основы товаро-ведения и экспертизы: учебник для бакалавров	Райкова Е.Ю.	М.: Дашков и К, 2013	15	

4.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания	Стееле Р.	2011, СПб.: ГИОРД	2	
2	Эффективное внедрение НАССР. Учм-ся на опыте других	Мейес Т.	2011, СПб.: ГИОРД	2	
3	Теоретические основы товаро-ведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие	Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.	2015, М.: Дашков и К		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
4	Теоретические основы товаро-	Райкова Е.Ю.	2012, М.: Дашков и К		ЭБС «Университетская библио-

	ведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров				тека онлайн»)
5	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров	Петрище Ф.А.	2012, М.: Дашков и К		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

4.2. Нормативная база

1. Международная Торговая Палата. Международные правила толкования торговых терминов: ИНКОТЕРМС 2000. (пер. Н. Г. Вилкова). Публикация МТП № 560.
2. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 № 51-ФЗ.
3. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 № 14-ФЗ.
4. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)» от 18.12.2006 № 230-ФЗ.
5. «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001 № 195-ФЗ.
6. «Уголовный кодекс Российской Федерации» от 13.06.1996 № 63-ФЗ.
7. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
10. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
11. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающих табачного дыма и последствий потребления табака».
12. Федеральный закон от 18.07.2011 № 218-ФЗ О внесении изменений в федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции" и отдельные законодательные акты российской федерации и признании утратившим силу федерального закона "Об ограничениях розничной продажи и потребления (распития) пива и напитков, изготавливаемых на его основе"
13. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
14. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
15. Указ Президента РФ от 22.02.1992 № 179 «О видах продукции (работ, услуг) и отходов производства, свободная реализация которых запрещена».
16. Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты правительства Российской Федерации».
17. Постановление Правительства РФ от 16.06.1997 № 720 «Об утверждении перечня товаров длительного пользования, в том числе комплектующих изделий (деталей, узлов, агрегатов), которые по истечении определенного периода могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде и на которые

- изготовитель обязан устанавливать срок службы, и перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению».
18. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1037 «О мерах по обеспечению наличия на ввозимых на территорию Российской Федерации непродовольственных товарах информации на русском языке».
 19. Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
 20. Приказ Минэкономразвития РФ от 01.03.2013 № 252 «О нормах естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
 21. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения»
 22. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001).
 23. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003).
 24. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию")
 25. Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 (ред. от 17.12.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (вместе с "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки")
 26. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874 (ред. от 20.11.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности зерна" (вместе с "ТР ТС 015/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности зерна")
 27. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки")
 28. Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (ред. от 27.11.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (вместе с "ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков")
 29. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 (ред. от 13.11.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (вместе с "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей")
 30. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (вместе с "ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств")
 31. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (вместе с "ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания")

32. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (вместе с "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции")
33. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции").
34. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (вместе с "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции")
35. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 № 779 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (вместе с "ТР ТС 009/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности парфюмерно-косметической продукции").
36. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 № 107 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (вместе с "ТР ТС 035/2014. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на табачную продукцию").
37. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 № 798 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности игрушек" (вместе с "ТР ТС 008/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности игрушек").
38. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции").
39. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 876 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (вместе с "ТР ТС 017/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции легкой промышленности").
40. Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
41. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального надзора: Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ.
42. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ.
43. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ.
44. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14 мая 1993 г. № 4979-1.
45. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 25 с.
46. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008).
47. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского Экономического Союза и единого таможенного тарифа Евразийского Экономического Союза. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 16.07.2012 № 54.
48. Решение Комиссии Таможенного Союза от 28 января 2011 г. № 522 Положение «О порядке применения единой товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного Союза при классификации товаров»
49. СТО ТПП РФ 20-02-07 Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. – М.: ТПП РФ, 2007.

50. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
51. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
6. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
7. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
8. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
9. http://www.mozp.org – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
12. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
13. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
14. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
15. <https://roskachestvo.gov.ru/> Автономная некоммерческая организация "Российская система качества"
16. <https://www.43.rospotrebnadzor.ru/> - официальный сайт Управления Роспотребнадзора по Кировской области
17. <https://kirovcsm.ru/> - официальный сайт ФБУ «Кировский ЦСМ»
18. <https://fsa.gov.ru/> - официальный сайт Россакредитации
19. <http://www.vcci.ru/> - официальный сайт Вятская торгово-промышленная палата.
20. <http://soeks-vyatka.ru/> - официальный сайт ООО «СОЭКС-Вятка» независимая экспертная организация
21. <https://www.economy.gov.ru/> - Министерство экономического развития Российской Федерации
22. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики

4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем

Для осуществления образовательного процесса используются: презентации, слайд-лекции, видеолекции.

В учебном процессе используется лицензионное программное обеспечение:

1. Договор Microsoft Office (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012 (срок действия договора - бессрочный),
2. Договор Microsoft Office (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013 (срок действия договора - бессрочный),
3. Договор Microsoft Office (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014 (срок действия договора - бессрочный).
4. Договор Windows (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012 (срок действия договора - бессрочный)
5. Договор Windows (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013 (срок действия договора - бессрочный),
6. Договор Windows (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014 (срок действия договора - бессрочный),
7. Договор Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License, срок использования с 29.04.2021 до 24.08.2022 г., номер лицензии 280E-210429-102703-540-3202,
8. Автоматизированная система тестирования Indigo Договор № Д53783/2 от 02.11.2015 (срок действия бессрочный, 1 год технической поддержки),
9. ПО FoxitPhantomPDF Стандарт, 1 лицензия, бессрочная, дата приобретения 05.05.2016

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

- 1) Научная электронная библиотека e-LIBRARY. Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>.
- 2) Справочно-поисковая система Консультант Плюс – ООО «КонсультантКиров».
- 3) «Электронно-библиотечная система Кировского ГМУ». Режим доступа: <http://elib.kirovgma.ru/>.
- 4) ЭБС «Консультант студента» - ООО «ИПУЗ». Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru>.
- 5) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - ООО «НексМедиа». Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.
- 6) ЭБС «Айбукс» - ООО «Айбукс». Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
- 7) Образовательный портал ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России. Режим доступа: <https://student.kirovgma.ru/>

4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

В процессе преподавания дисциплины (модуля) используются следующие специальные помещения:

Наименование специализированных помещений	Номер кабинета, адрес	Оборудование, технические средства обучения, размещенные в специализированных помещениях
- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	№ 406, 407 г. Киров, ул. К. Маркса,137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель (стол и стул преподавателя, столы и стулья ученические), компьютеры с выходом в интернет, мультимедиа проектор, экран, информационно-меловая доска
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа	№ 415 г. Киров, ул. К. Маркса,137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (тематические стенды, учебные плакаты, мультимедийные

		презентации, раздаточный материал), нормативно-правовые документы Наглядные материалы (плакаты, каталоги, презентации), технические регламенты Таможенного союза, стандарты, ОКП, ТН ВЭД ТС, СанПиН, нормативные документы
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	№ 407 г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель компьютеры с выходом в интернет, мультимедиа проектор, экран, информационно-меловая доска
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	№ 414 г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (тематические стенды, учебные плакаты, раздаточный материал), нормативно-правовые документы
помещения для самостоятельной работы	№ 418б, читальный зал библиотеки г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. ПК для работы с нормативно-правовой документацией, в т.ч. СПС "Консультант Плюс"
учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	№ 415, 418б, 421 г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель, компьютер с выходом в интернет, нормативные документы
помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	№ 418а, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	стеллажи, шкафы, технический инвентарь

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает: контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную работу.

Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине выступают классические лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

При изучении учебной дисциплины (модуля) обучающимся необходимо освоить практические умения по оценке качества товаров, анализу ассортимента, классификации и кодированию товаров, проведению экспертизы товаров.

При проведении учебных занятий кафедра обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (путем проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавания дисциплины (модуля) в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Лекции:

Классическая лекция. Рекомендуются при изучении тем: Классификация и кодирование товаров; Ассортимент товаров; Качество товаров; Свойства и потребительские свойства товаров; Оценочная деятельность в товароведении; Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы; Средства и методы товарной экспертизы; Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также для самостоятельной работы.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме. Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

Лекция-дискуссия - обсуждение какого-либо вопроса, проблемы, рассматривается как метод, активизирующий процесс обучения, изучения сложной темы, теоретической проблемы. Рекомендуется использовать при изучении тем: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы.

Важной характеристикой дискуссии, отличающей её от других видов спора, является аргументированность. Обсуждая дискуссионную проблему, каждая сторона, оппонировав мнению собеседника, аргументирует свою позицию. Отличительной чертой дискуссии выступает отсутствие тезиса и наличие в качестве объединяющего начала темы.

Практические занятия:

Практические занятия по дисциплине проводятся с целью приобретения практических навыков в области теоретических основ товароведения и экспертизы товаров.

Практические занятия проводятся в виде собеседований, обсуждений, дискуссий в микрогруппах, использования наглядных пособий, решения ситуационных задач, тестовых заданий.

Выполнение практической работы обучающиеся производят как в устном, так и в письменном виде, в виде презентаций и докладов.

Практическое занятие способствует более глубокому пониманию теоретического материала учебного дисциплины, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности обучающихся.

При изучении дисциплины используются следующие формы практических занятий:

- практикум по темам: Классификация и кодирование товаров, Расчет показателей ассортимента, Определение градаций качества товаров, Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров, Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров, Проведение санитарно-эпидемиологической и экологической экспертизы.

- семинар-дискуссия по теме История развития товароведения, Информация о товаре, Правовое регулирование товарооборотной деятельности.

- учебно-ролевая игра по теме Правила и порядок производства экспертизы товаров.

Самостоятельная работа:

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку по всем разделам дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и включает подготовку к занятиям,

написание рефератов, эссе, подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации, подготовка и написание курсовой работы.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам университета и кафедры. Во время изучения дисциплины обучающиеся (под контролем преподавателя) самостоятельно оформляют рефераты, эссе и представляют их на занятиях, оформляют курсовые работы и защищают их. Написание реферата, эссе, курсовой работы способствует формированию навыков использования учебной и научной литературы, глобальных информационных ресурсов, способствует формированию мышления. Работа обучающегося в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность. Обучение способствует воспитанию у обучающихся навыков саморазвития, организационной работы, постановки цели и выбора наиболее экономичных средств ее достижения.

Исходный уровень знаний обучающихся определяется тестированием, собеседованием.

Текущий контроль освоения дисциплины проводится в форме устного опроса в ходе занятий, решения типовых ситуационных задач, тестового контроля, выполнения курсовых работ, эссе, рефератов.

В конце изучения дисциплины (модуля) проводится промежуточная аттестация с использованием тестового контроля, собеседования, решения ситуационных задач, защиты курсовой работы.

Вопросы по дисциплине включены в государственную итоговую аттестацию выпускников.

5.1. Методика применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при проведении занятий и на этапах текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по дисциплине осуществляется в соответствии с «Порядком реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России», введенным в действие 01.11.2017, приказ № 476-ОД.

Дистанционное обучение реализуется в электронно-информационной образовательной среде Университета, включающей электронные информационные и образовательные ресурсы, информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства, и обеспечивающей освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения.

Электронное обучение (ЭО) – организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и преподавателя.

Дистанционные образовательные технологии (ДОТ) – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и преподавателя. Дистанционное обучение – это одна из форм обучения.

При использовании ЭО и ДОТ каждый обучающийся обеспечивается доступом к средствам электронного обучения и основному информационному ресурсу в объеме часов учебного плана, необходимых для освоения программы.

В практике применения дистанционного обучения по дисциплине используются методики синхронного и асинхронного обучения.

Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает общение обучающегося и преподавателя в режиме реального времени – on-line общение. Используются следующие технологии on-line: вебинары (или видеоконференции), аудиоконференции, чаты.

Методика асинхронного дистанционного обучения применяется, когда невозможно общение между преподавателем и обучающимся в реальном времени – так называемое off-line общение, общение в режиме с отложенным ответом. Используются следующие технологии off-line: электронная почта, рассылки, форумы.

Наибольшая эффективность при дистанционном обучении достигается при использовании смешанных методик дистанционного обучения, при этом подразумевается, что программа обучения строится как из элементов синхронной, так и из элементов асинхронной методики обучения.

Учебный процесс с использованием дистанционных образовательных технологий осуществляется посредством:

- размещения учебного материала на образовательном сайте Университета;
- сопровождения электронного обучения;
- организации и проведения консультаций в режиме «on-line» и «off-line»;
- организации обратной связи с обучающимися в режиме «on-line» и «off-line»;
- обеспечения методической помощи обучающимся через взаимодействие участников учебного процесса с использованием всех доступных современных телекоммуникационных средств, одобренных локальными нормативными актами;
- организации самостоятельной работы обучающихся путем обеспечения удаленного доступа к образовательным ресурсам (ЭБС, материалам, размещенным на образовательном сайте);
- контроля достижения запланированных результатов обучения по дисциплине обучающимися в режиме «on-line» и «off-line»;
- идентификации личности обучающегося.

Реализация программы в электронной форме начинается с проведения организационной встречи с обучающимися посредством видеоконференции (вебинара).

При этом преподаватель информирует обучающихся о технических требованиях к оборудованию и каналам связи, осуществляет предварительную проверку связи с обучающимися, создание и настройку вебинара. Преподаватель также сверяет предварительный список обучающихся с фактически присутствующими, информирует их о режиме занятий, особенностях образовательного процесса, правилах внутреннего распорядка, графике учебного процесса.

После проведения установочного вебинара учебный процесс может быть реализован асинхронно (обучающийся осваивает учебный материал в любое удобное для него время и общается с преподавателем с использованием средств телекоммуникаций в режиме отложенного времени) или синхронно (проведение учебных мероприятий и общение обучающегося с преподавателем в режиме реального времени).

Преподаватель самостоятельно определяет порядок оказания учебно-методической помощи обучающимся, в том числе в форме индивидуальных консультаций, оказываемых дистанционно с использованием информационных и телекоммуникационных технологий.

При дистанционном обучении важным аспектом является общение между участниками учебного процесса, обязательные консультации преподавателя. При этом общение между обучающимися и преподавателем происходит удаленно, посредством средств телекоммуникаций.

В содержание консультаций входят:

- разъяснение обучающимся общей технологии применения элементов ЭО и ДОТ, приемов и способов работы с предоставленными им учебно-методическими материалами, принципов самоорганизации учебного процесса;
- советы и рекомендации по изучению программы дисциплины и подготовке к промежуточной аттестации;
- анализ поступивших вопросов, ответы на вопросы обучающихся;
- разработка отдельных рекомендаций по изучению частей (разделов, тем) дисциплины, по подготовке к текущей и промежуточной аттестации.

Также осуществляются индивидуальные консультации обучающихся в ходе выполнения ими письменных работ.

Обязательным компонентом системы дистанционного обучения по дисциплине является электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК), который включает электронные аналоги печатных учебных изданий (учебников), самостоятельные электронные учебные издания (учебники), дидактические материалы для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации, аудио- и видеоматериалы, другие специализированные компоненты (текстовые, звуковые, мультимедийные). ЭУМК обеспечивает в соответствии с программой организацию обучения, самостоятельной работы обучающихся, тренинги путем предоставления обучающимся необходимых учебных материалов, специально разработанных для реализации электронного обучения, контроль знаний. ЭУМК размещается в электронно-библиотечных системах и на образовательном сайте Университета.

Используемые виды учебной работы по дисциплине при применении ЭО и ДОТ:

№ n/n	Виды занятий/работ	Виды учебной работы обучающихся	
		Контактная работа (on-line и off-line)	Самостоятельная работа
1	Лекции	<ul style="list-style-type: none"> - веб-лекции (вебинары) - видеолекции - лекции-презентации 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с архивами проведенных занятий - работа с опорными конспектами лекций - выполнение контрольных заданий
2	Практические, семинарские занятия	<ul style="list-style-type: none"> - видеоконференции - вебинары - семинары в чате - видеодоклады - семинары-форумы - веб-тренинги - видеозащита работ 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с архивами проведенных занятий - самостоятельное изучение учебных и методических материалов - решение тестовых заданий и ситуационных задач - работа по планам занятий - самостоятельное выполнение заданий и отправка их на проверку преподавателю - выполнение тематических рефератов (и эссе)
3	Консультации (групповые и индивидуальные)	<ul style="list-style-type: none"> - видеоконсультации - веб-консультации - консультации в чате 	<ul style="list-style-type: none"> - консультации-форумы (или консультации в чате) - консультации посредством образовательного сайта
4	Самостоятельные работы, курсовые работы	<ul style="list-style-type: none"> - видеозащиты выполненных работ (групповые и индивидуальные) - тестирование 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с архивами проведенных занятий - самостоятельное изучение учебных и методических материалов - решение тестовых заданий и ситуационных задач - выполнение самостоятельных / курсовых работ

При реализации программы или ее частей с применением электронного обучения и дистанционных технологий кафедра ведет учет и хранение результатов освоения обучающимися дисциплины на бумажном носителе и (или) в электронно-цифровой форме (на образовательном сайте, в системе INDIGO).

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине с применением ЭО и ДОТ осуществляется посредством собеседования (on-line), компьютерного тестирования или выполнения письменных работ (on-line или off-line).

Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) (приложение А)

Изучение дисциплины следует начинать с проработки данной рабочей программы, методических указаний, прописанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Успешное изучение дисциплины требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой. Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, Интернет-ресурсами.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесобразное планирование рабочего времени позволяют обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Основной формой промежуточного контроля и оценки результатов обучения по дисциплине является экзамен. На экзамене обучающиеся должны продемонстрировать не только теоретические знания, но и практические навыки, полученные на практических занятиях.

Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы дисциплины - залог успешной работы и положительной оценки.

Подробные методические указания к практическим занятиям и внеаудиторной самостоятельной работе по каждой теме дисциплины представлены в приложении А.

Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (приложение Б)

Оценочные средства – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательной программы, рабочей программы дисциплины.

ОС как система оценивания состоит из следующих частей:

1. Перечня компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
2. Показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.
3. Типовых контрольных заданий и иных материалов.
4. Методических материалов, определяющих процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине представлены в приложении Б.

Раздел 8. Особенности учебно-методического обеспечения образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

8.1. Выбор методов обучения

Выбор методов обучения осуществляется, исходя из их доступности для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в группе.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумеваются две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

8.2. Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья

Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Учебно-методические материалы, в том числе для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

<i>Категории обучающихся</i>	<i>Формы</i>
С нарушением слуха	- в печатной форме - в форме электронного документа
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом - в форме электронного документа - в форме аудиофайла
С ограничением двигательных функций	- в печатной форме - в форме электронного документа - в форме аудиофайла

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

8.3. Проведение текущего контроля и промежуточной аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы оценочные средства, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Форма проведения текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся - инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на этапе промежуточной аттестации.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие оценочные средства:

<i>Категории обучающихся</i>	<i>Виды оценочных средств</i>	<i>Формы контроля и оценки результатов обучения</i>
С нарушением слуха	Тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	Собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С ограничением двигательных функций	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью электронной оболочки MOODLE, письменная проверка

8.4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1) для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- наличие альтернативной версии официального сайта Университета в сети «Интернет» для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими;
- размещение аудиторных занятий преимущественно в аудиториях, расположенных на первых этажах корпусов Университета;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий, которая выполняется крупным рельефно-контрастным шрифтом на белом или желтом фоне и дублируется шрифтом Брайля;
- предоставление доступа к учебно-методическим материалам, выполненным в альтернативных форматах печатных материалов или аудиофайлов;
- наличие электронных луп, видеувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся с нарушениями зрения формах;
- предоставление возможности прохождения промежуточной аттестации с применением специальных средств.

2) для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

- присутствие сурдопереводчика (при необходимости), оказывающего обучающемуся необходимую помощь при проведении аудиторных занятий, прохождении промежуточной аттестации;
- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров);
- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств, компьютерной техники, аудиотехники (акустические усилители и колонки), видеотехники (мультимедийный проектор, телевизор), электронная доска, документ-камера, мультимедийная система, видеоматериалы.

3) для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих ограничения двигательных функций:

- обеспечение доступа обучающегося, имеющего нарушения опорно-двигательного аппарата, в здание Университета;
- организация проведения аудиторных занятий в аудиториях, расположенных только на первых этажах корпусов Университета;
- размещение в доступных для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий, которая располагается на уровне, удобном для восприятия такого обучающегося;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь при проведении аудиторных занятий, прохождении промежуточной аттестации;
- наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением, альтернативных устройств ввода информации и других технических

средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата формах;

4) для инвалидов и лиц с ОВЗ с другими нарушениями или со сложными дефектами - определяется индивидуально, с учетом медицинских показаний и ИПРА.

Приложение А к рабочей программе дисциплины (модуля)

**Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
«Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) ОПОП – Товароведение и экспертиза товаров
Форма обучения очно-заочная

Раздел 1. Предмет и основные категории товароведения и экспертизы

Тема 1.1: История развития товароведения.

Цель: Привитие навыков самостоятельной работы с книгой. Расширить перечень источников приобретения знаний. Получение информации из сети INTERNET. Привитие высоких моральных качеств работников торговли

Задачи:

- Изучить историю развития товароведения
- Изучить состояние и перспективы развития потребительского рынка России, источники насыщенности рынка
- Изучить субъектов товароведной деятельности, их функции

Обучающийся должен знать:

- историю развития товароведения
- объекты и субъекты товароведной деятельности;
- должностные обязанности товароведа;
- права и обязанности субъектов товароведения;
- НД, регламентирующие требования, предъявляемые к субъектам.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения;
- работать с учебной и научной литературой;
- планировать самостоятельную работу;
- подбирать литературу по исследуемому вопросу.

Обучающийся должен владеть:

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Перечислить основные проблемы, стоящие перед товароведением?
2. Перечислить критерии современного состояния потребительского рынка.
3. Перечислить источники наполнения рынка товарами.
4. Перечислить перспективы развития потребительского рынка.
5. Дать понятие «Характеристика».
6. Перечислить характеристики товара.
7. Назвать отличительные особенности товароведных характеристик.
8. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.
9. Что должен знать товаровед в области товароведения?

10. Перечислить товароведные навыки товароведа.
11. Перечислить должностные обязанности товароведа.
12. Перечислить органы, контролирующие торговые организации?

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 1. История развития товароведения.

Цель работы: изучить историю развития товароведения.

Методика проведения работы:

1. Изучить этапы развития товароведения и основные задачи товароведения на современном этапе.

Подготовить презентацию по истории развития товароведения.

2. Изучить участников товароведной деятельности. Требования к товароведам, их обязанности.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Что являлось эквивалентом обмениваемых товаров?
2. Сколько этапов имеет история развития товароведения?
3. Какую направленность имел I этап, и какой он носил характер?
4. Перечислить основные работы I этапа.
5. В какой книге впервые были изложены основы товароведения, как области научных знаний?
6. Кто считается одним из основоположников товароведения?
7. Где впервые и в каком году начали преподавать товароведение?
8. Какую направленность имел II этап?
9. Перечислить основные работы II этапа.
10. Какие названия имело товароведение в других странах?

3) *Перечислить состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности. (Источники: журналы: Пищевая промышленность, Мясная индустрия, Рыбная промышленность, Молочная промышленность, Масложировая промышленность, Кондитерское производство, Хлебопечение в России, Российский продовольственный рынок)*

4) *Посетить библиотеку им. Герцена и перечислить источники по данной теме, с указанием: Автора, названия книги, издательства, года издания.*

5) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Что является предметом товароведения?
 - 1) товар
 - 2) потребительная стоимость товара
 - 3) качество товара
 - 4) свойства товаров
2. Предмет труда, предназначенный для продажи?
 - 1) продукция
 - 2) изделие
 - 3) товар
3. Кто считается одним из основоположников товароведения?
 - 1) Вышемирский
 - 2) Тютюнник
 - 3) Китары

4) Твердохлеб

4. Цель товароведения:

- 1) четкое определение основополагающих характеристик товара
- 2) изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения
- 3) определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров

5. Товар – это?

- 1) объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей
- 2) материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей
- 3) предмет труда, предназначенный для перепродажи

6. Что не относится к товароведным характеристикам товаров

- 1) качественная
- 2) количественная
- 3) стоимостная *
- 4) ассортиментная

7. Достижение наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации потреблении заключается в таком принципе товароведения как:

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность
- 5) совместимость
- 6) соответствие

8. Потребительная стоимость товара - это:

- 1) свойства товара
- 2) цена товара
- 3) полезность товара
- 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя

9. Перечислить разделы товароведения

- 1) Общая часть
- 2) Конкретное товароведение
- 3) Частное товароведение

10. Продукция – это?

- 1) объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей
- 2) материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей
- 3) предмет труда, предназначенный для перепродажи

11. Перечислить принципы товароведения:

- 1) Безопасность
- 2) Назначение
- 3) Эффективность
- 4) Совместимость
- 5) Соответствие
- 6) Качество

- 7) Взаимозаменяемость
- 8) Систематизация
- 9) Стандартизация

12. Публикация книги, какого автора стала важным этапом в развитии товароведения?

- 1) Линнея
- 2) Варрона
- 3) Людовицы
- 4) Себициуса
- 5) Киттары

13. В каком году в России начали преподавать товароведение?

- 1) 1772
- 2) 1842
- 3) 1549

14. Объект товароведной деятельности

- 1) товар
- 2) продукция
- 3) изделие

15. Назовите функции товара

- 1) потребительская
- 2) качественная
- 3) правовая
- 4) финансовая
- 5) маркетинговая
- 6) коммерческая
- 7) ассортиментная

16. Какая функция обусловлена основным назначением товара как объекта купли-продажи?

- 1) потребительская
- 2) качественная
- 3) правовая
- 4) финансовая
- 5) маркетинговая
- 6) коммерческая
- 7) ассортиментная

17. Субъекты товароведной деятельности

- 1) Эксперт
- 2) потребитель
- 3) товаровед
- 4) продавец

18. Перечислите категории товароведа

- 1) товаровед
- 2) товаровед 1 категории
- 3) товаровед 2 категории
- 4) товаровед 3 категории
- 5) старший товаровед

19. Товаровед 1 категории должен иметь:

- 1) высшее профессиональное образование и стаж работы в должности товароведа II категории не менее трех лет
- 2) высшее профессиональное образование и стаж работы в должности товароведа не менее трех лет
- 3) высшее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или среднее профессиональное образование и стаж работы в должностях, замещаемых специалистами со средним профессиональным образованием не менее трех лет

20. Принцип, который заключается в соблюдении установленных требований

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность
- 5) совместимость
- 6) соответствие

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	3	2	1	3	4	3	1,3	2
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1,3,4,5,7,8	3	1	1	1,3,4,5,6	6	2,3	1,2,3	1	6

б) Составить глоссарий по теме «Предмет и основные категории товароведения и экспертизы» и разместить на образовательном сайте.

7) Написать эссе по темам:

1. Что такое товароведение?
2. Почему я выбрала профессию товаровед?

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зюнова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 2. Классификация и кодирование товаров

Тема 2.1: Классификация и кодирование товаров.

Цель: изучить разновидности методов классификации: иерархического и фасетного; установить их достоинства и недостатки. Изучить правила, признаки и системы классификации и кодирования товаров; научиться работать с классификаторами товаров; выработать знания по определению классов и групп продукции.

Задачи:

- Рассмотреть и изучить достоинства и недостатки методов классификации и кодирования товаров

- Изучить разделы НД «Требования к качеству», «Классификация»
- Обучить выявлять объекты классификации и классификационные признаки
- Обучить составлять схемы классификации фасетным и иерархическим методами

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготов-

ки

- методы классификации;
- объекты классификации;
- виды и классификацию классификаторов;
- структуру ОКП;
- достоинства и недостатки методов кодирования и классификации;
- классификационные признаки, положенные в основу деления множества на подмноже-

ства;

- показатели качества, регламентированные НД;

- виды НД.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- анализировать требования к качеству товаров по НД;
- распознавать методы классификации;
- составлять схемы классификации;
- устанавливать преимущества и недостатки методов классификации.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;

- методами классификации и кодирования товаров.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) В чем различие содержания терминов «классификация», «группировка», «систематизация»?
- 2) Какие выделяют системы классификации товаров?
- 3) Как называют подмножества, получаемые при классификации объектов?
- 4) Какие «объекты» классифицируют в товароведении?
- 5) Что подразумевается под термином «признак классификации»?
- 6) Что такое ступень классификации?
- 7) Что представляет собой иерархический метод классификации?
- 8) Что представляет собой фасетный метод классификации?
- 9) В чем заключаются преимущества иерархического и фасетного методов классификации?
- 10) Каковы недостатки иерархического и фасетного методов классификации?
- 11) Перечислите правила классификации объектов при иерархическом методе.
- 12) Каковы способы обнаружения фальсификации кодов?
- 13) Что характеризуют штриховой и цифровой коды?
- 14) Назовите известные системы кодирования.
- 15) Что представляет собой штриховой код EAN?

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 2. Классификация и кодирование товаров.

Цель работы: изучить разновидности методов классификации: иерархического и фасетного; установить их достоинства и недостатки. Изучить правила, признаки и системы классификации и кодирования товаров; научиться работать с классификаторами товаров; выработать знания по определению классов и групп продукции.

Методика проведения работы:

1. Установите преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации конкретных товаров. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 1).

Таблица 1

Метод	Достоинства	Недостатки

2. Сравните классификаторы продукции. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 2).

Таблица 2

Сравнительная характеристика систем классификации товаров

Наименование систем классификации	Обозначение	Назначение	Число ступеней классификации и их наименование	Число разрядов кода	Заключение о соблюдении правил классификации
Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности	ОК 034-2014				
Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза	ТН ВЭД ТС				
Потребительские комплексы	ПК				
Товароведно-торговая	ТТС				

3. Для предложенных товаров определите код по ОК 034-2014. Установите класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, категорию и подкатеорию (при наличии) продукции. Результаты представьте в табличной форме (табл. 3). Для предложенных товаров определите коды по ТН ВЭД ТС. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 4).

Таблица 3

Определение кода товаров по ОКПД2

Наименование товара	Класс	Подкласс	Группа	Подгруппа	Вид	Категория	Подкатегория	Код товара
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Палочки эстафетные, веревки альпинистские, игры настольные из металла электротехнические, вафли кремовые, чайный напиток.								
2. Ткани готовые хлопчатобумажные марлевой группы отбеленные, мешки льняные продуктовые, бархат из синтетических нитей, кексы.								
3. Одежда пуховые, блузки из шерстяных тканей женские изделия кулинарные из рубленого мяса, изделия колбасные, мясо кроликов I категории.								
4. Туфли мужские летние из хромовой кожи, размер 25,5, сапожки женские модельные с верхом из текстильных материалов, сандалеты мужские повседневные с верхом из синтетических кож, жом кислый.								
5. Пальто форменное из шерстяной ткани для мальчиков школьного возраста, фуражки из шелковых тканей для мальчиков ясельного возраста, карп прудовых хозяйств, крупа пшено шлифованное 2 сорта.								
6. Шкафы кухонные под мойку, направляющие для дверей и стекол, полки для судовых помещений, крахмал рисовый, манная крупа М.								
7. Отдушки для кремов по уходу за кожей рук, красители косметические, средства ароматизирующие для ванн, вафли кремовые, кабачки.								

Таблица 4

Определение кода товаров по ТН ВЭД ТС

Наименование товара	Раздел	Группа	Позиция	Субпозиция	Подсубпозиция	Код товара

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

4. Ознакомьтесь с краткой методикой работы по определению вида, контрольного числа, правил размещения штрихового кода.

1. Определите вид штрихового кода предложенного образца.
2. Вычислите контрольное число штрихового кода.
3. Определите правильность размещения штрихового кода на образце (размер, цветовое исполнение, место размещения, количество штриховых кодов).
4. Определите способ нанесения штрихового кода.
5. Сделайте выводы о соответствии штрихового кода установленным требованиям.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

ТИП 1. РАСЧЕТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

1. Расчет теоретической энергетической ценности 100 г продукта:

$$\text{Этц} = \text{Ж} \cdot \text{Кж} + \text{Б} \cdot \text{Кб} + \text{У} \cdot \text{Ку},$$

где Этц – теоретическая энергетическая ценность 100 г продукта (ккал/ 100 г);

Ж (Б, У) – количество жиров (белков, углеводов) в 100 г продукта (г);

Кж (Кб, Ку) – коэффициент энергетической ценности жиров (белков, углеводов) в ккал/г.

Коэффициенты энергетической ценности: жира – 9,0 ккал/г; белка – 4,0; углеводов – 3,75.

2. Расчет практической энергетической ценности 100 г продукта:

$$\text{Эцп} = (\text{Кж} \cdot \text{Усвж} + \text{Кб} \cdot \text{Усвб} + \text{Ку} \cdot \text{Усву}) : 100\%,$$

где Эцп – практическая энергетическая ценность 100 г продукта (ккал/100г);

Кж (Кб, Ку) – калорийность жиров (белков, углеводов) 100 г продукта (ккал);

Усвж (Усвб, Усву) – усвояемость жиров (белков, углеводов) данного продукта (%).

3. Расчет теоретической и практической энергетической ценности продукта для фактической массы (данной в ситуации):

$$\text{ЭЦ}_1 = (\text{ЭЦ} \cdot m) : 100,$$

где ЭЦ₁ – теоретическая или практическая ценность продукта (ккал/м);

ЭЦ – теоретическая или практическая ценность 100 г продукта (ккал/ 100 г);

m – фактическая масса продукта.

4. Сравнить по энергетической ценности разные продукты.

ТИП 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫБОРКИ, ПРИЕМОЧНЫХ И БРАКОВОЧНЫХ ЧИСЕЛ

При определении выборки, приемочных и браковочных чисел необходимо учитывать не только размер партии, но и цель контроля качества (контроль качества упаковки и маркировки транспортной или потребительской тары, массы нетто, физико-химических и органолептических показателей качества), вид тары (транспортная или потребительская) или группу показателей качества.

Партию принимают, если количество дефектных единиц меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу. Результаты заносят в таблицу.

Наименование показателя	Объем выборки	Приемочное число (Пч)	Браковочное число (Бч)	Фактическое число брако-	Заключение
-------------------------	---------------	-----------------------	------------------------	--------------------------	------------

				ванных еди- ниц (Фч)	

ТИП 3. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ ИЛИ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТОВАРНОГО СОРТА

1. Количество упаковочных единиц в партии (N):

$$N = M : m,$$

где M – масса партии;

m – масса упаковочной единицы.

2. Размер выборки (B – см. раздел или стандарт «Правила приемки»).

3. Масса точечной пробы (Т.п. – см. раздел «Отбор проб»).

4. Масса объединенной пробы по формуле:

$$O.п. = B \cdot T.п.$$

В некоторых случаях масса объединенной пробы дается непосредственно в стандарте и не требует расчета.

5. Расчет содержания товаров с дефектами в объединенной пробе:

$$X = (n : O.п.) \cdot 100\%,$$

где n – масса дефектных товаров (кг, г);

O.п. – масса объединенной пробы (кг, г).

6. Заполнение таблицы:

Наименование показателей качества	Действительные значения показателя (из условия задачи)	Базовые значения показателя (по НД)	Заключение о качестве (по каждому показателю)

7. Решение о градации качества (стандарт или нестандарт); для стандартной продукции – о товарном сорте (если хотя бы по одному из показателей обнаруживается несоответствие ранее определенной градации качества, то сорт снижается или товар признается не соответствующим требованиям стандарта). При определении товарного сорта необходимо учитывать принцип деления на товарные сорта (сырьевой, технологический или комбинированный). Так, при сырьевом принципе товарный сорт измениться не может.

8. Решение о возможности реализации партии и действиях товароведа в данной ситуации.

Решение о возможности реализации партии принимается с учетом:

- Начальной градации качества партии;
- Отклонения фактической массы нетто товара от номинальной (указанной на маркировке или в сопроводительных документах);
- Приемочного и браковочного чисел (см. выше)

9. Расчет отклонения фактической массы нетто от номинальной в процентах (O):

$$O = [(m_1 - m_2) : m_1] \cdot 100\%,$$

где m_1 – документальная масса нетто упаковочной единицы фасованной продукции;

m_2 – фактическая масса нетто упаковочной единицы фасованной продукции.

10. Определение приемочного и браковочного числа; сопоставления фактического количества бракованных единиц с приемочным или браковочным числом (см. выше).

Если в партии обнаружены поврежденные транспортные единицы, то их выделяют в отдельную партию и оценивают качество отдельно. Результаты их оценки не суммируются с результатами оценки неповрежденной тары.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. На упаковке товара нанесен штриховой код (ШК) – 5010175518625 и указана страна-изготовитель (Бельгия). Определите, совпадает ли указание страны на ШК и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Служит ли ШК свидетельством соответствия качества товара стандарту? Какую информацию может получить из ШК продавец и покупатель?

2. На упаковке товара нанесен ШК 50006366 и указана страна-изготовитель (Россия). Определите, совпадает ли указание страны на ШК и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Можно ли в говорить о фальсификации товаров?

3. По одному из приведенных кодов определите страну, в которой находится банк данных о штриховом коде товара:

6901284351380	7298241651111
3806260411757	6497344351482
7708830146341	5901842473814
7781052446352	9302433544412
7431061012316	7801851412443
4002461840221	9551542454111
8882462342211	5397422841151
4763866472222	3832852412224
7781840131122	7798241121635

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

- Дать понятие «Метод».
- Перечислить группы методов, применяемые в товароведении.
- Дать классификацию методов, применяемых в товароведении.
- Перечислить методы научного познания.
- Дать характеристику эмпирическим и аналитическим методам научного познания.

Ответ оформить в виде таблицы.

Метод	Отличительные особенности

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

2. Что является предметом товароведения?

- 1) товар
- 2) потребительная стоимость товара
- 3) качество товара
- 4) свойства товаров

2. Предмет труда, предназначенный для продажи?

- 1) продукция
- 2) изделие
- 3) товар

3. Потребительная стоимость товара - это:

- 1) свойства товара
- 2) цена товара
- 3) полезность товара
- 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя

4. Как называется прибор для считывания штрихового кода

- 1) принтер
- 2) сканер
- 3) калькулятор

5. 469 – это код страны

- 1) Франция
- 2) Швеция
- 3) Россия
- 4) Япония

6. Типы штрихового кода

- 1) EAN – 8, EAN -10, EAN -15
- 2) EAN – 8, EAN -13, EAN – 14

7. Штриховой код делят на:

- 1) европейский, американский
- 2) русский, украинский
- 3) японский, китайский

8. Код изготовителя следует после:

- 1) кода товара
- 2) контрольного числа
- 3) кода страны

9. Кто считается одним из основоположников товароведения?

- 1) Вышемирский
- 2) Тютюнник
- 3) Киттары
- 4) Твердохлеб

10. Цвет штрихового кода не может быть:

- 1) красным
- 2) синим
- 3) зеленым

11. Что означает последняя цифра штрихового кода?

- 1) код изготовителя
- 2) код товара
- 3) контрольное число

12. Где не должен размещаться штриховой код?

- 1) там, где уже есть другие элементы маркировки
- 2) на задней нижней стенке упаковки в правом углу
- 3) на боковой стенке
- 4) на крышке

13. Цель товароведения:

- 1) четкое определение основополагающих характеристик товара
- 2) изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения
- 3) определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров

14. Публикация книги, какого автора стала важным этапом в развитии товароведения?

- 1) Линнея
- 2) Варрона
- 3) Людовицы
- 4) Себициуса
- 5) Киттары

15. В каком году в России начали преподавать товароведение?

- 1) 1772
- 2) 1842
- 3) 1549

16. Образование и присвоение кода из чисел натурального ряда и закрепление отдельных серий – это метод:

- 1) порядковый
- 2) серийно-порядковый
- 3) последовательный
- 4) параллельный

17. К какому виду относится классификация вин

- 1) иерархический
- 2) фасетный
- 3) параллельный
- 4) порядковый

18. Совокупность знаков или знак, который применяют для обозначения товара

- 1) шифр
- 2) пароль
- 3) код

19. Чем характеризуется длина кода:

- 1) числом знаков в коде без учета пробелов
- 2) числом знаков в алфавите
- 3) позицией знака в коде
- 4) расстоянием в мм от первой цифры до последней

20. Число знаков в алфавите:

- 1) основание
- 2) разряд
- 3) длина

21. Разделение множества объектов на подмножества

- 1) кодирование
- 2) классификация
- 3) группировка
- 4) идентификация

22. Объект классификации:

- 1) товар
- 2) метод
- 3) деятельность

23. Иерархический метод классификации:

- 1) параллельное разделение множества объектов на независимые группировки
- 2) образование и присвоение кода из чисел натурального ряда
- 3) последовательное разделение множества объектов на группировки

24. Установление определенного порядка перечисления объектов по степени их значимости:

- 1) классификация
- 2) кодирование
- 3) ранжирование
- 4) систематизация

25. Совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием

- 1) Вид товара
- 2) Разновидность товара
- 3) Наименование товара

26. Что такое ОКП:

- 1) общероссийский классификатор продукции
- 2) общероссийский классификатор предприятия
- 3) отраслевой классификатор продукции

27. На чем основан аналитический метод научного познания:

- 1) на опыте
- 2) на наблюдениях
- 3) на фактическом разложении целого на составные части

28. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов объектов:

- 1) стандарт
- 2) правила
- 3) классификатор
- 4) СанПиН

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	3	2	3	2	1	3	3	1
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3	1	2	3	1	2	2	3	1	1
21	22	23	24	25	26	27	28		
2	1	3	3	3	1	3	3		

4) Решить ситуационные задачи:

1. Товару в Общероссийском классификаторе продукции ОК 034-2014 присвоен код 34.65.14.101. Охарактеризуйте составные элементы структуры кода: алфавит, основание, длину.

2. На трех образцах, упакованных в потребительскую тару, требуется расшифровать штрихкодую информацию. Данные занесите в таблицу (табл. 5). Сделайте выводы.

Таблица 5

Расшифровка информации штрихового кода

Наименование товара	Код EAN-8	Код EAN-13	Код и название страны	Код производителя	Код товара	Контрольное число	Расчетное число
1	2	3	4	5	6	7	8

3. Рассчитать контрольную цифру и определить страну - изготовитель на яблочный сок, который имеет следующий штриховой код: 4601201000842

5) Составьте самостоятельно две схемы классификации иерархическим методом (не менее 3 ступеней) и фасетным (не менее 3 независимых группировок). Объектами классификации

конфеты, карамель и печенье. Используйте ГОСТ 4570-93, ГОСТ 24901-89, ГОСТ 6477-88.

б) Составить глоссарий по теме «Классификация и кодирование товаров» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008).
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского Экономического Союза и единого таможенного тарифа Евразийского Экономического Союза. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 16.07.2012 № 54.

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 3. Ассортимент товаров

Тема 3.1: Расчет показателей ассортимента.

Цель: Закрепление теоретических знаний в области ассортимента, приобретение умений сбора информации об ассортименте торговых фирм, расчета ассортиментных показателей, их сравнительного анализа и оценки для установления оптимальности ассортиментной политики в конкретных фирмах.

Задачи:

- Изучить ассортимент товаров конкретного наименования в магазинах г. Кирова
- Обработать информацию по сбору данных
- Изучить порядок расчета показателей ассортимента

Обучающийся должен знать:

- классификацию ассортимента;
- основные понятия в области ассортимента;
- свойства и показатели ассортимента;
- порядок управления ассортиментом;
- принципы формирования ассортимента;
- факторы, влияющие на формирование ассортимента.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- определять показатели ассортимента товаров;
- уметь рассчитывать показатели ассортимента;
- анализировать результаты по показателям ассортимента;
- рассчитывать структуру ассортимента;
- анализировать и оценивать рациональность ассортиментной политики.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;

- методами и средствами определения показателей ассортимента;
- навыками делового общения в стандартных профессиональных ситуациях;
- методами управления ассортиментом товаров;
- нормативной документацией в товароведной деятельности.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Дать понятие ассортимент товаров и товарная номенклатура
- 2) В чем отличия торгового ассортимента от промышленного
- 3) Перечислить свойства и показатели ассортимента
- 4) Дать понятие ассортиментного минимума
- 5) Дать понятие ассортиментная политика
- 6) Перечислить виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 3,4. Расчет показателей ассортимента.

Цель работы: Закрепление теоретических знаний в области ассортимента, приобретение умений сбора информации об ассортименте торговых фирм, расчета ассортиментных показателей, их сравнительного анализа и оценки для установления оптимальности ассортиментной политики в конкретных фирмах.

Методика проведения работы:

1. Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары однородной группы отечественного и импортного производства в трех торговых предприятиях и оформить ее в виде таблицы 1. Информация собирается 2 раза с интервалом 5-10 дней.

Таблица 1

Перечень и цены _____

(название однородной группы товаров)

Перечень товаров однородной группы (Шб)	Наименования торговой фирмы и сроки обследования					
	1		2		3	
	Исходные данные	Через дней	Исходные данные	Через дней	Исходные данные	Через дней
Отечественные товары						
Импортные товары						

Примечание: перечень товаров включает все наименования товаров, в том числе вид, подвид, а также вид упаковки и расфасовку. В графах, отражающих наименование конкретной фирмы, в строке с наименованием товара ставится цена на товар, имеющийся в продаже, или знак (+) (наличие в продаже), или (-) (в продаже отсутствует).

Данные о ценах необходимы для расчета структуры ассортимента.

2. Рассчитать показатели ассортимента: широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность.

Расчет показателей производится по формулам:

$$Кш = Шд / Шб \cdot 100\%$$

где Кш — коэффициент широты, %;

Шд — широта действительная (фактическое количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп);

Шб — базовая широта.

В качестве базовой широты могут быть приняты

- максимальное количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров, обнаруженное в исследуемом торговом предприятии и магазинах-конкурентах. Например, в исследуемом магазине Ш_{дм} = 200. В двух магазинах конкурентах дополнительно обнаружено 50

наименований товаров. Таким образом, $\text{Ш}_6 = 250$;

- количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров, регламентированное действующими стандартами (только для отечественных товаров);

- количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров, предлагаемых на исследуемом рынке (информацию можно получить из рекламных изданий).

$$K_{\text{п}} = \text{Пд} / \text{Пб} \cdot 100\%,$$

где $K_{\text{п}}$ — коэффициент полноты, %;

Пд — фактическое количество товаров однородной подгруппы;

Пб - базовая полнота.

Определяется аналогично базовой широте, но для конкретных подгрупп

$$K_{\text{у}} = \text{Уф} / \text{Шд} \cdot 100\%,$$

где $K_{\text{у}}$ — коэффициент устойчивости, %.

Уф — количество товаров однородной группы товаров, пользующихся устойчивым спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании)

$$K_{\text{н}} = \text{Нф} / \text{Шд} \cdot 100\%,$$

где $K_{\text{н}}$ - коэффициент новизны, %,

Нф - количество новых товаров, появившихся в обследованных фирмах, а также являющихся по мнению исследователя новыми

$$K_{\text{р}} = K_{\text{ш}} \cdot K_{\text{вш}} + K_{\text{п}} \cdot K_{\text{вп}} + K_{\text{у}} \cdot K_{\text{ву}} + K_{\text{н}} \cdot K_{\text{вн}} / 4$$

Коэффициент рациональности рассчитывается как средневзвешенное значение коэффициентов широты, полноты, устойчивости, новизны.

$K_{\text{в}}$ — коэффициент весомости

Коэффициенты весомости определяются эмпирическим путем для каждой однородной группы товаров

Для целей учебного занятия могут быть приняты следующие значения

$$K_{\text{вш}} = 0,3, \quad K_{\text{вп}} = 0,2, \quad K_{\text{ву}} = 0,2; \quad K_{\text{вн}} = 0,3$$

При проведении более детальных исследований следует определять $K_{\text{в}}$ методом социологических опросов

Результаты обследования оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2.

Результаты обследования ассортимента

Показатели ассортимента	Наименование торговых фирм					
	1		2		3	
	Даты проведения обследований					
Коэффициенты широты полноты устойчивости новизны рациональности						

Заключение проанализируйте полученные результаты по показателям ассортимента

3. Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении.

4. Проанализируйте и оцените рациональность ассортиментной политики каждой обследованной торговой фирмы с учетом ее местонахождения, предполагаемого сегмента потребителей, наличия конкурентов. Дайте обоснование вашим рекомендациям по совершенствованию ассортиментной политики торговых фирм. Результаты анализа и оценки запишите в тетрадь.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. Рассчитайте широту и полноту ассортимента маргарина в трех магазинах, если в магазине Гастроном в наличие имеются маргарины: Экстра, Сливочный, Радуга, Любительский, Молочный; в магазине Продукты: Молочный, Шоколадный, а в Универсаме: Славянский, Сливочный, Долина сканди. Максимально возможная базовая широта ассортимента маргарина равна 10. Каковы должны быть действия товароведов указанных магазинов по формированию ассортимента маргарина?

2. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента: чая и кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 20, кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 170 наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 65 наименований чая и 15 кофе.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

- 1) Рассмотреть основные понятия: «Управление ассортиментом», «Формирование ассортимента», «Ассортиментная политика»
- 2) Перечислить цели и задачи в области ассортимента
- 3) Раскрыть основные направления в области формирования ассортимента и дать краткую характеристику
- 4) Перечислить факторы формирования ассортимента
- 5) Изучить основные виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров
- 6) Изучить порядок разработки и утверждения ассортиментного перечня

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков?

- 1) ассортимент
- 2) торговый ассортимент
- 3) промышленный ассортимент

2. Хлеб, молоко относятся к товарам:

- 1) периодического спроса
- 2) повседневного спроса
- 3) сезонного спроса
- 4) редкого спроса

3. Способность набора товаров удовлетворять одинаковые потребности

- 1) широта ассортимента
- 2) полнота ассортимента
- 3) устойчивость ассортимента
- 4) новизна ассортимента

4. Отношение действительного количества видов к базовому определяется с помощью:

- 1) коэффициента широты
- 2) коэффициента полноты
- 3) коэффициента новизны

5. Какие из перечисленных видов ассортиментов подразделяются по широте охвата?

- 1) торговый
- 2) развернутый
- 3) рациональный

6. Назовите свойство ассортимента, определяющее количество товаров в однородной группе

- 1) широта
- 2) гармоничность
- 3) полнота
- 4) устойчивость

7. Назовите свойства ассортимента, учитываемые при определении его рациональности (выбрать несколько вариантов ответа)

- 1) широта
- 2) гармоничность
- 3) полнота
- 4) устойчивость
- 5) структура
- 6) новизна

8. Укрупненный ассортимент делится на следующие виды:

- 1) рациональный, оптимальный
- 2) видовой, марочный
- 3) реальный, прогнозируемый

9. Какие из перечисленных видов ассортимента подразделяются по степени удовлетворения потребностей (выбрать два варианта ответа)

- 1) рациональный
- 2) реальный
- 3) развернутый
- 4) оптимальный
- 5) групповой

10. Ассортимент товаров, представленный в торговой сети

- 1) смешанный ассортимент
- 2) торговый ассортимент
- 3) промышленный ассортимент

11. Особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании и реализации

- 1) Показатель ассортимента
- 2) свойство ассортимента
- 3) значение ассортимента

12. Способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

- 1) устойчивость

- 2) рациональность
- 3) новизна
- 4) глубина
- 5) широта
- 6) полнота

13. Действительный набор товаров, имеющийся в конкретной организации изготовителя или продавца

- 1) реальный ассортимент
- 2) прогнозируемый ассортимент

14. К какому ассортименту относятся спички?

- 1) смешанный
- 2) сопутствующий
- 3) видовой
- 4) простой
- 5) сложный

15. Количество торговых марок товаров одного вида, или их модификаций или товарных артикулов.

- 1) полнота
- 2) глубина
- 3) широта
- 4) новизна
- 5) устойчивость

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	2	1	2	1	1,3,4,6	2	1,4	2
11	12	13	14	15					
2	3	1	2	2					

4) Решить ситуационные задачи:

1. Вам, товароведу, поручено пополнить товарные запасы в магазине «Продукты». Назовите источники закупки продовольственных товаров.

2. Вам, товароведу, поручено закупить зеленый чай для пополнения товарных запасов в магазине. Ваши действия как товароведа.

3. Вам, товароведу, поручено разработать мероприятия по ускорению оборачиваемости бакалейных товаров, накопленных на оптовой базе и в магазине.

4. В кондитерском отделе супермаркета реализуются конфеты и карамель в широком ассортименте. Видовой ассортимент конфет в зависимости от кондитерских масс следующий: помадные, фруктовые, кремовые, на карамельной основе, молочные. Видовой ассортимент карамели в зависимости от начинки: фруктово-ягодная, помадная, желейная, ореховая. Устойчивым спросом пользуются конфеты с молочными и помадными корпусами, карамель с фруктово-ягодной и ореховой начинкой (табл. 3). В видовом ассортименте конфет появились товары с новым видом конфетной массы.

Пользуясь стандартами (ГОСТ 4570-93 и ГОСТ 6477-88), определить коэффициенты широты, полноты, устойчивости исследуемого ассортимента, степень обновления, относительный показатель структуры ассортимента кондитерских изделий в натуральном и стоимостном выражении.

Таблица 3

Структура видового ассортимента конфет и карамели в натуральном и стоимостном выражении

<i>Виды кондитерских изделий</i>	<i>Средний объем реализации, т</i>	<i>Средняя цена за 1 кг, руб.</i>
Конфеты, имеющие конфетные массы:		
- помадные	0,8	89
- фруктовые	0,6	105
- кремовые	0,1	101
- на карамельной основе	0,2	112
- молочные	1,5	87
Карамель, имеющая начинку:		
- фруктово-ягодную	2,1	76
- помадную	1,8	80
- желейную	1,6	82
- ореховую	1,9	94

5) Составить глоссарий по теме «Ассортимент товаров» и разместить на образовательном сайте.

6) Посетить торговое предприятие и проанализировать наличие ассортиментного перечня.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 4. Качество товаров

Тема 4.1: Определение градаций качества товаров.

Цель: Изучение показателей качества товаров и выявление разных видов показателей, овладение умениями систематизировать показатели и их значения по наиболее характерным признакам. Приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличительных признаков.

Задачи:

- Изучить показатели качества товаров
- Рассмотреть основные показатели качества товаров однородных групп
- Изучить разделы НД «Требования к качеству» для выявления показателей качества
- Изучить градации качества товаров
- Изучить отличительные признаки градаций качества товаров
- Изучить принципы деления на сорта
- Обучить определять товарный сорт

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

- свойства и показатели качества товаров;
- классификацию показателей качества;
- требования, предъявляемые к качеству товаров;
- основные понятия в области качества товаров;
- общие и специфичные показатели качества;
- комплексные и единичные показатели;
- определяющие и предельные показатели;
- градации качества товаров;
- сортамент товаров;
- принципы деления на сорта.
- общность и различия в значениях показателей качества товаров разных градаций;
- отличительные признаки товаров разных номеров и марок;
- виды НД.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- определять показатели качества товаров;
- применять принципы стандартизации в профессиональной деятельности;
- устанавливать целесообразность специфичных и предельных значений показателей качества;
- сравнивать регламентированные значения одноименных показателей качества;
- уметь определять товарный сорт товаров;
- анализировать требования к качеству продукции;
- определять номер или марку товара на натуральном образце;
- анализировать общность и различия между товарными сортами, марками и номерами.
- анализировать разделы НД для выявления показателей качества.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами определения показателей качества товаров;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Дать понятие качество товаров
- 2) Перечислить простые и сложные свойства
- 3) Перечислить показатели качества
- 4) Дать понятие технического уровня качества
- 5) Перечислить предельные значения показателей качества
- 6) В чем отличие действительных значений от регламентированных
- 7) Перечислить этапы оценки качества
- 8) Дать понятие градация, класс, сорт
- 9) Перечислить градации качества товаров, привести примеры
- 10) Дайте понятие брак
- 11) Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению
- 12) Дать понятие сортамент товаров. Виды сортамента
- 13) Принципы деления на сортамент

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 5,6,7. Определение градаций качества товаров.

Цель работы: Изучение показателей качества товаров и выявление разных видов показателей, овладение умениями систематизировать показатели и их значения по наиболее характерным признакам. Приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличий

тельных признаков.

Методика проведения работы:

1. Проанализировать разделы «Технические требования к качеству» трех стандартов на продукцию однородной группы. Выявить общие и специфичные показатели качества для всех видов. Результаты оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Наименование продукции		
	А	Б	В
Общие показатели			
Пример			
Внешний вид:			
Форма			
Окраска	+	+	+
Состояние поверхности	+	+	+
Специфичные показатели:	+	+	+

Примечание: к общим показателям относятся наименование, выявленные во всех анализируемых стандартах. Специфичные показатели присущи лишь 1-2 видам продукции.

2. Сравните регламентированные значения одноименных показателей качества анализируемых видов продукции по стандартам. Выявите общность или различия между этими значениями. Результаты заполните в виде таблицы 2.

Таблица 2

Наименования общих показателей качества	Значение показателей качества	
	общие	Различные
1	2	3

Примечание: при заполнении графы 1 табл. 2 записываются наименования общих показателей качества, указанные в табл. 1. В графу 2 вносятся регламентированные значения (нормативная характеристика) показателей качества из анализируемых стандартов, а в графу 3 – отличающиеся по 1-2 видам продукции значения показателей с обязательным указанием вида продукции. При отсутствии различий в графе 3 ставится прочерк.

3. Проанализируйте разделы «Технические требования к качеству» тех же стандартов на продукцию для выявления комплексных и единичных показателей. Укажите, какие единичные показатели входят в состав комплексных. Результаты оформите в виде таблицы 3.

• Таблица 3

Наименование продукции	Наименование показателей качества продукции	
	комплексных	Единичных
1	2	3
Пример 1	Вкус и запах	Вкус Запах
Пример 2	-	Вкус Запах
	-	

Примечание: занесите в графу 2 наименования комплексного показателя должно сопровождаться записями в графе 3 наименований единичных показателей, входящих в ранее указанный комплексный показатель. В случае, если показатель единичный, то запись делается только в графу 3, а в графе 2 проставляется прочерк.

4. Выявите в перечне требований к качеству продукции анализируемых стандартов показатели качества: определяющие и предельные. Результаты заполните в виде таблицы 4.

• Таблица 4

Наименование продукции	Наименование показателей качества продукции	
	Определяющие	Предельные

		Макс.	Мин.	Диапазоны
Пример Картофель продовольственный заготовляемый	Внешний вид Размер Допускаемые отклонения	Допускаемые отклонения	-	-

Примечание: учтите, что один и тот же показатель качества может выполнять разное назначение, поэтому относится в разные графы.

5. Проанализировать разделы «Технические требования» трех стандартов на разные виды продукции, делящихся на товарные сорта. Выявить показатели качества товаров одного наименования: а) с общими значениями для всех товарных сортов; б) с различными значениями. Результаты записать в виде таблицы 5.

Таблица 5

Наименование товара	ГОСТ №	Значения показателей качества для разных товарных сортов	
		общие	Различные
Пример: Мука пшеничная		Вкус и запах	Цвет Количество и качество клейковины зольность

Заключение: обобщить данные табл. 1, выявив общность и различия между значениями показателей качества анализируемых видов товаров.

6. Проанализировать требования к качеству продукции, подразделяющейся на номера или марки.

Выявить отличительные признаки номеров и марок товаров. Результаты заполнить в таблице 6.

Таблица 6

Наименование товара	Градации качества		Отличительные признаки товаров разных номеров или марок
	Номера	марки	
Пример: Ячневая крупа	1, 2, 3	-	Размер крупинок Прочие признаки (указать конкретно)
Манная крупа	-	Т, МТ, М	Цвет Прочие

Заключение: обобщить данные таблицы, выявить общность или различия показателей качества номеров или марок анализируемых товаров.

7. Проанализируйте общность и различия между товарными сортами, марками и номерами.

8. Изучить порядок расчета фактических и нормируемых потерь.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. Определите товарный сорт ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1 сорт?

2. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен – 0,045 г; минеральных примесей – 0,0125 г; дробленых зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт?

3. При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси 0,075 г; испорченных ядер 0,0125 г; битых ядер 0,2 г. Определите товарный сорт пшена шлифованного, если в сопроводительных документах значился высший сорт.

4. В магазин поступила партия черного байхового чая. При анализе было обнаружено: достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус; настой прозрачный «нижесредний»; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком. Определите товарный сорт чая. Можно ли реализовать данный чай?

5. Определите товарный сорт консервов «Шпроты в масле», если в банке 160 г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко. Возможна ли реализация данных консервов? Ваши действия, как товароведа.

6. Дайте заключение о качестве маргарина Сливочный, имеющего чистый вкус и запах, кисло-молочный, со слабым привкусом сливочного масла, консистенция при $T + 18^{\circ}C$ пластичная, поверхность среза матовая, цвет светло-желтый, однородный, массовая доля жира 82%, влаги и летучих веществ 16%, соли 0,4. Ответ обоснуйте.

7. Определите товарный сорт бараньего топленого жира, имеющего бледно-желтый цвет с зеленоватым оттенком, приятный поджаристый вкус, плотную консистенцию, массовую долю влаги – 0,4%, кислотное число – 2,3 мг КОН. Возможна ли реализация данного жира?

8. В магазин поступила партия сухого ординарного натурального вина «Ркацителли». При определении его качества установлено: массовая доля этилового спирта в вине – 10%, сахара – 0,25 г/дм³, титруемая кислотность – в соответствии с требованиями стандарта, содержание летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – 2 г/дм³. Дайте заключение о качестве партии вина и возможности его реализации.

9. В магазин поступила партия сосисок «Молочные». Батончики с чистой, сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная, вкус, свойственный данному виду продукта без посторонних привкусов и запахов, на разрезе незначительная пористость, массовая доля влаги – 65%, соли – 2,3%. Дайте обоснованное заключение о качестве партии сосисок.

10. Дайте заключение о качестве говяжьего жира, если цвет его желтый, вкус поджаристый, консистенция твердая, содержание влаги – 0,18%, кислотное число – 1,8 мг.

11. На продовольственную базу с местного молочного комбината поступила партия сладкосливочного несоленого масла (по договору масло должно быть поставлено высшим сортом). При приемке обнаружено, что вкус масла чистый, но недостаточно выраженный, консистенция крошливая, цвет неоднородный, на поверхности монолита вмятины. Дайте заключение о качестве масла.

12. Дайте заключение о качестве ординарного коньяка из коньячного спирта пятилетней выдержки, если установлено, что напиток прозрачный, светло-золотистого цвета, вкус и букет характерные, без постороннего привкуса, содержание этилового спирта 42%.

13. Дайте заключение о качестве и возможностях реализации вареной колбасы Русской высшего сорта, имеющей чистую сухую поверхность, бульонно-жировые отеки 1-2 см, наплыв фарша до 4 см, консистенцию упругую, фарш равномерно перемешан и содержит кусочки свиной размерами сторон 6 мм, вкус и запах приятные в меру соленый вкус, батоны прямые, длиной 40 см.

14. В магазин поступил чай черный байховый листовой сорта «букет». При приемке и оценке качества установлено: чай ровный, однородный, хорошо скрученный, нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный «средний», цвет разваренного листа коричне-

во-красный. Влажность 7,5%, массовая доля мелочи 2%. Сделайте заключение о качестве чая.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Сформулируйте определения понятий «требования к качеству», «свойства» и «показатели качества».

2. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров и дайте их определение.

3. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке.

4. Дайте определение понятия «условия хранения», охарактеризуйте его составляющие элементы.

5. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму хранения и срокам хранения.

6. Назовите принципы классификации методов хранения.

7. Перечислите и сравните основные виды транспорта, используемые для перемещения потребительских товаров.

8. Дайте определение понятий «оценка качества» и «градация качества». Укажите основные этапы оценки качества.

9. Назовите основные градации качества и дайте их определения.

10. Что такое природный и товарный сорта? В чем состоят общность и различия между ними?

11. Укажите принципы деления на товарные сорта. Что такое пересортица?

12. Дайте определения понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Рассмотрите классификацию дефектов.

13. Перечислите виды потерь, являющихся объектом товароведения.

14. Назовите причины возникновения естественной убыли. Можно ли ее предотвратить или уменьшить?

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Не соответствие установленным требованиям по одному или нескольким показателям, которое не является критическим?

1) брак

2) нестандартный товар

3) стандартный товар

4) отход

2. На что делятся продовольственные товары кроме сортов?

1) артикул

2) марки, номера

3) разновидности

4) категории

3. Дефекты по методам обнаружения

1) критически, значительные

2) явные, скрытые

3) устранимые, неустраняемые

4. У яблочек рассматривают

1) природный сортамент

2) товарный сортамент

5. Сорта винограда называются

- 1) хозяйственно-ботанические
- 2) помологические
- 3) ампелографические

6. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

- 1) нестандартный
- 2) стандартный
- 3) брак

7. Совокупность сортов одноименной продукции отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками:

- 1) природный сортамент
- 2) товарный сортамент

8. Дефекты подразделяют на критические, значительные, малозначительные по ...

- 1) по степени значимости
- 2) по методам обнаружения
- 3) по методам устранения
- 4) по месту возникновения

9. Показатель, принятый за основу при сравнительной характеристике:

- 1) базовый показатель
- 2) комплексный показатель
- 3) единичный показатель

10. Показатель качества товара имеет:

- 1) наименование
- 2) значение
- 3) вид
- 4) наименование и значение

11. Качество товара это:

- 1) совокупность показателей функциональных свойств
- 2) совокупность параметров товара определенного назначения
- 3) срок годности на товар
- 4) совокупность свойств товара удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением товара

12. Безопасность пищевых продуктов это:

- 1) отсутствие неблагоприятного воздействия продуктов на окружающую среду
- 2) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях использования не являются вредными для здоровья
- 3) состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем

13. К комплексным показателям качества продукции относят:

- 1) вкус
- 2) внешний вид
- 3) форма
- 4) кислотность

14. Отходы, которые можно продать по более низкой цене или отправить на промпереработку

- 1) ликвидные отходы
- 2) неликвидные отходы
- 3) брак

15. Показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров

- 1) единичные
- 2) базовые
- 3) интегральные
- 4) комплексные
- 5) определяющие

16. Значения показателей качества, устанавливающие нормированные пределы отклонений от регламентированного значения

- 1) минимальные предельные значения
- 2) максимальные предельные значения
- 3) диапазонные
- 4) допускаемые

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8
2	2	2	1	3	2	1	1
9	10	11	12	13	14	15	16
1	4	4	2	2	1	1	4

4) Решить ситуационные задачи:

1. На базу поступила партия риса в количестве 90 мешков. При анализе среднего образца установлено, что крупа имеет влажность 15%, цвет белый с различными оттенками; битых (дробленных) ядер – 13%, пожелтевших – 6,5%, нешелушенных зерен – 0,3%, сорной примеси – 0,5%, с красными полосками – 8,4%. Определите объем выборки, массу объединенной и средней проб, товарный сорт крупы.

2. На базу поступила партия карамели леденцовой «Барбарис» в завертке в количестве 120 ящичков массой нетто по 18 кг каждый. При анализе средней пробы установлено: этикетка чистая с четкой маркировкой, поверхность карамели сухая, без трещин, окраска равномерная, вкус и запах без посторонних привкусов и запахов, форма без деформаций, но имеются неровные срезы швов. Определите массу средней пробы. Дайте оценку качества карамели.

3. На склад магазина поступила партия конфет «Балтика». При оценке качества было установлено, что конфеты имеют небольшое просвечивание корпусов с доньшка, на поверхности «поседение» и салитый привкус. Дайте обоснованное заключение о качестве конфет.

4. На продовольственный склад поступила партия сыра Ярославского брускового. При проведении экспертизы сыра в нем обнаружены дефекты: слабовыраженный аромат, рыхлая консистенция, щелевидный рисунок, легкая деформация. Дайте заключение о товарном сорте партии сыра.

5. В магазин «Лакомка» обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Золотой улей», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя, объяснив, что карамель качественная. Результаты анализа: карамели мятой 2,5%; отклонение начинки 2%. Правильно ли поступил директор? Ответ обоснуйте.

6. В магазин поступила партия сыра Ярославского. При проведении экспертизы в нем обнаружены дефекты: слабая горечь, грубая консистенция, сетчатый рисунок, легкая деформация. Дайте заключение о товарном сорте партии сыра.

7. При оценке качества Вологодского масла установлено, что оно имеет чистый, но недостаточно выраженный вкус и аромат, плотную, пластичную консистенцию, цвет светло-желтый, однородный по всей массе, правильную упаковку. Дайте заключение о качестве масла.

8. В магазин с местного хлебозавода поступило 5 лотков формового ржано-

пшеничного простого хлеба. При приемке оказалось: форма правильная, поверхность не пригоревшая, но имеются подрывы шириной 2 см, мякиш липкий, после легкого надавливания не принимает первоначальную форму. Дайте заключение о качестве хлеба.

9. Температура молока 10°, показания лактоденсиметра 30°, чему равна плотность молока при 20°?

10. Вес бьюкса с мукой до высушивания 14,9 г, вес навески муки 5 г, вес бьюкса с мукой после высушивания 14,3 г. Чему равна влажность муки?

11. Вес тигля с мукой до озоления 9 г, после озоления 7,01 г. Вес тигля 7 г. Чему равна зольность муки?

12. На титрование 10 мл молока пошло 2,2 мл 0,1 н. NaOH. Чему равна кислотность молока?

13. На титрование 50 мл вытяжки из 25 г квашеной капусты пошло 3,35 мл 0,1 н. NaOH. Чему равна кислотность капусты в процентах в пересчете на молочную кислоту?

14. В среднем образце сливочного несоленого масла обнаружены следующие пороки: слабобокормовый привкус, крупные капли влаги, неоднородный цвет. Какова балльная оценка масла? Дайте заключение о качестве масла.

15. В швейцарском сыре обнаружены следующие пороки: салостый соленый привкус, кислый вкус, крошливая и грубая консистенция, осыпающийся парафин на корке. Какова балльная оценка сыра? Дайте заключение о качестве сыра.

5) Составить глоссарий по теме «Качество товаров» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 5. Свойства и потребительские свойства товаров

Тема 5.1: Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.

Цель: анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп, свойств и показателей их характеризующих.

Задачи:

- Рассмотреть номенклатуру потребительских свойств и показателей
- Изучить разделы НД «Требования к качеству»
- Обучить выявлять группы и подгруппы потребительских свойств
- Обучить анализировать номенклатуру потребительских свойств и показ

Обучающийся должен знать:

- номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности зерномучных товаров;

- потребительские свойства товаров;

- основополагающие характеристики товаров;
- показатели групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств;
- показатели качества, регламентированные НД;
- виды НД.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- анализировать требования к качеству товаров по НД;
- выявлять группы и подгруппы потребительских свойств;
- анализировать номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров;
- разрабатывать предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- нормативной документацией в товароведной деятельности;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Дать понятие номенклатуры потребительских свойств
- 2) Перечислить группы и подгруппы потребительских свойств и показателей
- 3) Свойство назначение. Понятие, характеристика, примеры.
- 4) Свойство надежность. Понятие, характеристика, примеры.
- 5) Свойство безопасность. Понятие, характеристика, примеры.
- 6) Эргономические свойства. Понятие, характеристика, примеры.
- 7) Эстетические свойства. Понятие, характеристика, примеры.
- 8) Экологические свойства. Понятие, характеристика, примеры.

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 8. Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.

Цель работы: анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп, свойств и показателей их характеризующих.

Методика проведения работы:

1. Проанализировать требования к качеству стандартов на продукцию.
2. Указать, какие свойства и показатели относятся к обязательным.
3. Проанализировать номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров.

Проанализировать требования к качеству двух стандартов на непродовольственные товары. Отнести регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформить в виде таблицы (табл. 1).

Указать, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относятся к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров. Выявить показатели, имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

Таблица 1

Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

Наименование товара (номер стандарта)	Потребительские свойства		Показатели качества из стандарта
	группа	подгруппа	
	Назначение	Функциональное Социальное	

		Универсальное Классификационное	
	Надёжность	Долговечность Безотказность Ремонтопригодность Сохраняемость	
	Эргономические	Антропометрические Психологические Психолого- физиологические	
	Эстетические		
	Экологические		
	Безопасность		

Определить по соответствующим стандартам допустимость содержания в товарах опасных компонентов. Перечень товаров указывает преподаватель. Выполнение задания оформить в виде таблицы (табл. 2).

Таблица 2

Оценка безопасности товаров

Наименование		Допустимое значение по стандарту, ед. изм.
товара	опасного компонента	
1	2	3

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. Сметана содержит белков 2,8%, жира 20,0%, углеводов 3,2%. Используя данные табл. 3, рассчитайте теоретическую и фактическую энергетическую ценность 100 г сметаны.

Таблица 3

Энергетическая ценность и усвояемость 1 г основных веществ

Наименование	Энергетическая ценность		Усвояемость, %
	ккал	кДж	
Белки	4,1	17,1	84,5
Жиры	9,3	38,9	94,0
Углеводы	4,1	17,1	95,6

2. Оцените назначение продовольственного товара, если известно, что в его состав входят: витамины, макро- и микроэлементы, незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, балластные вещества, кофеин. Всего жиров – 5%, белков – 20%, углеводов – 40%. Масса нетто товара – 300 г. Используйте данные табл. 3.

3. В состав суточного набора продуктов для одного мужчины в возрасте 35 лет, занятого легким физическим трудом, входят: хлеб бородинский – 150 г, батон простой – 200 г, сахар – 60 г, молоко пастеризованное 3,5 %-ной жирности – 1,0 л, сметана 20 %-ной жирности – 100 г, сыр российский – 70 г, картофель – 500 г, лук репчатый – 50 г. Потребность в энергии – 2850 ккал/сут.

Рассчитайте энергетическую ценность продуктового набора и степень удовлетворения суточной потребности в энергии.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Выполнить следующие задания:

1. Заполните таблицу, характеризующую содержание влаги в различных пищевых продуктах:

Содержание влаги, %	Наименование продуктов (примеры)
Менее 1	
От 1 до 10	
От 10 до 20	
От 20 до 50	
От 50 до 70	
Свыше 70	

2. Дайте характеристику основных минеральных веществ в виде таблицы:

Наименование минеральных веществ	Химический знак	Значение для организма	Суточная потребность в граммах	Содержание в продуктах, %

3. Дайте характеристику основных витаминов в виде таблицы:

Название витамина	Обозначение	Значение для организма	Суточная потребность, мг	Содержание в продуктах, %

4. Заполните таблицу характеристики витаминов:

Название витамина	Стойкость		
	К окислению	К нагреванию	К реакции среды

5. Заполните таблицу, характеризующую содержание жира в различных пищевых продуктах:

Содержание жира, %	Наименование продуктов
Свыше 90	
От 80 до 90	
От 60 до 80	
От 40 до 60	
От 25 до 40	
От 10 до 25	
От 5 до 10	
Менее 5	
Не содержат	

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Надежность – это:

1) способность товара сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления

2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности

3) способность товара сохранять безвредные свойства в процессе хранения

2. Эргономические свойства не включают в себя:

- 1) антропометрические
- 2) психологические
- 3) эстетические
- 4) психолого-физиологические

3. Способность товара сохранять работоспособность

- 1) долговечность
- 2) безотказность
- 3) сохраняемость
- 4) ремонтпригодность

4. Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока:

- 1) долговечность
- 2) сохраняемость
- 3) безотказность

5. Безопасность это:

- 1) отсутствие неблагоприятного воздействия продуктов на окружающую среду
- 2) состояние при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу, окружающей среде
- 3) состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем

6. Что не относится к товароведным характеристикам товаров

- 1) качественная
- 2) количественная
- 3) стоимостная
- 4) ассортиментная

7. Достижение наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации потреблении заключается в таком принципе товароведения как:

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность
- 5) совместимость
- 6) соответствие

8. Потребительная стоимость товара - это:

- 1) свойства товара
- 2) цена товара
- 3) полезность товара
- 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя

9. Перечислить принципы товароведения (выбрать несколько вариантов ответа):

- 1) Безопасность
- 2) Назначение
- 3) Эффективность
- 4) Совместимость
- 5) Соответствие
- 6) Качество

- 7) Взаимозаменяемость
- 8) Систематизация
- 9) Стандартизация

10. Назовите функции товара (выбрать несколько вариантов ответа)

- 1) потребительская
- 2) качественная
- 3) правовая
- 4) финансовая
- 5) маркетинговая
- 6) коммерческая
- 7) ассортиментная

11. Какая функция обусловлена основным назначением товара как объекта купли-продажи?

- 1) потребительская
- 2) качественная
- 3) правовая
- 4) финансовая
- 5) маркетинговая
- 6) коммерческая
- 7) ассортиментная

12. Принцип, который заключается в соблюдении установленных требований

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность
- 5) совместимость
- 6) соответствие

13. Продукт, в котором содержание влаги менее 1%

- 1) мука
- 2) сахар
- 3) сушеные плоды
- 4) хлеб

14. Самый сладкий углевод

- 1) лактоза
- 2) глюкоза
- 3) фруктоза
- 4) сахароза

15. Назовите неорганические вещества

- 1) белки, жиры, углеводы
- 2) витамины
- 3) вода, минеральные вещества
- 4) алкалоиды, гликозиды

16. По происхождению белки бывают:

- 1) растительные, животные
- 2) свободные, несвободные
- 3) полноценные, неполноценные

17. Жирорастворимые витамины

- 1) U, F, N
- 2) A, D, E, K
- 3) B, C, P

18. Вещества, придающие вяжущий вкус

- 1) алкалоиды
- 2) пектиновые вещества
- 3) дубильные вещества
- 4) ферменты

19. Свойства сахаров

- 1) клейстеризация
- 2) гидрирование
- 3) карамелизация
- 4) коагуляция

20. Зольными называются:

- 1) минеральные вещества
- 2) витамины
- 3) углеводы
- 4) жиры

21. Микроэлемент, необходимый для нормальной деятельности щитовидной железы:

- 1) кальций
- 2) йод
- 3) цинк
- 4) натрий

22. Для каких веществ характерна коагуляция:

- 1) белки
- 2) жиры
- 3) углеводы
- 4) витамины

23. Среда, в которой происходят все жизненные процессы в организме:

- 1) вода
- 2) молоко
- 3) сок
- 4) вино

24. Какой из перечисленных полисахаридов является полисахаридом первого порядка

- 1) сахароза
- 2) крахмал
- 3) пектиновые вещества

25. Как называется превращение жидкого жира в твердый

- 1) гидролиз
- 2) прогоркание
- 3) гидрогенизация
- 4) омыление

26. Сливочное масло относится к товарам:

- 1) с супервысоким содержанием жира
- 2) с преимущественным
- 3) с высоким

27. Суточная норма белков

- 1) 63-158 г
- 2) 275-602 г
- 3) 100-500 г
- 4) 57-118 г

28. Как называются бактерицидные вещества?

- 1) алкалоиды
- 2) гликозиды
- 3) фитонциды
- 4) органические кислоты

29. Назовите товары с супервысоким содержанием минеральных веществ?

- 1) зерно
- 2) мука
- 3) отруби
- 4) соль
- 5) плоды
- 6) мясо

30. Вещества, способные образовывать желе

- 1) алкалоиды
- 2) пектиновые вещества
- 3) дубильные вещества
- 4) ферменты

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	1	2	2	1	4	3	1,3,4,5,7,8	1,3,4,5,6
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
6	1	2	3	3	1	2	3	1	1
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
2	1	1	2	3	1	4	3	4	2

4) Решить ситуационные задачи:

1. Определите вероятность безотказной работы и наработку на отказ, если при испытании 10 велосипедов в течение 500 часов один велосипед отказал через 50 часов, а два - через 100 часов. Дайте заключение по полученным результатам.

2. Определите вероятность безотказной работы и наработку на отказ пылесосов, если при испытании 12 изделий в течение 100 часов имели место отказы: 1 пылесос отказал через 5 часов работы, 1 пылесос - через 12 часов и 1 пылесос - через 50 часов.

3. При эксплуатации велосипеда было выявлено: после 100 км отказал ножной тормоз, после 250 км лопнула приводная цепь, на 320 км лопнула камера, а на 560 км при ударе о камень заметно погнулось переднее колесо. Определите наработку на отказ и долговечность велосипеда.

4. В результате исследования 5 кофемолок в течение 300 часов оказалось, что 2 кофемолки отказали после 54 часов работы, 1 кофемолка после 102 часов стала сильно вибрировать, остальные изделия работали без отказа, но в двух местах эмалевого покрытия появились небольшие трещины. Определите показатели безотказности изделий.

5) Составить глоссарий по теме «Номенклатура потребительских свойств» и разместить на образовательном сайте.

б) Написать эссе по темам:

1. Мое отношение к качеству потребительских товаров, реализуемых на потребительском рынке.
2. Безопасность потребительских товаров в повседневной жизни.
3. Качественные продукты сегодня – это наше здоровье завтра!

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 6. Оценочная деятельность в товароведении

Тема 6.1: Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.

Цель: Овладение умениями рассчитывать и отбирать пробы из товарной партии, а также навески из средней пробы. Овладение навыками контроля качества товаров, в том числе статистическим контролем по альтернативному признаку.

Задачи:

- Изучить правила отбора проб
- Рассмотреть основные НД на правила отбора проб
- Обучить порядку расчета проб
- Изучить порядок определения браковочных и приемочных чисел
- Изучить порядок расчета приемочного уровня дефектности
- Обучить выявлять дефекты
- Обучить определять группы дефектов

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- основные понятия в области отбора проб;
- правила отбора проб.
- порядок определения, выделения и расчета проб;
- виды НД на правила отбора проб;
- правила приемки, методы отбора проб;
- особенности отбора точечных, объединенных или средних проб;
- классификацию дефектов;
- действия по устранению дефектов;
- статистический контроль по альтернативному признаку;
- порядок расчета приемочного уровня дефектности;
- виды НД, регламентирующие приемочные и браковочные числа;

- меры по предупреждению дефектов.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- рассчитывать размер объединенной или средней пробы или среднего образца;
- указывать достаточность отобранной пробы;
- пользоваться НД на правила отбора проб;
- рассчитывать приемочные и браковочные числа;
- рассчитывать приемочный уровень дефектности;
- выявлять критические, значительные и малозначительные дефекты;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции;
- указывать степень влияния дефектов на качество.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Сущность отбора проб
- 2) В чем заключается сложность отбора проб
- 3) Что предполагает оптимальность размера проб
- 4) Дайте характеристику представительности пробы
- 5) Перечислите виды проб, дать их характеристику
- 6) Дать понятие «Навеска»
- 7) Дать понятие дефекты продукции и несоответствие
- 8) Перечислите классификацию дефектов
- 9) Перечислите предупреждающие действия дефектов
- 10) Приведите примеры снижения градаций качества
- 11) В чем отличие приемочного числа от браковочного
- 12) Дайте понятие приемочного уровня дефектности

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 9,10. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.

Цель работы Овладение умениями рассчитывать и отбирать пробы из товарной партии, а также навески из средней пробы. Овладение навыками контроля качества товаров, в том числе статистическим контролем по альтернативному признаку.

Методика проведения работы:

1. Изучите раздел «Правила приемки по качеству» и выявите особенности отбора точечных, объединенных или средних проб.

2. Рассчитайте по стандарту размер объединенной или средней пробы или среднего образца для товаров в зависимости от размера товарной партии, наличия и вида упаковки. Исходная информация приведена в таблице 1. Результаты запишите в графы 5 и 6.

Таблица 1 - Характеристика товарных партий, предназначенных для отбора проб и размер отбираемых проб

Наименование товара	Масса товарной партии, товаров	Упаковка		Пробы		
		вид	Вместимость, кг	Выборка	Кол-во точечных проб, шт.	Масса объединенной пробы, кг
Крупа гречневая	20	Мешки	50			
Картофель	10	Контейнеры	700			
Картофель		Ящики				
Лук	10	Ящики	25			
Яблоки	120	Ящики	25			

Сахарный песок	530	Мешки	30			
Сахарный песок	20	Пакеты	50			
Карамель	20	Без упаковки				
	2	Коробки	1			
Сыры сычужные твердые	0,5	Ящички	20			
Яйца куриные						
Макаронные изделия	30	Коробки	360 шт.			
Крупа рисовая	10					
	260	Мешки	70			

3. Дайте обоснование достаточности (или недостаточности) массы объединенной или средней пробы для товаров, указанных в таблице 2. Для этого рассчитайте минимально допустимый размер объединенной или средней пробы (образца). Результаты запишите в таблице 2 графа 6.

Таблица 2 - Минимально допустимый размер объединенных (средних) проб (образцов)

Наименование товара	Масса товарной партии, т	Упаковка		Размер пробы, кг	
		вид	вместимость, кг	Факт. отобранной	Мин. допустимой
Крупа рисовая	10	Мешки	50	2	
Картофель	50	-	-	10	
Яблоки	5	ящички	25	10	
Вино виноградное	2000	Бутылки	0,7	5 бут.	
Сахарный песок	бут.				
Колбаса п/к	1	Мешки	50	1,5	
Икра лососевая	1	Батоны	0,5	1 батон	
	500	Банки	0,100	1 банка	
	банок				

Заключение: Указать достаточность (или недостаточность) фактически отобранной объединенной (средней) пробы путем сравнения с минимально допустимым, а также последствия правильно (или неправильно) отобранного образца.

4. Ознакомьтесь с наиболее распространенными дефектами товаров по плакатам, альбомам, муляжам. Выявите критические, значительные и малозначительные дефекты. Результаты запишите в виде таблицы 3.

Таблица 3 - Группы дефектов товаров

Наименование товара	Группы дефектов		
	критические	значительные	Малозначительные

Заключение: укажите степень влияния дефектов разных групп на качество. Отнесите товары с дефектами к одной из групп: 1. пригодные к использованию по назначению; 2. условно пригодные; 3. непригодные (опасные). Укажите, какие из перечисленных дефектов относятся к устранимым, а какие – к неустраняемым. Разработайте предложения по корректирующим мероприятиям (предотвращение или сокращение количества дефектной продукции).

5. Рассчитайте приемочные и браковочные числа товарных партий карамели, конфет, безалкогольных напитков, а также приемочный уровень дефектности. Исходная информация представлена в таблице 4.

Таблица 4 - Приемочные и браковочные числа

Наименование товара	Масса партии, т	Масса упаковки, кг	Кол-во дефектных изделий, кг	Числа		Приемочный уровень дефектности
				Приемочные	Браковочные	
1	2	3	4	5	6	7

• Карамель						
Яблоко	2,0	1,0	2,0			
Вишня	1,0	0,5	0,3			
Малина	3,0	0,3	0,5			
• Конфеты						
Цитрон	0,5	0,25	2,5			
Маска	1,0	0,5	0,5			
Мишка	0,2	0,2	1,0			
• Безалкогольные напитки	Кол-во бутылок	Объем бутылки	Кол-во Бутылок			
Дюшес	1000	1,0	10			
Кока Кола	2000	1,5	5			
Квас	500	2,0	20			

Следует уяснить общность и различия понятий «приемочное» и «браковочное» числа, «приемочный уровень дефектности».

Приемочное число – максимально допустимое количество забракованных (дефектами) единиц выборки или объединенной (средней) пробы или исходного (среднего) образца, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по количеству.

Браковочное число – минимально допустимое количество забракованных (дефектных) единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

Общность между этими показателями заключается в том, что они выступают в качестве оценочных критериев при приемке товарных партий по качеству. Различия между ними состоят в том, что приемочное число служит основанием для приемки товаров, а браковочное – для отказа от нее. Этим объясняется разница между ними, равная 1.

Приемочный уровень дефектности – максимально допустимый или средний уровень дефектности, который определяется как приемлемый при приемке товарной партии по качеству.

Уровень дефектности (Уд) рассчитывается по формуле:

$$Уд = (N_d / N_o) \times 100\%,$$

где N_d – число дефектных единиц;

N_o – общее число проверяемых единиц.

Заключение по заданию 2 должно содержать обобщение результатов расчетов браковочных и приемочных чисел.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) **АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.**

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. Определите объем выборки, массу объединенной и средней пробы для оценки качества партии риса шлифованного, поступившего на базу в количестве 120 мешков.

2. На склад торгово-закупочной базы поступило 300 ящиков яблок «Ренет Симиренко». Масса одного ящика 30 кг. Определите, какое количество транспортных единиц следует отобрать для проверки качества партии яблок, массу объединенной пробы.

3. В магазин поступила партия шоколада «Аленка», упакованного в ящики по 5 кг. Масса партии 250 кг. Масса плитки 100г. В выборке оказалось 5 плиток массой 97 г; 2 плитки – 95 г; 10 плиток – 98 г; остальные – 100 г. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа.

4. В магазин поступила партия зефира в шоколаде в коробках. Масса партия 700 кг. Масса одной коробки 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа.

5. В магазин поступила партия газированного напитка «Буратино» в количестве 450 ящиков (в ящике по 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с мутью. Рассчитайте объем выборки напитка, приемочное и браковочное числа. Возможна ли реализация такого напитка?

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1) Дать понятие «Единичные экземпляры», «Товарная партия». Привести примеры

2) Перечислить общие для всех потребительских товаров физические свойства

3) Дать классификацию общих количественных характеристик товаров

4) Дать характеристику общих физических свойств товаров. Привести примеры. Для каких потребительских товаров применяются общие физические свойства.

5) Дать характеристику специфических физических свойств товаров. Привести примеры. Для каких потребительских товаров применяются специфические физические свойства

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Единичная проба определенного размера, которую отбирают из одного места товарной партии

- 1) средняя проба
- 2) исходная проба
- 3) точечная проба
- 4) объединенная проба

2. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества

- 1) проба
- 2) выборка
- 3) средний образец
- 4) навеска

3. Часть объединенной пробы или среднего образца, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний

- 1) средний образец
- 2) средняя проба
- 3) навеска

4) объединенная проба

4. Навеска – это:

- 1) часть исходного образца, отобранная для проведения лабораторных испытаний
- 2) Часть объединенной пробы или среднего образца, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний
- 3) часть средней пробы, выделенная для определения некоторых показателей качества товаров

5. Какие из перечисленных факторов не относятся к формирующим?

- 1) проектирование
- 2) разработка продукции
- 3) сырье
- 4) конструкция
- 5) технология производства
- 6) правильного ответа нет

6. Составной элемент сырья, предназначенный для улучшения состава и свойств основного сырья или готового продукта

- 1) основное сырье
- 2) вспомогательное сырье
- 3) дополнительное сырье

7. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара

- 1) упаковка
- 2) тара
- 3) упаковочные материалы
- 4) перевязочные материалы

8. Широкий диапазон температур:

- 1) – 23... - 25
- 2) 10... 12
- 3) – 30... 30
- 4) 0...25

9. Макаaronные изделия необходимо хранить при относительной влажности воздуха –

- 1) не выше 65%
- 2) не выше 75%
- 3) 70-75%
- 4) 75-80%

10. Что не относится к качественным товарным потерям?

- 1) физические процессы
- 2) микробиологические процессы
- 3) предреализационные потери
- 4) химические процессы

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	1	2	3	6	2	2	3	1	3

4) Решить ситуационные задачи:

1. Определите размер выборки, приемочное и браковочное числа для товарной партии из

920 верхних трикотажных изделий (юбки) 1-го сорта. При приемке в выборке было обнаружено 4 изделия 2-го сорта и 2 нестандартных изделия. Возможна ли приемка данной товарной партии? Используйте ГОСТ 9173-86.

2. В магазин поступила партия шоколада «Гвардейский», упакованного в ящики по 5 кг. Масса партии 240 кг. Масса плитки 100 г. В выборке оказалось 5 плиток массой 96 г; 2 плитки – 94 г; 8 плиток – 97 г; остальные – 100 г. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию?

3. На базу поступили 300 ящиков байхового черного листового индийского чая первого сорта. Масса нетто ящика – 25 кг. Определите величину выборки, точечной и средней пробы. Укажите правила отбора и составления средней пробы.

5) Составить глоссарий по теме «Оценочная деятельность в товароведении» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 7. Информация о товаре

Тема 7.1: Информация о товаре.

Цель: Распознавание видов информации о товарах.

Задачи:

- Рассмотреть и изучить виды информации товаров
- Изучить разделы НД «Маркировка»
- Изучит виды НД в отношении информации о товаре

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;

- виды и формы информации;

- требования к товарной информации;

- средства товарной информации;

- требования, предъявляемые к маркировке.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

- применять принципы стандартизации в профессиональной деятельности;

- читать маркировку.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;

- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям норма-

тивной документации.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Какие функции выполняет информация о товаре при экспертизе?
- 2) Кто несет ответственность за полное соответствие товара заявленной о нем информации? Какие санкции предусмотрены за неполный объем информации, ее фальсификацию?
- 3) На каком языке может быть изложена информация о товаре, подготовленном для реализации на территории России?
- 4) Назначение и виды маркировки товара.
- 5) Что такое информационные знаки?
- 6) Можно ли использовать такие термины, как: «экологически чистый», «витаминизированный», «радиационно безопасный». Ответ обоснуйте.

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 11. Информация о товаре.

Цель работы: Распознавание видов информации о товарах

Методика проведения работы:

1. Проанализируйте информацию 2-3 носителей маркировки и установите соответствие обязательным требованиям ФЗ «О защите прав потребителей» и действующих нормативных документов (НД) на маркировку одноименной продукции.

Укажите, какие приемы использованы для обеспечения этих требований. Дайте предложения по способам доведения недостаточной информации. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 1).

Таблица 1

Анализ информации на маркировке товаров

Наименование товара	Элементы информации			
	требования ФЗ	фактическое соответствие	требования НД	фактическое соответствие
1	2	3	4	5

В графах 2 и 4 укажите требования, а в графах 3 и 5 отметьте знаком (+) соответствие или знаком (-) несоответствие. В заключение проанализируйте соответствие или несоответствие, предложите перечень корректирующих мероприятий при несоответствии.

2. Проанализируйте маркировку продовольственного или непродовольственного товара и выявите основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию. Результаты анализа приведите в виде таблицы (табл. 2). Обобщите результаты анализа, выявите доминирующий вид информации.

Таблица 2

Установление видов информации

Элементы информации	Виды информации		
	основополагающая	коммерческая	потребительская
1	2	3	4
<i>Пример:</i>			
Наименование товара	+	-	-
Номер НД	-	+	-
Способ использования и др.	-	-	+

3. Проведите идентификацию маркировки выданного товара. Выберите нормативный или законодательный документ, в котором изложены основные требования к маркировке. Результаты работы оформите в виде таблицы (табл. 3).

Таблица 3

Анализ информации для потребителя, нанесенной на упаковочный материал товара

Требования (указать документ)	Фактически указано
1	2

В отчете сделайте заключение о достоверности, достаточности и доступности маркировки для потребителя.

4. Расшифруйте информационные знаки на маркировке продовольственных или непродовольственных товаров. Выявите дублирование информации в виде условных обозначений на штампах, клеймах и текста на маркировке.

Существует ряд вариантов маркировки, которая представляет собой буквенно-цифровой код. Эти знаки наносятся несмываемой краской на крышку банки или же выштамповываются (выдавливаются). Каждый завод или предприятие-изготовитель имеет определенный номер по ОКПО, который в сочетании с буквенным индексом точно идентифицирует место производства каждой банки консервов. Также на крышке указывает ассортиментный номер по ОКПД2, дата и смена изготовления.

Для молочных продуктов (молоко, сливки, снятое молоко и др.) применяется *двухрядная* маркировка. Первый ряд: буква, обозначающая тип продукта, и номер предприятия (например, М2025 - молоко от предприятия с номером 2025). Второй ряд: номер смены и дата изготовления в формате (мм.гг) (например, 1250313 - 125 – номер смены, дата производства: март 2013 года).

Для мясных, рыбных, а также овощных консервов применяется *трехрядная* маркировка. Например, маркировка плодоовощных консервов: первый ряд: ассортиментный номер (три цифры) и номер смены (бригады); второй ряд: дата изготовления (число, месяц, год - по две цифры); третий ряд: индекс отрасли, номер предприятия (одна-три цифры).

Примечание для типа консервов: А – мясные консервы, Р – рыбные или из морепродуктов, К – плодоовощные, а М – молочные, Ц – Центросоюз. Данные обозначения используют только производители из России и некоторых стран СНГ.

Зарубежная консервная продукция имеет другой способ маркировки. На банках указывают конечный срок реализации, однако иногда помещают и дату изготовления.

В заключение проанализируйте целесообразность дублирования информации на штампе и этикетке.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) **АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.**

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. При получении томатного сока в стеклянных банках оказалось, что этикетка наклеена наискось, измята, не все данные можно прочесть, жестяная крышка имеет четкие оржавленные пятна. По органолептическим показателям сок соответствует требованиям стандарта. Каковы Ваши действия?

2. В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, паутинка. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственные данному виду изделий. Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5 мм. На маркировке указано: группа Б, класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием кон-*

спектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Выполнить следующие задания:

1. Определите по маркировке класс пищевых добавок, включенных в состав продовольственного товара. Используйте данные табл. 4. Отчет представьте в произвольной форме.

Таблица 4

Определение класса пищевой добавки

Класс		Выполняемая функция
условное обозначение	название	
1	2	3
E100 – E182	Красители	Для окраски некоторых пищевых товаров
E200 – E299	Консерванты	Способствуют длительному хранению продуктов
E300 – E399	Антиокислители	Замедляют окисление и тем самым предохраняют продовольственный товар от порчи, схожи по действию с консервантами
E400 - E499	Стабилизаторы	Сохраняют заданную консистенцию продуктов
E500 - E599	Эмульгаторы	Поддерживают определенную структуру продуктов, по действию похожи на стабилизаторы
E600 - E699	Усилители вкуса и аромата	Усиливают вкус и аромат продукта
E700 - E899	Пока не используемые индексы	
E900 - E999	Пеногасители	Понижают пенообразование при разливе продуктов

2. Изучите символы по уходу за изделиями текстильными (ГОСТ 16958-71 и ГОСТ ISO 3758-2010) и требования, предъявляемые к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейных (ГОСТ 10581-91) и трикотажных (ГОСТ 3897-87) изделий. Проведите идентификацию маркировки изделий символами по уходу для предложенных образцов одежды. Дополнительно используйте ГОСТ 26623-85 и ГОСТ 25652-83. Результаты работы оформите в виде табл. 5.

Таблица 5

Идентификация одежды по символам по уходу

№	Наименование изделия	Вид сырья	Символы по уходу	
			рекомендуемые	фактические
1	2	3	4	5

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Основополагающая товарная информация включает:

1) вид, наименование товара, сорт, массу нетто, наименование предприятия изготовителя, дату выпуска, срок хранения и срок годности

2) штриховой код

3) номер продукции по ОКП, условные обозначения

2. Требования, предъявляемые к товарной информации:

1) достоверность, доступность, достаточность

2) красота исполнения

3) лаконичность

3. Понятность информации о товаре включает:

1) термины и определения, которые приводятся в терминологических стандартах и словарях и не требуют пояснений

2) информация, требующая пояснения продавца

3) аннотация

4. Достаточность информации предполагает:
- 1) рациональную информацию о товаре
 - 2) сведения, дублирующие основную информацию о товаре
 - 3) использование символов
5. Назначение средств товарной информации:
- 1) информирование потребителей, продавцов, изготовителей
 - 2) информирование потребителей и продавцов
 - 3) идентификация товаров
6. Информационные ресурсы включают:
- 1) нормативные документы
 - 2) технические документы
 - 3) стандарты
 - 4) технические условия
 - 5) ценники
7. К количественным товаро-сопроводительным документам относят:
- 1) счета
 - 2) акты списания
 - 3) отвесы, заборные листы, спецификации
8. К комплексным товаро-сопроводительным документам относят:
- 1) накладные
 - 2) упаковочные листы
 - 3) заявления декларации.
9. Функции маркировки:
- 1) информационная
 - 2) идентифицирующая
 - 3) мотивационная
 - 4) эмоциональная
 - 5) производственная.
10. Кольеретка это-
- 1) нанесенная типографским способом на банку или бутылку информация о товаре
 - 2) этикетка особой формы, накладываемая на горлышко бутылки
 - 3) разновидность этикетки, для сообщения кратких сведений о товаре
11. Клеймение и штампование применяют:
- 1) для маркировки мяса крупного рогатого скота и птицы
 - 2) для всех продовольственных товаров
 - 3) для всех продовольственных и промышленных товаров.
12. Требования, предъявляемые к клеймам и штампам:
- 1) четкость оттисков
 - 2) сохраняемость к внешним воздействиям
 - 3) безопасность
 - 4) правдивость
 - 5) доступность.
13. Формы письменной информации в текстовом элементе маркировки:
- 1) буквенная

- 2) цифровая
- 3) словесная
- 4) изобразительная.

14. Информационные знаки представляют собой:

- 1) условные обозначения, предназначенные для идентификации и характеристики товаров
- 2) художественное оформление товара
- 3) цифровая информация.

15. Эксплуатационные знаки наносят на:

- 1) этикетки
- 2) ярлыки
- 3) бирки
- 4) упаковку

16. Манипуляционные знаки предназначены для:

- 1) информации о способах обращения с товарами
- 2) обеспечение безопасности потребителя
- 3) экологической чистоте товара.

17. Предупредительные знаки предназначены:

- 1) для обеспечения безопасности потребителей и окружающей среды
- 2) для обеспечения безопасности природных факторов
- 3) для обеспечения государственной безопасности

18. Потребительская товарная информация включает:

- 1) штриховой код, информационные знаки
- 2) пищевую ценность, состав, функциональное назначение
- 3) дата изготовления, сроки изготовления.

19. Доступность информации включает:

- 1) языковую доступность, востребованность, понятность, отсутствие дезинформации
- 2) право потребителя на необходимую информацию, обязанность продавца её предоставить
- 3) общепринятые термины

20. Классификация средств товарной информации в зависимости от назначения включает:

- 1) информационные ресурсы
- 2) специальная литература
- 3) маркировка и реклама.

4) *Решить ситуационные задачи:*

1. Товар изготовлен в стране А, прошел в стране Б техническую обработку, которая изменила его свойства (или превратила в конечное готовое изделие). Какая страна указывается в информации о товаре как страна-изготовитель? Ответ обоснуйте.

2. Укажите словами и манипуляционными знаками, какую специальную маркировку должна иметь тара для стеклянной посуды, инструментальных товаров, кондитерских изделий.

5) *Составить глоссарий по теме «Информация о товарах» и разместить на образовательном сайте.*

б) *Написать эссе по теме:*

1. Использование информации о товаре (маркировки) в повседневной жизни.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007
4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007
5. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
6. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки")

Дополнительная литература

1. Стееле Р. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания. – СПб.: ГИОРД, 2011
2. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – СПб.: ГИОРД, 2011
3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 8. Правовое регулирование товароведной деятельности

Тема 8.1: Правовое регулирование товароведной деятельности.

Цель: ознакомиться и научиться работать с законодательными документами в области защиты прав потребителей.

Задачи:

- изучить основные нормативные документы в области товароведной и экспертной деятельности;
- знать Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- виды нормативных документов в товароведной и экспертной деятельности.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.
- проводить оценку качества товаров на основании действующих нормативных документов;
- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Каким законодательством РФ закрепляются основы правового регулирования отношений в области защиты прав потребителей.

2. Какие федеральные органы исполнительной власти играют ведущую роль в проведении государственного контроля и надзора на потребительском рынке.

3. Государственная защита прав потребителей.

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 12. Правовое регулирование товарооборотной деятельности.

Цель работы: ознакомиться и научиться работать с законодательными документами в области защиты прав потребителей.

Методика проведения работы:

1. Ознакомиться со следующими статьями Гражданского кодекса РФ (часть 2):

Ст. 492. Договор розничной купли-продажи

Ст. 493. Форма договора розничной купли-продажи

Ст. 495. Предоставление покупателю информации о товаре

Ст. 502. Обмен товара

Ст. 503. Права покупателя в случае продажи ему товара ненадлежащего качества

Ст. 504. Возмещение разницы в цене при замене товара, уменьшении покупной цены и возврате товара ненадлежащего качества

Ст. 505. Ответственность продавца и исполнение обязательства в натуре.

Результаты анализа занести в отчет в произвольной форме.

2. Ознакомиться с мерами гражданской, административной и уголовной ответственности за нарушение прав интеллектуальной собственности, а также за производство и реализацию фальсифицированных и некачественных товаров, пользуясь следующими законодательными документами:

– Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

– Гражданский кодекс РФ (часть 1 – ст. 138; часть 2 – ст. 469, 470, 474, 475, 483, часть 4 – ст. 1515, 1537);

– Кодекс РФ об административных правонарушениях (ст. 14.4, 14.6, 14.7, 14.10, 19.19);

– Уголовный кодекс РФ (ст. 146, 171, 180, 182, 200);

– Таможенный кодекс РФ (гл. 38).

Результаты работы оформите в табл. 14.2.

Меры ответственности, применяемые согласно законодательным актам РФ

<i>№ п/п</i>	<i>Законодательный документ</i>	<i>Номер и название статьи</i>	<i>Действия, за которые предусмотрено наказание</i>	<i>Вид наказания</i>
1	2	3	4	5

Результаты работы должны быть представлены в виде записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи

- изучить содержание нормативных документов

- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов

- сделать выводы

2) **АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.**

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. Возможно, ли обменять товар при отсутствии чека (утерян), если при первой эксплуатации товара были выявлены дефекты? Какую ответственность несут продавцы при реализации дефектной продукции?

2. Гражданка Иванова С.В. купила зимние сапоги. Через 10 дней у левой полупары треснула подошва. К кому может обратиться покупатель для предъявления претензии? Какие требования может предъявить покупатель в претензии?

3. Купленные в магазине консервы (срок годности 6 мес.) хранились в течение 3 месяцев. Открыв их в день покупки, потребитель обнаружил, что консервы испортились. Какие права имеет потребитель в данной ситуации? Ответ обоснуйте. Дайте определение терминам срок реализации, срок годности.

4. При закупке хлебобулочных изделий покупатель потребовал от продавца документ о том, что товар пригоден к употреблению. Продавец показал только разрешение на право торговли. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

5. При инвентаризации в магазине были обнаружены мясные консервы, срок годности которых истекает через 7 суток. Ваши действия как товароведа, в данной ситуации. Укажите отличия срока годности, хранения, реализации.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Перечислить систему органов государственного контроля за качеством продукции и их полномочия.

2. Изучить и перечислить нормативные документы, устанавливающие требования к качеству продукции

3. К каким видам ответственности привлекают за реализацию и выпуск товаров ненадлежащего качества?

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» гарантийный срок это:

1) период, в течение которого изготовитель (исполнитель) обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и нести ответственность за существенные недостатки

2) период, по истечении которого товар считается непригодным для пользования по назначению

3) период, в течение которого в случае обнаружения в товаре недостатка изготовитель (исполнитель) обязан удовлетворить требования потребителя.

2. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» срок годности устанавливается на следующие товары:

1) сложная бытовая техника

2) товары, предназначенные для длительного пользования

3) продукты питания

3. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» замена товара надлежащего качества осуществляется в срок:

1) 7 дней

2) 14 дней

3) 15 дней

4. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» замена товара ненадлежащего качества осуществляется в следующие сроки:

- 1) 7, 20, 30 дней
- 2) 10, 15 дней
- 3) 14, 15 дней

5. В соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» не подлежат приемке и реализации, следующие пищевые продукты:

- 1) не соответствуют требованиям нормативных документов
- 2) не соответствуют указанной пищевой ценности продукта
- 3) без штрихового кода продукта

6. В соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» к нормативным документам в сфере реализации товаров относятся следующие документы:

- 1) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы
- 2) товарно-транспортные накладные и счета-фактуры
- 3) технические условия

7. В соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров фасованные пищевые продукты должны иметь следующую информацию:

- 1) наименование товара, вес, цена по счету-фактуре
- 2) наименование товара, цена за килограмм
- 3) наименование товара, вес, цена за кг, стоимость отвеса, дата фасования, срок годности и фамилия весовщика

8. Потребитель настаивает на покупке костюма, выставленного в качестве образца во внутренней витрине магазина. Действия продавца:

- 1) отказать в покупке
- 2) продать товар
- 3) решение зависит от администрации магазина

9. Потребитель настаивает на том, чтобы продавец колбасного отдела продовольственного магазина сделал порционную нарезку приобретенной полукопченой колбасы. Действия продавца:

- 1) отказать в нарезке товара
- 2) нарезать приобретенный товар
- 3) решение зависит от администрации магазина

10. Работнику торговли запрещается предпринимать следующие действия:

- 1) осматривать личные вещи покупателя, в том числе сумки и карманы покупателя
- 2) требовать от покупателя самостоятельно разменивать деньги
- 3) предлагать вместо сдачи денег товары, соответствующие по цене суммы сдачи
- 4) все перечисленные действия

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	2	1	1	1	3	2	2	4

4) Решить ситуационные задачи:

1. С местного пивзавода 13.03 т. г. в магазин поступила партия бутылочного непастеризованного пива Жигулевское. 20.03 обнаружено наличие мути и хлопьевидного осадка в пиве. Установлено, что пиво хранилось при температуре + 7° С в затемненном помещении. Кто несет ответственность и каковы действия товароведа в данной ситуации?

2. В магазин обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Клубника со сливками», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу

покупателя. Краева обратилась в Отдел по защите прав потребителей. Результаты анализа – мятой карамели 3%, отклонение начинки 2%. Правильно ли отказал директор покупателю? Ответ обоснуйте. Дайте заключение о качестве карамели. Определите срок годности данной карамели.

3. В магазин поступило 5 лотков формового ржано-пшеничного простого хлеба по 26 штук в каждом. При приемке оказалось: форма правильная, поверхность не пригорелая, но имеются подрывы шириной 2 см, мякиш липкий, после легкого надавливания не принимает первоначальную форму. Дайте заключение о качестве хлеба. Каковы действия директора магазина в данной ситуации?

4. В магазин поступила партия газированного напитка «Буратино» в количестве 450 ящиков (в ящике по 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с мутью. Рассчитайте объем выборки напитка, приемочное и браковочные числа. Возможна ли реализация такого напитка?

5. На продовольственном складе хранились кондитерские товары: конфеты, карамель, шоколад, печенье и пряники. При проверке склада были сняты показания психрометра и установлены относительная влажность воздуха и температура помещения. Показания сухого термометра составили 20°C, влажного – 18,5°C. Можно ли при таких условиях хранить указанные товары? К чему это может привести?

6. К директору магазина «Хлеб» обратилась возмущенная покупательница и положила на стол директора разрезанную булку хлеба столового, в которой на срезе видны нити от мешковины. Что должен предпринять директор магазина?

7. Рассматривая банку с кофейным напитком, покупатель нечаянно уронил и разбил ее. Как в этом случае должен поступить продавец? Почему?

5) Составить глоссарий по теме «Правовое регулирование товароведной деятельности» и разместить на образовательном сайте.

6) Посетить торговые организации (не менее 3 предприятий), рассмотреть уголок для покупателя и записать основные требования, предъявляемые к информации для покупателя и сделать сравнительный анализ.

7) Вам, товароведу, необходимо разработать памятку потребителю «Правила поведения покупателя в магазине».

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

3. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации».

4. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 9. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы

Тема 9.1: Проведение санитарно-эпидемиологической и экологической экспертизы.

Цель: Ознакомить со структурой экспертной деятельности, значением экспертизы для коммерческой деятельности. Добиться понимания важности темы.

Задачи:

- Изучить основные понятия в области экспертизы
- Изучить принципы экспертизы
- Изучить виды экспертизы
- Изучить объекты и субъекты экспертизы
- Изучить порядок проведения консультации экспертов

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

- принципы экспертизы;
- виды экспертизы;
- объекты и субъекты экспертизы;
- НД, регламентирующие требования, предъявляемые к субъектам;
- должностные обязанности эксперта;
- требования, предъявляемые к экспертам.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

- ориентироваться в нормативных документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- процедурами проведения экспертиз;
- нормативной документацией в оценочной деятельности.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Каким законодательством РФ закрепляются основы правового регулирования отношений в области защиты прав потребителей.

2. Какие федеральные органы исполнительной власти играют ведущую роль в проведении государственного контроля и надзора на потребительском рынке.

3. Государственная защита прав потребителей.

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 13. Проведение санитарно-эпидемиологической и экологической экспертизы.

Цель работы: ознакомиться с порядком проведения санитарно-эпидемиологической и экологической экспертизы.

Методика проведения работы:

1. Изучите порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений. Запишите в тетрадь основания и этапы выдачи санитарно-эпидемиологических заключений. Ознакомьтесь с заполненными образцами (копиями) санитарно-эпидемиологических заключений. В тетрадь запишите основные реквизиты, обязательные при заполнении санитарно-эпидемиологических заключений.

Ответьте на следующие вопросы:

1. Укажите объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы.
2. Назовите сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений.
3. Могут ли реализоваться без санитарно-эпидемиологических заключений потребительские товары, подлежащие обязательной сертификации? Ответ аргументируйте.
4. Назовите технический документ, для выдачи которого требуется санитарно-эпидемиологическое заключение.

2. Расшифруйте условные обозначения пищевых добавок, указанных на маркировке продовольственных товаров. Исходная информация приведена в таблице 1.

Результаты расшифровки заносятся в графу 4.

В заключении студент указывает, к какой группе относятся расшифрованные пищевые добавки (разрешенные или запрещенные), а также соответствие или несоответствие гигиеническим требованиям СанПиН. Окончательным итогом является заключение эксперта о возможности или невозможности выдачи гигиенического заключения.

3. Проверьте сроки годности продовольственных товаров, если гигиеническая экспертиза проводилась 1 ноября с. г. Даты выпуска товаров с предприятия – изготовителя указаны в таблице 2.

В графе 3 указываются сроки годности или хранения, регламентированные в стандартах или СанПиН «Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов». В графе 4 отмечается соответствие (соблюдение) сроков годности установленным требованиям знаком (+), а несоответствие знаком (-). В заключении следует указать возможность выдачи гигиенического заключения или качественного удостоверения на товары. Могут ли просроченные сроки годности служить основанием для отказа в выдаче гигиенического заключения на товары.

Таблица 1 - Расшифровка условных обозначений пищевых добавок

Наименование товара	№ варианта	Пищевые добавки	
		Условное обозначение	Наименование
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Безалкогольные напитки</i> Кока-кола Малина Фанта Вишневый Виноградный 	1	Е 151а, Е 338 Е 162, Е 296, Е 200 Е 110, Е 290, Е 211 Е 124, Е 330, Е 201 Е 163, Е 334, Е 210	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Соки и напитки плодово-ягодные</i> Яблочный Яблочно-черносмородиновый Ананасовый Томатный Апельсиновый 	2	Е 202, Е 951, Е 296 Е 203, Е 950, Е 330 Е 211, Е 954, Е 331 Е 212, Е 129, Е 297 Е 213, Е 121, Е 332	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Карамельные изделия</i> Яблоко Вишня Черная смородина Лимон Клубника 	3	Е 104, Е 296, Е 303 Е 120, Е 330, Е 302 Е 124, Е 296, Е 300 Е 107, Е 334, Е 301 Е 123, Е 353, Е 300	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Фруктово-ягодные изделия</i> Мармелад жележный • <i>Маргарины</i> Сливочный Молочный • <i>Колбаса</i> Варено-копченая Вареная 	4	Е 142, Е 334, Е 440 Е 160а, Е 322, Е 316 Е 160б, Е 442, Е 224 Е 162, Е 240, Е 226 Е 249, Е 161б, Е 1400	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Мучные кондитерские изде-</i> 	5		

	1.07 10.09		
	1.10 15.09		

4. Установить загрязнения окружающей среды, оказываемые конкретными товарами на разных стадиях и этапах технологического жизненного цикла.

Проанализируйте 1-2 стандарта на продукцию и выявите в них показатели экологических свойств товаров. Результаты оформите в виде табл. 1

Таблица 1 - Анализ пригодности показателей стандартов для оценки экологических свойств товаров

ГОСТ и наименование товара	Перечень показателей стандарта	Пригодность для оценки экологических свойств товара

Пояснение: в ГОСТ Р 1.5-92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов» в разделе «Требования охраны окружающей среды» устанавливаются экологические требования для предупреждения вреда окружающей природной среде, здоровью и генетическому фонду человека при хранении, транспортировании и эксплуатации (применении), утилизации продукции (услуг), опасной в экологическом отношении.

В раздел включают показатели и нормы, определяющие:

- требования по допустимым (по уровню и времени) химическим, механическим, радиационным, электромагнитным, термическим и биологическим воздействиям на окружающую среду;
- требования по устойчивости загрязняющих ядовитых веществ в объектах окружающей среды (водная среда, атмосферный воздух, почва, недра, флора, ионосфера и т.д.);
- требования к утилизации и местам захоронения опасной продукции и отходов.

В заключении установите пригодность стандартов для экологической оценки товаров, целесообразность включения экологических показателей для конкретных видов товаров.

2. Установите загрязнения окружающей среды, оказываемые конкретными товарами на разных стадиях и этапах технологического жизненного цикла. Результаты оформите в виде табл. 2

Таблица 2 - Загрязнения товарами окружающей среды

Стадия	Этапы жизненного цикла	Виды загрязнений
1	2	3
Предтоварная	Проектирование и/или разработка продукции	
	Материально-техническое снабжение	
	Приемочный контроль сырья	
	Производство продукции	
	Окончательный контроль	
Товарная	Формирование товарных партий	
	Хранение и транспортирование	

	Предреализационная товарная обработка	
	Реализация товаров	
Послереализационная Утилизация отходов	Потребление (эксплуатация) Послепродажное обслуживание Повторное использование Уничтожение отходов	

Примечание: в графе 3 указывается вид загрязнителя, а при его отсутствии ставится знак (-).

Укажите, какие экологические показатели конкретных товаров могли быть предложены для включения в анализируемые стандарты, а также в другие нормативные или технологические документы (рекомендации, правила, инструкции и др.).

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

- 1) Значение экспертизы для коммерческой деятельности
- 2) Какие основные требования предъявляются к экспертам?
- 3) Назовите специальные требования, предъявляемые к главному эксперту.
- 4) Укажите, какими личностными качествами должен обладать эксперт?
- 5) Каковы права и обязанности эксперта?
- 6) Перечень вопросов, по которым может быть проведена консультация экспертом
- 7) Главное отличие консультации от заключения эксперта
- 8) В какой форме может быть дана консультация?
- 9) Кто может выступать в качестве экспертов-консультантов?
- 10) Назовите объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы
- 11) Укажите основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу экспертизы
- 12) 6. Рассмотрите классификацию санитарно-эпидемиологической экспертизы. Выявите взаимосвязь видов этой экспертизы с ее объектами.
- 13) Укажите основания для проведения разных видов санитарно-эпидемиологической экспертизы

3) *Составить глоссарий по теме «Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы» и разместить на образовательном сайте.*

4) *Экскурсия в Торгово-промышленную палату.*

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007

4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Стееле Р. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания. – СПб.: ГИОРД, 2011
2. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – СПб.: ГИОРД, 2011
3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 10. Средства и методы товарной экспертизы

Тема 10.1: Средства и методы товарной экспертизы.

Цель: Ознакомить со средствами и методами товарной экспертизы.

Задачи:

- Изучить средства товарной экспертизы
- Изучить методы товарной экспертизы

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготов-

ки;

- средства экспертизы;
- методы экспертизы.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- ориентироваться в нормативных документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- методами товарной экспертизы;
- нормативной документацией в оценочной деятельности.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

- 1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*
- 2) *Нарисуйте схему средств товарной экспертизы.*
- 3) *Нарисуйте схему методов товарной экспертизы.*
- 4) *Составить глоссарий по теме «Средства и методы товарной экспертизы» и разместить на образовательном сайте.*
- 5) *Подготовить раздаточный материал с применением Средств товарной экспертизы.*

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007
4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 11. Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации

Тема 11.1: Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации.

Цель: Закрепление теоретических знаний, овладение умениями экспертной оценки потребительских товаров, в условиях имитирующих профессиональную деятельность эксперта. Овладение практическими умениями документально оформлять результаты товароведной экспертизы.

Задачи:

- Изучить основные документы в области экспертизы
- Изучить порядок проведения экспертизы
- Изучить порядок оформления документов
- Обучить составлять экспертное заключение
- Рассмотреть типичные ошибки, возникающие при проведении экспертизы
- Изучить разделы акта экспертизы
- Обучить оформлять акт экспертизы и составлять заключение
- Обучить анализировать полученные данные

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- порядок проведения экспертизы;
- основные виды документов, применяемых при экспертизе;
- основные этапы проведения экспертизы;
- порядок проведения экспертизы;
- порядок оформления документов;
- порядок составления экспертного заключения;
- правовой статус заключения эксперта;
- типичные ошибки, возникающие при проведении экспертизы;
- порядок оформления и обработки результатов экспертизы.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- работать с сопроводительными документами;
- оформлять заявки на проведение экспертизы;
- составлять заключение и оформлять акт экспертизы;
- анализировать полученные данные;
- ориентироваться в нормативных документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;

- процедурами проведения экспертиз;

- нормативной документацией в оценочной деятельности.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Назовите основные этапы организации проведения товарной экспертизы
- 2) Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы
- 3) Укажите важнейшие операции основного этапа проведения товарной экспертизы
- 4) Как оформляется заключительный этап проведения товарной экспертизы
- 5) Назовите типичные ошибки при проведении экспертизы.

2. Практическая подготовка.

Практическая работа № 14,15. Правила и порядок производства экспертизы товаров.

Цель работы: Закрепление теоретических знаний, овладение умениями экспертной оценки потребительских товаров, в условиях имитирующих профессиональную деятельность эксперта. Овладение практическими умениями документально оформлять результаты товароведной экспертизы.

Методика проведения работы:

1. Оформить заявку и наряд на проведение экспертизы.
2. Провести экспертную оценку товарных партий.
3. Сопоставить результаты экспертной оценки.
4. Составить предварительное заключение.
5. Организовать взаимную проверку правильности заполнения заявок и нарядов.
6. Оформить акт экспертизы.
7. Провести контроль правильности заполнения актов.
8. Обсуждение полученных результатов.

• 1. Провести экспертизу плодоовощных товаров

Ситуация 1. В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Москворецкое» на проведение товароведной экспертизы товарных партий картофеля, моркови, яблок, томатов и дынь при приемке от поставщика. К заявке были приложены качественные удостоверения на конкретные товарные партии. (Приложение 1)

Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО, причем каждому наименованию продукции была сформирована группа экспертов из пяти человек.

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам, подписывает наряды.

Ситуация 2. После окончания сроков хранения руководство ООО «Москворецкое» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке о необходимости выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено, и эксперты были направлены в ООО.

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1.

- **ЗАДАНИЯ К СИТУАЦИИ 1**

Задание 1.1. Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы товарной партии, с которой Вы будете работать на деловой игре. Заявка составляется в произвольной форме. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.

Задание 1.2. Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика.

Этапы выполнения задания.

На основании исходных данных, приведенных в приложении 2, рассчитайте:

- Количество мест в выборке;
- Количество точечных проб;
- Массу объединенной пробы;
- Рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно;
- Определите градации качества (стандарт, не стандарт, отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.

Результаты запишите в виде таблицы 1

Таблица 1

Данные экспертной оценки (наименование продукции и № товарной партии) при приемочной экспертизе

Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТу, %	% сверх допусков – не стандарт	Не допускаемые дефекты - отход
	кг	%			
1	2	3	4	5	6

Итого

н/ст

отход

Стандартная продукция, %= 100 - % не стандартной продукции - % отхода.

Примечание: в графы 1 и 2 заносят показатели и их значения по определенному виду продукции и товарной партии, согласно заданию и приложению 2.

Задание 1.3. Сопоставьте результаты экспертной оценки, устанавливающей фактическое качество товарной партии, с данными, указанными в качественном удостоверении (см. приложение 1). Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2

Результаты экспертизы (наименование продукции и № товарной партии) при приемке и после хранения

Градации качества, %	Качественное удостоверение	Результаты экспертной оценки	
		При приемке	После хранения
Стандарт			
Не стандарт			
Отход			

Укажите возможные причины возникновения дефектов товаров, выявленных при разбраковке объединенной пробы, с учетом данных, указанных в качественном удостоверении (сроков транспортирования, уборки, отправки).

Задание 1.4. Составьте предварительное заключение по результатам экспертной оценки, в котором укажите фактическое и документальное качество; установите: были ли основания для проведения экспертизы товаров; укажите эти основания; возможны ли претензии со стороны заказчика экспертизы или поставщика? Есть ли основания для проведения повторной экспертизы?

- **ЗАДАНИЯ К СИТУАЦИИ 2**

Задание 2.1. Укажите, есть ли основания для проведения повторной экспертизы плодово-овощных товаров после хранения. Если нет, то к какому виду должна быть отнесена эта экспертиза. Какие документы должен представить заказчик? Какие из этих документов служат основанием для допуска эксперта к проведению экспертизы. Какие специалисты могут выступать представи-

телями заказчика.

Задание 2.2. Проведите экспертную оценку товарных партий плодоовощной продукции после хранения, используя результаты разбраковки объединенных проб, приведенных в приложении 3

Этапы выполнения задания.

Проверить достаточность массы объединенной пробы. Если проба недостаточна, то процентное содержание дефектной продукции рассчитать с учетом минимально допустимой и недостаточной пробы.

Рассчитать процентное содержание каждой фракции дефектной продукции.

Установить процентное содержание стандартной, не стандартной продукции и отходов в соответствии с требованиями стандартов и с учетом допускаемых отклонений, регламентируемых в этих стандартах.

Результаты оформите в виде таблицы 3, показатели и их значения берутся из приложения 3.

Таблица 3

Данные экспертной оценки (наименование продукции и № товарной партии) при экспертизе после хранения

Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТу, %	% сверх допусков – не стандарт	Не допускаемые дефекты – отход
	кг	%			
1	2	3	4	5	6

Итого н/ст отход

Пояснения: Учтите, что к не стандартной плодоовощной продукции относится дефектная продукция сверх установленных норм допусков. Допускаемые отклонения относятся к стандартной продукции.

Стандартная продукция, %= 100 - % не стандартной продукции - % отхода.

Задание 2.3. Сопоставить результаты экспертной оценки товарной партии при приемке от поставщика и после хранения. Результаты экспертизы занесите в таблицу 2. Выявить причины возникновения дефектов продукции в процессе хранения.

Задание 2.4. Обсудить полученные результаты экспертной оценки в группе и составить предварительное заключение.

2. Организуйте взаимную проверку правильности заполнения заявок и нарядов внутри команды. При этом каждый проверяющий студент выступит в роли старшего эксперта, а преподаватель – в роли руководителя экспертной организации, проверяя правильность работы всех экспертов.

В тетради сделайте запись о регистрации заявки и наряда. Предложите наиболее рациональную форму журнала регистрации заявок и нарядов.

3. Оформите в виде акта окончательные результаты экспертизы, полученные в деловой игре. Окончательными следует считать результаты экспертизы после группового обсуждения.

4. Проведите взаимный контроль правильности заполнения актов экспертизы. При этом обратите внимание на совпадение информационных данных, дублируемых разными документами (заявкой, нарядом, заключением). Особое внимание должно быть обращено на заключение эксперта.

Учтите, что член команды осуществляющий взаимоконтроль выступает в роли старшего эксперта, проверяемый – экспертом, а остальные члены команды – представителями заказчика. Недостающая информация может быть взята условно. Состояние упаковки и маркировки, если в деловой игре не приведены особые условия, отмечается как соответствующее установленным требованиям и указывается вид упаковки.

5. Обсудите полученные результаты внутри команды и подготовьтесь к выступлению при групповом обсуждении результатов.

Примерная схема выступления.

- Наименование товара;
- Вид упаковки, в которой поступил или хранился товар;

- Размер объединенной (средней) пробы и количество точечных проб;
- Обнаруженные виды дефектов;
- Результаты приемочной экспертизы и экспертизы после хранения товаров (% станд., не станд. и отхода);
- Правильность заполнения документов;

Заключение эксперта по результатам экспертной оценки.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Перечислить общие и отличительные признаки разных видов оценочной деятельности.
2. Привести общую классификацию товарной экспертизы.
3. Укажите особенности досудебных и судебных экспертиз и их отличие от несудебных экспертиз.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

- 1) товароведная экспертиза
- 2) санитарно-эпидемиологическая
- 3) ветеринарная
- 4) экологическая

2. Для выявления недостающей информации о товаре, с целью принятия окончательного решения проводят экспертизу:

- 1) первичную
- 2) повторную
- 3) дополнительную
- 4) контрольную

3. Оценкой товаров для выявления причин возникновения дефектов занимается экспертиза:

- 1) потребительская
- 2) консультационная
- 3) страховая
- 4) контрольная

4. Перечислите принципы экспертизы (выбрать несколько вариантов ответа):

- 1) Безопасность товаров
- 2) компетентность
- 3) личные качества
- 4) независимость
- 5) объективность
- 6) опыт работы
- 7) ответственность
- 8) прогнозирование
- 9) системный подход
- 10) эффективность

5. Какой вид экспертизы осуществляется новым составом экспертов, в который могут включаться и эксперты, проводившие первичную экспертизу, если нет возражений заинтересованных сторон?

- 1) дополнительная
- 2) комплексная
- 3) контрольная
- 4) первичная
- 5) повторная

6. Что такое контрактная экспертиза?

- 1) оценка товаров для таможенных целей
- 2) оценка количества, качества и ориентировочной стоимости товаров, передаваемого под залог, с учетом качества, сезонности, срока службы
- 3) оценка выполнения условий контракта

7. Дайте определение понятия товарная экспертиза.

- 1) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, торговли
- 2) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений или рекомендаций, служащих конечным результатом и определяемых целью экспертизы
- 3) деятельность специалиста, обладающего компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании

8. Определите сущность принципа экспертизы «компетентность».

- 1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них
- 2) состояние, при котором риск или ущерб ограничен допустимым уровнем
- 3) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок
- 4) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров
- 5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы

9. Что такое комплексная экспертиза?

- 1) оценка, осуществляемая несколькими экспертами компетентными в определенной области
- 2) оценка, осуществляемая несколькими экспертами-специалистами, компетентными в различных областях знаний
- 3) оценка, осуществляемая одним экспертом по одному или нескольким вопросам в пределах его компетентности

10. Дайте определение понятия эксперт.

- 1) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, торговли
- 2) оценка экспертом основополагающих характеристик товара, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений или рекомендаций, служащих конечным результатом и определяемых целью экспертизы
- 3) совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик потребительских товаров или других объектов, определению их действительных значений и подтверждения экспертами соответствия установленным требованиям и/или товарной информации

4) специалист, обладающий компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании

11. Укажите цель экспертизы

1) обеспечение правильного выбора свойств, показателей ассортимента и качества с учетом конкретных вопросов, поставленных заказчиком экспертизы

2) выявление соответствия действительных значений показателей установленным требованиям

3) определение предполагаемых значений показателей качества и/или коэффициентов их весомости

4) проведение количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них, но зачастую не поддаются непосредственному измерению и основываются на суждениях специалистов-экспертов

12. Дайте определение принципа экспертизы «независимость»

1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них

2) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок

3) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров

4) эксперт должен быть независимым от любых заинтересованных в результатах экспертизы сторон

5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы

13. Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности:

1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза

2) ветеринарная экспертиза

3) фитосанитарная экспертиза

4) медицинская экспертиза

14. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения

1) 1 год

2) 2 года

3) 3 года

4) 4 года

5) 5 лет

15. Чем заканчивается ветеринарная экспертиза

1) выдачей ветеринарного свидетельства

2) клеймением мяса

3) выдачей ветеринарного свидетельства и клеймением мяса

4) выдачей сертификата соответствия

16. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

1) товароведная экспертиза

2) санитарно-эпидемиологическая

3) ветеринарная

4) экологическая

17. Цель ветеринарно-санитарной экспертизы

1) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их бо-

лезнями, общими для человека и животных

- 2) предотвращение распространения сельскохозяйственных вредителей, относимых к карантинным
- 3) обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении

18. Чем заканчивается фитосанитарная экспертиза?

- 1) выдачей ветеринарного свидетельства
- 2) выдачей сертификата соответствия
- 3) выдачей фитосанитарного сертификата
- 4) выдачей санитарно-эпидемиологического заключения

19. Какое клеймо наносится на мясо, допущенное к реализации?

- 1) овальной формы синего цвета
- 2) прямоугольной формы фиолетового цвета
- 3) овальной формы фиолетового цвета
- 4) круглой формы фиолетового цвета

20. Что обозначает последние 2 цифры на клейме 30-11-02

- 1) № учреждения, организации, проводившее оценку мяса
- 2) порядковый номер республики
- 3) № района, города

21. Форма № 1 – это

- 1) ветеринарная справка
- 2) ветеринарное свидетельство
- 3) ветеринарный сертификат

22. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы

- 1) Закон РФ «О защите прав потребителей»
- 2) Закон РФ «О ветеринарии»
- 3) Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

23. Парфюмерно-косметические товары подлежат:

- 1) ветеринарно-санитарной экспертизе
- 2) медицинской экспертизе
- 3) санитарно-эпидемиологической экспертизе
- 4) фитосанитарной экспертизе

24. Что относится к гигиеническим характеристикам продукции

- 1) влажность
- 2) массовая доля жира
- 3) микотоксины

25. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на опытную партию продукции

- 1) 1 год
- 2) два года
- 3) три года
- 4) 5 лет
- 5) правильного ответа нет

26. Какая экспертиза проводится по заявкам контролирующих органов или в порядке арбитража, и подвергается экспертизе качество продуктов, которые с гигиенической точки зрения

вызывают сомнения, есть подозрения пищевых отравлений

- 1) плановая
- 2) внеплановая
- 3) повторная
- 4) контрольная
- 5) правильного ответа нет

27. Технологическая экспертиза – это:

- 1) Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности
- 2) оценка экспертом соответствия процессов производства, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным гигиеническим требованиям
- 3) обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукты могут передаваться потребителям контактным путем

28. Медицинская экспертиза – это:

- 1) Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности
- 2) оценка экспертом соответствия процессов производства, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным гигиеническим требованиям
- 3) обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукты могут передаваться потребителям контактным путем
- 4) обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении

29. Товароведная экспертиза проводится в следующих случаях (выбрать несколько вариантов ответов):

- 1) при разногласиях между получателем и поставщиком
- 2) при неявке представителя поставщика
- 3) при потере первоначального качества товаров

30. Кто заполняет заявку на проведение экспертизы

- 1) эксперт бюро товарных экспертиз
- 2) получатель продукции
- 3) поставщик

31. В какие сроки дается отказ на проведение экспертизы по скоропортящимся товарам

- 1) в течение 4 часов
- 2) в течение 24 часов
- 3) в течение 3 дней

32. Документ, дающий право определенному специалисту произвести осмотр продукции и дать свое заключение о качестве, количестве, комплектности

- 1) наряд
- 2) заявка
- 3) заказ

33. Сколько этапов предусматривает товароведная экспертиза?

- 1) 1
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 4
- 5) 5

34. С каких моментов начинается 1 этап экспертизы?

- 1) с проверки документов

- 2) с проверки рабочего места
- 3) с заполнения акта экспертизы

35. Сколько экземпляров акта экспертизы оформляется на импортную продукцию

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 5
- 5) 6

36. В течение скольких дней высылаются экземпляры акта заказчику?

- 1) на следующий день
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 4
- 5) 5

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	2	1,2,4,5,9,10	5	3	2	1	2	4
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
4	4	3	5	3	1	1	3	3	1
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
2	2	3	3	1	2	2	3	1,2,3	2
31	32	33	34	35	36				
2	1	3	1	5	5				

4) Решить ситуационные задачи:

1. Сформулируйте вопросы, которые могут быть заданы для проведения экспертизы в следующих ситуациях:

1). Гражданин Иванов И.И. приобрел в магазине «Все для Вас» ботинки мужские 41 размера из натуральной кожи на резиновой подошве. Через 3 дня Иванов И.И. обратился в магазин с просьбой вернуть деньги за приобретенный товар.

2). Покупательница написала претензию в торговый отдел по поводу приобретенного 10 дней назад электроутюга. В претензии отметила низкое качество утюга: обнаружены следы коррозии на подошве, не работает терморегулятор.

3). Гражданин Петров С.П. приобрел в магазине «Обувь» сапоги резиновые. В течение гарантийного срока обнаружился дефект.

На экспертизу могут быть вынесены следующие вопросы:

- установить наличие и причину образования дефекта;
- оценить качество по дефектам внешнего вида;
- определить соответствие качества товара требованиям нормативной документации;
- установить процент потери качества из-за наличия дефектов;
- определить процент уценки;
- определить качество товара на основании результатов лабораторных исследований и др.

2. На экспертизу представлена выборка упаковочных единиц зубной пасты в пластмассовых тубах с целью определения возможности продления срока годности. Назовите объект, субъект, методы и критерии экспертизы.

5) Составить глоссарий по теме «Экспертиза товаров» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
 2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
 3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007
 4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007
- ### Дополнительная литература
1. Стееле Р. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания. – СПб.: ГИОРД, 2011
 2. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – СПб.: ГИОРД, 2011
 3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
 4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
 5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Составитель: Л.Н. Шмакова
Зав. кафедрой Л.Н. Шмакова

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кировский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра менеджмента и товароведения

Приложение Б к рабочей программе дисциплины (модуля)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)**

«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) ОПОП – Товароведение и экспертиза товаров
Форма обучения очно-заочная

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

Показатели оценивания	Критерии и шкалы оценивания				Оценочное средство	
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	для текущего контроля	для промежуточной аттестации
ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров						
ИД ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров						
Знать	Фрагментарные знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Общие, но не структурированные знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Сформированные систематические знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Уметь	Частично освоенное умение применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Сформированное умение применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Владеть	Фрагментарное применение навыков современных методов исследования ка-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков совре-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы приме-	Успешное и систематическое применение навы-	устный опрос, практиче-	тест, собеседование, при-

	чества, безопасности и подлинности товаров	менных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	нение навыков современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	ков современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	ская работа, реферат, эссе, тест	ем практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
ИД ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров						
Знать	Фрагментарные знания современных методов экспертизы и оценки товаров	Общие, но не структурированные знания современных методов экспертизы и оценки товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных методов экспертизы и оценки товаров	Сформированные систематические знания современных методов экспертизы и оценки товаров	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Уметь	Частично освоенное умение осуществлять экспертизу и оценку товаров с использованием современных методов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение осуществлять экспертизу и оценку товаров с использованием современных методов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять экспертизу и оценку товаров с использованием современных методов	Сформированное умение осуществлять экспертизу и оценку товаров с использованием современных методов	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа

Владеть	Фрагментарное применение навыков самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки товаров	В целом успешное, но не систематическое применение навыков самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки товаров	Успешное и систематическое применение навыков самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки товаров	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
ОПК-3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции						
ИК ОПК-3.1 Использует нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач						
Знать	Фрагментарные знания нормативно-правовых документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	Общие, но не структурированные знания нормативно-правовых документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативно-правовых документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	Сформированные систематические знания нормативно-правовых документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Уметь	Частично освоенное умение использовать нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативно-правовые документы в	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативно-правовые доку-	Сформированное умение использовать нормативно-правовые документы в сфере	устный опрос, практическая работа, ре-	тест, собеседование, прием практических

	предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	менты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	ферат, эссе, тест	навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Владеть	Фрагментарное применение навыков поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	В целом успешное, но не систематическое применение навыков поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	Успешное и систематическое применение навыков поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
ИК ОПК-3.2 Применяет знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач						
Знать	Фрагментарные знания правового регулирования товароведной деятельности	Общие, но не структурированные знания правового регулирования товароведной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правового регулирования товароведной деятельности	Сформированные систематические знания правового регулирования товароведной деятельности	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Уметь	Частично освоенное уме-	В целом успешное, но не	В целом успешное, но	Сформированное	устный	тест, со-

	ние использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	систематически осуществляемое умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	содержащее отдельные пробелы умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	беседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Владеть	Фрагментарное применение навыков применения правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	В целом успешное, но не систематическое применение навыков применения правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков применения правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	Успешное и систематическое применение навыков применения правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, беседа, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
ПК-1 Способен анализировать причины снижения качества продукции (работ, услуг) и разрабатывать предложения по их устранению						
ИД ПК 1.2 Проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей, и выявляет причины возникновения дефектов						
Знать	Фрагментарные знания классификации дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей; видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания.	Общие, но не структурированные знания классификации дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей; видов, причин возникновения товарных	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания классификации дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей; видов,	Сформированные систематические знания классификации дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных пока-	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, беседа, прием практических навыков (решение ситуаци-

		потерь и порядка их списания.	причин возникновения товарных потерь и порядка их списания.	зателей; видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания.		онных задач), курсовая работа
Уметь	Частично освоенное умение выявлять дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей и причины их возникновения; определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение выявлять дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей и причины их возникновения; определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выявлять дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей и причины их возникновения; определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	Сформированное умение выявлять дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей и причины их возникновения; определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Владеть	Фрагментарное применение навыков диагностики дефектов, методов определения товарных потерь, способов и средств сокращения и предупреждения товарных потерь	В целом успешное, но не систематическое применение навыков диагностики дефектов, методов определения товарных потерь, способов и средств сокращения и предупреждения товарных потерь	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков диагностики дефектов, методов определения товарных потерь, способов и средств сокращения и предупреждения товарных потерь	Успешное и систематическое применение навыков диагностики дефектов, методов определения товарных потерь, способов и средств сокращения и предупреждения товарных потерь	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
ИД ПК 1.3 Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей						

Знать	Фрагментарные знания видов корректирующих действий по устранению дефектов	Общие, но не структурированные знания видов корректирующих действий по устранению дефектов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов корректирующих действий по устранению дефектов	Сформированные систематические знания видов корректирующих действий по устранению дефектов	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Уметь	Частично освоенное умение разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов и проводить анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов и проводить анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов и проводить анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	Сформированное умение разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов и проводить анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач), курсовая работа
Владеть	Фрагментарное применение навыков разработки корректирующих действий по устранению дефектов и навыками анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки корректирующих действий по устранению дефектов и навыками анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков разработки корректирующих действий по устранению дефектов и навыками анализа результатов проведения корректирующих	Успешное и систематическое применение навыков разработки корректирующих действий по устранению дефектов и навыками анализа результатов прове-	устный опрос, практическая работа, реферат, эссе, тест	тест, собеседование, прием практических навыков (решение ситуационных задач),

			действий по устранению дефектов	деныя корректирующих действий по устранению дефектов		курсовая работа
--	--	--	---------------------------------	--	--	-----------------

2. Типовые контрольные задания и иные материалы

2.1. Примерный комплект типовых заданий для оценки сформированности компетенций, критерии оценки

Код компетенции	Комплект заданий для оценки сформированности компетенций
ОПК-2	<p>Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля, вопросы к экзамену</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования. 8. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование. 9. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента. 10. Стратегии и методы управления ассортиментом товаров. 11. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции. 12. Физические свойства товаров: определение, основные группы, характеристика, показатели. 13. Химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели. 14. Физико-химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели. 15. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества. 16. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные. 17. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. 18. Факторы, сохраняющие качество товаров. 19. Классификация товаров по режимам и срокам хранения. 20. Показатели качества: понятие, классификация, значение. 21. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения. 22. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие. 23. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая. 24. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие. 25. Эргономические свойства и показатели, их определяющие. 26. Экологические свойства и показатели, их определяющие. 27. Свойства безопасности и показатели, их определяющие. 28. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения. 29. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение. 30. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля. 31. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб. 32. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода. 33. Оценка качества: понятие, методы, значение. 34. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки. 35. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. 36. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики. 37. Маркировка товаров: назначение, виды, носители. 38. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп. 39. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы. 40. Объекты экспертизы товаров. 41. Субъекты экспертизы товаров.

	42.	Средства экспертизы товаров.
	43.	Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и об- наружения.
	44.	Источники (средства) информации о товарах.
	45.	Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.
	46.	Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
	47.	Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
	48.	Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
	49.	Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организа- ции.
	50.	Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).
	51.	Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
	52.	Порядок проведения экспертизы качества товара
	53.	Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
	54.	Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
	55.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно- правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
	56.	Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
	57.	Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.
	58.	Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологиче- ские показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических за- грязнений, способы утилизации товаров.
	59.	Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, за- дачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

Тестовые задания (разноуровневые) для текущего контроля и промежуточной аттестации

I уровень:

1. Что является предметом товароведения?
 - 1) товар
 - 2) потребительная стоимость товара *
 - 3) качество товара
 - 4) свойства товаров
2. Потребительная стоимость товара - это:
 - 1) свойства товара
 - 2) цена товара
 - 3) полезность товара*
 - 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя
3. 469 – это код страны
 - 1) Франция
 - 2) Швеция
 - 3) Россия *
 - 4) Япония
4. Перечислить принципы товароведения:
 - 1) Безопасность *
 - 2) Назначение
 - 3) Эффективность *
 - 4) Совместимость *
 - 5) Соответствие *
 - 6) Качество
 - 7) Взаимозаменяемость*
 - 8) Систематизация *
 - 9) Стандартизация
5. Назовите функции товара
 - 1) потребительская *
 - 2) качественная
 - 3) правовая*
 - 4) финансовая *
 - 5) маркетинговая *
 - 6) коммерческая*
 - 7) ассортиментная
6. Субъекты товароведной деятельности
 - 1) Эксперт
 - 2) потребитель *
 - 3) товаровед *
 - 4) продавец
7. Надежность – это:
 - 1) способность товара сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления *
 - 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности
 - 3) способность товара сохранять безвредные свойства в процессе хранения
8. К какому виду относится классификация вин
 - 1) иерархический
 - 2) фасетный*
 - 3) параллельный
 - 4) порядковый
9. Чем характеризуется длина кода:
 - 1) числом знаков в коде без учета пробелов *
 - 2) числом знаков в алфавите
 - 3) позицией знака в коде
 - 4) расстоянием в мм от первой цифры до последней
10. Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока:
 - 1) долговечность
 - 2) сохраняемость*
 - 3) безотказность
11. Хлеб, молоко относятся к товарам:
 - 1) периодического спроса
 - 2) повседневного спроса*
 - 3) сезонного спроса

- 4) редкого спроса
12. Отношение действительного количества видов к базовому определяется с помощью:
- 1) коэффициента широты *
 - 2) коэффициента полноты
 - 3) коэффициента новизны
13. Назовите свойства ассортимента, учитываемые при определении его рациональности
- 1) широта *
 - 2) гармоничность
 - 3) полнота *
 - 4) устойчивость *
 - 5) структура
 - 6) новизна*
14. К какому ассортименту относятся спички?
- 1) смешанный
 - 2) сопутствующий *
 - 3) видовой
 - 4) простой
 - 5) сложный
15. Жирорастворимые витамины
- 1) U, F, N
 - 2) A,D,E,K *
 - 3) B,C, P
16. Вещества, придающие вяжущий вкус
- 1) алкалоиды
 - 2) пектиновые вещества
 - 3) дубильные вещества *
 - 4) ферменты
17. Как называется превращение жидкого жира в твердый
- 1) гидролиз
 - 2) прогоркание
 - 3) гидрогенизация *
 - 4) омыление
18. Сорты винограда называются
- 1) хозяйственно-ботанические
 - 2) помологические
 - 3) ампелографические*
19. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:
- 1) нестандартный
 - 2) стандартный *
 - 3) брак
20. Назовите товары с супервысоким содержанием минеральных веществ?
- 1) зерно
 - 2) мука
 - 3) отруби
 - 4) соль *
 - 5) плоды
 - 6) мясо
21. Добавку крахмала в колбасы можно определить:
- 1) по консистенции
 - 2) по реакции с йодом *
 - 3) по содержанию жира
 - 4) по содержанию соли
22. Безалкогольные напитки относятся к:
- 1) бескалорийным
 - 2) низкокалорийным*
 - 3) среднекалорийным
 - 4) высококалорийным
23. Широкий диапазон температур:
- 1) – 23... - 25
 - 2) 10... 12
 - 3) – 30... 30 *
 - 4) 0...25
24. Перечислите принципы экспертизы:
- 1) Безопасность товаров*

- 2) компетентность *
 - 3) личные качества
 - 4) независимость *
 - 5) объективность *
 - 6) опыт работы
 - 7) ответственность
 - 8) прогнозирование
 - 9) системный подход *
 - 10) эффективность*
25. Дайте определение понятия товарная экспертиза.
- 1) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, торговли
 - 2) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений или рекомендаций, служащих конечным результатом и определяемых целью экспертизы *
 - 3) деятельность специалиста, обладающего компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании
26. Дайте определение принципа экспертизы «независимость»
- 1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них
 - 2) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок
 - 3) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров
 - 4) эксперт должен быть независимым от любых заинтересованных в результатах экспертизы сторон *
 - 5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы
27. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения
- 1) 1 год
 - 2) 2 года
 - 3) 3 года
 - 4) 4 года
 - 5) 5 лет*
28. Какая экспертиза проводится по заявкам контролирующих органов или в порядке арбитража, и подвергается экспертизе качество продуктов, которые с гигиенической точки зрения вызывают сомнения, есть подозрения пищевых отравлений
- 1) плановая
 - 2) внеплановая *
 - 3) повторная
 - 4) контрольная
29. Медицинская экспертиза – это:
- 1) Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности
 - 2) оценка экспертом соответствия процессов производства, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным гигиеническим требованиям
 - 3) обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукты могут передаваться потребителям контактным путем *
 - 4) обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении
30. Сколько экземпляров акта экспертизы оформляется на импортную продукцию
- 1) 2
 - 2) 3
 - 3) 4
 - 4) 5
 - 5) 6*
31. Установление соответствия товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах, предъявляемых к нему требованиям – это:
- 1) идентификация *
 - 2) фальсификация
 - 3) оценка качества
 - 4) экспертиза качества
32. Назовите непищевые заменители
- 1) мука
 - 2) вода
 - 3) мел *

4) маргарин

5) цикорий

33. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа):



1) Знак соответствия техническим регламентам

2) Зеленая точка

3) Товарный знак

4) Беречь от нагрева



34. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа):

1) Единый знак обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза

2) Знак соответствия стандартам стран Евросоюза

3) Знак соответствия стандартам РФ

4) Знак соответствия международным стандартам

35. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа):



1) Ограничение температуры

2) Взрывоопасно

3) Товарный знак

4) Беречь от нагрева

2 уровень:

1. Установите соответствие между группой средств товарной информации и его носителями

Классы (поклассы) товарной информации	Носители
1. Нормативные документы	а) словари
2. Специальная литература	б) коммерческий акт
3. Маркировка	в) кассовый чек
4. Реклама	г) буклет
5. Технические документы	д) стандарт, технические условия

2. Установите соответствие между видом товарной информации и его значением

Виды товарной информации	Значение
1. основополагающая информация	а) Состав товара
2. Коммерческая	б) Предприятие-изготовитель
3 Потребительская информация	в) ОКП

3. Установите последовательность товароведной классификации товаров:

1) род

2) подкласс

3) класс

4) группа

5) разновидность

6) подрод

7) подгруппа

8) вид

9) наименование

10) товарный артикул

4. Установите соответствие между подклассами и группами однородных товаров

Подкласс	Группа
1. Вспомогательные товары	а) Пряности
2. Товары растительного происхождения	б) Пищевые концентраты
3. Товары животного происхождения	в) Сахар и его заменители
4. Комбинированные товары	г) Мясные товары

5. Установите последовательность оценки качества:

1) сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовыми

2) выбор номенклатуры потребительских свойств и их определяющих показателей

3) определение действительных значений показателей качества

3 уровень:

1. При замесе теста из 25 г образовалось 7,5 г сырой клейковины. Определите количество сырой клейковины.
- 1) 30%
 - 2) 20%
 - 3) 10%
 - 4) 25%
2. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 50 наименований кофе, из них новых наименований кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 15 кофе.
- 1) коэффициент устойчивости – 25; коэффициент новизны – 20
 - 2) коэффициент устойчивости – 30; коэффициент новизны – 20
 - 3) коэффициент устойчивости – 25; коэффициент новизны – 25
3. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 100 г жиров, 450 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона.
- 1) 3100 ккал
 - 2) 310 ккал
 - 3) 5100 ккал
 - 4) 3000 ккал
4. Определите влажность картофельного крахмала, если масса навески до высушивания 5 г, после высушивания – 4 г.
- 1) 30%
 - 2) 20%
 - 3) 10%
 - 4) 25%
5. Рассчитать контрольную цифру ШК: 4892117010586
- 1) 6
 - 2) 9
 - 3) 5
 - 4) 8

Примерные ситуационные задачи

1. Какие требования безопасности предъявляются к сырому картофелю, на основании какого нормативного документа.
2. На склад поступила партия пшеницы в количестве 110 мешков по 50 кг. При приемке оказалось: зерно округлое, покрыто волосками, имеет бородку, отчетливо видимую невооруженным глазом, консистенция мучнистая. При кипячении цвет пшеницы побурел. При определении влажности масса навески после высушивания составила 4,3 г. Определите объем выборки, тип и подтип пшеницы.
3. Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна?
4. На упаковке нанесен штриховой код 4601884320503 и указана страна изготовитель – Германия. Определите, совпадает ли указание страны на штрих-коде и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Какую информацию может получить из штрихового кода продавец и покупатель?
5. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента: чая и кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 20, кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 170

наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 65 наименований чая и 15 кофе.

6. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г обнаружено нешелушенных зерен – 0,045 г, минеральных примесей – 0,0125 г, дробленных зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт?

7. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 100 г жиров, 450 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона.

Примерный перечень практических навыков

Применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров
Осуществлять экспертизу и оценку товаров с использованием современных методов

Примерные задания для выполнения курсовых работ

1. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
2. Дегустация продовольственных товаров.
3. Роль товарной экспертизы в обеспечении безопасности товаров.
4. Генномодифицированные продукты.
5. Экспертиза пищевых добавок.
6. Средства товарной экспертизы.
7. Измерительные методы товарной экспертизы.
8. Роль товарной экспертизы в коммерческой деятельности.
9. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.
10. Экспертная оценка потребительских свойств товаров.
11. Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров.
12. Органолептические методы товарной экспертизы.
13. Современные методы товарной экспертизы.
14. Углеводы и их влияние на формирование потребительских свойств _____ товаров.
15. Сравнительная характеристика состава, свойств различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции).
16. Белки пищевых продуктов и их влияние на потребительские свойства _____ товаров.
17. Сравнительная характеристика состава и свойств белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов и др.)
18. Жиры и их влияние на пищевую ценность и сохранность _____ товаров.
19. Характеристика пищевой ценности конкретных групп продовольственных продуктов (например, свежих и сушеных плодов, животных жиров и растительных масел).
20. Зольные элементы пищевых продуктов: классификация, значение для организма человека.
21. Обеспечение безопасности пищевых продуктов от загрязнений химическими веществами (или радиоактивными излучениями).
22. Характеристика опасных для здоровья людей _____ товаров.
23. Качество продовольственных товаров.
24. Организация проведения товарной экспертизы _____ товаров.
25. Рациональные способы хранения _____ товаров.
26. Органолептическая оценка потребительских товаров.
27. Методологические основы оценки качества продовольственных товаров.
28. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
29. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
30. Эргономические свойства товаров.
31. Экологическая экспертиза товаров.
32. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
33. Систематизация и кодирование товаров.
34. Потребительские свойства товаров.
35. Эстетические свойства товаров.
36. Средства и виды информации о товаре.
37. Маркировка – как средство информации о товаре.
38. Экспертиза непродовольственных товаров.
39. Измерительные методы оценки показателей качества товаров.
40. Социологический метод оценки показателей качества товаров.

Примерные задания для написания (и защиты) рефератов

1. История развития товароведения как науки.
2. Современные задачи товароведения.
3. Товароведение в условиях современного рынка.
4. Роль товароведения в международном товарообмене.
5. Сравнительный анализ методов классификации товаров.
6. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.
7. Значение классификации для международной торговли.
8. История развития штрихового кодирования.
9. Сравнительный анализ методов кодирования.
10. Разработка модели эффективной структуры ассортимента торгового предприятия.
11. Роль товарных знаков в оптимизации ассортимента.
12. История развития теории управления ассортиментом.
13. Особенности управления ассортиментом промышленного предприятия.
14. Сравнительный анализ ассортиментной политики монобрендовых и мультибрендовых торговых фирм.
15. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
16. Значение экономических требований в формировании качества продукции.
17. Стратегии качества на рынке потребительских товаров.
18. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.
19. Экология и упаковка.
20. Государственное регулирование товарных потерь.
21. Характеристика функциональных свойств бытовой техники.
22. Влияние эстетических свойств упаковки на общую оценку качества.
23. Значение эргономики в современном дизайне.
24. Экология жилища.
25. Акустическая безопасность и современные средства мобильной связи.
26. Пищевые красители: понятие, классификация, нормы.
27. Современные методы оценки товаров.
28. Виды испытаний.
29. Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества.
30. Методы изучения мнений потребителей.
31. Методы представления результатов оценки.

Примерное задание для написания эссе

1. Что такое товароведение?
2. Почему я выбрала профессию товаровед?
3. Мое отношение к качеству потребительских товаров, реализуемых на потребительском рынке.

ОПК-3**Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля, вопросы к экзамену**

1. Классификаторы: понятие, виды и категории.
2. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.
3. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
4. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
5. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.
6. Маркировка: определение, торговая и производственная маркировка, требования к маркировке.
7. Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.
8. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).
9. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
10. Порядок проведения экспертизы качества товара
11. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
12. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
14. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
15. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно-

эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.

16. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

Тестовые задания (разноуровневые) для текущего контроля и промежуточной аттестации

1 уровень:

1. Назовите нормативный документ, где перечислены единые требования к пищевой продукции в части ее маркировки

- 1) ТР ТС «О безопасности упаковки»
- 2) ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- 3) СанПиН
- 4) ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

2. Безопасность это:

- 1) отсутствие неблагоприятного воздействия продуктов на окружающую среду
- 2) состояние при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу, окружающей среде*
- 3) состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем

3. Что такое ОКП:

- 1) общероссийский классификатор продукции *
- 2) общероссийский классификатор предприятия
- 3) отраслевой классификатор продукции

4. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов объектов:

- 1) стандарт
- 2) правила
- 3) классификатор *
- 4) СанПиН

5. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы

- 1) Закон РФ «О защите прав потребителей»
- 2) Закон РФ «О ветеринарии» *
- 3) Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

6. Парфюмерно-косметические товары подлежат:

- 1) ветеринарно-санитарной экспертизе
- 2) медицинской экспертизе
- 3) санитарно-эпидемиологической экспертизе *
- 4) фитосанитарной экспертизе

7. Санитарно-эпидемиологическое заключение является основанием для выдачи:

- 1) ветеринарного свидетельства
- 2) фитосанитарного сертификата
- 3) сертификата соответствия*
- 4) акта экспертизы

8. Закон «О защите прав потребителей» не распространяется:

- 1) на договоры об оказании транспортных услуг;
- 2) на договоры купли-продажи промышленного оборудования;
- 3) на договоры на оказание коммунальных услуг;
- 4) иное.

2 уровень:

1. Закончить предложение Маркировка _____ требованиям стандартов, нормативных документов.

- 1) должна соответствовать
- 2) может соответствовать
- 3) может и не соответствовать
- 4) не соответствует

2. Возможно ли обменять товар при отсутствии чека (утерян), если при первой эксплуатации товара были выявлены дефекты?

- 1) да, возможно
- 2) нет, отсутствует кассовый чек

	<p>3) на усмотрение продавца</p> <p>3 уровень:</p> <p>1. При анализе маркировки ржано-пшеничного хлеба «Особый» в составе маркировки указано: мука пшеничная в/с, ржаная мука обойная, дрожжи, вода, соль, сахар... Определите вид фальсификации.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) стоимостная 2) информационная 3) качественная 4) количественная 5) ассортиментная
	<p>Примерные ситуационные задачи</p> <p>1. При заключении контракта на поставку мороженого мяса в особых условиях указано, что температура его хранения должна быть не выше 10 F /градус по Фаренгейту/. Фактически мясо хранилось при температуре 10⁰ С. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику-импортеру, если при хранении было обнаружено, что туша говядины покрыта заветрившейся коркой подсыхания темного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный.</p> <p>2. В магазин обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Клубника со сливками», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя. Краева обратилась в Отдел по защите прав потребителей. Результаты анализа – мятой карамели 3%, отклонение начинки 2%. Правильно ли отказал директор покупателю? Ответ обоснуйте. Дайте заключение о качестве карамели. Определите срок годности данной карамели.</p> <p>3. При проверке качества яблок помологического сорта «Делишес», поступивших на базу 1 сортом, установлено наличие плодов 2-го сорта 13%. Соответствует ли данное отклонение требованиям стандарта? Ответ обоснуйте.</p> <p>4. При получении томатного сока в стеклянных банках оказалось, что этикетка наклеена наискось, измята, не все данные можно прочесть, жестяная крышка имеет четкие оржавленные пятна. По органолептическим показателям сок соответствует требованиям стандарта. Каковы Ваши действия?</p>
	<p>Примерный перечень практических навыков</p> <p>Использовать нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</p>
	<p>Примерные задания для выполнения курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 41. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации. 42. Документальное оформление экспертизы. 43. Органолептические методы товарной экспертизы. 44. Современные методы товарной экспертизы. 45. Организация проведения товарной экспертизы _____ товаров.
	<p>Примерные задания для написания (и защиты) рефератов</p> <p>Роль информации о товарах в условиях глобальной экономики.</p> <p>Значение маркировки в экспортных и импортных операциях.</p> <p>Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.</p> <p>Роль маркировки в обеспечении безопасности товаров.</p> <p>Понятие и функции товарного знака.</p> <p>Безопасность и защита прав потребителей.</p> <p>Анализ изменений, внесенных в закон «О защите прав потребителей».</p>
	<p>Примерное задание для написания эссе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасность потребительских товаров в повседневной жизни. 2. Использование информации о товаре (маркировки) в повседневной жизни
<p>ПК-1</p>	<p>Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля, вопросы к экзамену</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. 2. Факторы, сохраняющие качество товаров. 3. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. 4. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения. 5. Предупреждающие и корректирующие действия по устранению дефектов.

6. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
7. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
8. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
9. Оценка качества: понятие, методы, значение.
10. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.

Тестовые задания (разноуровневые) для текущего контроля и промежуточной аттестации

1 уровень:

1. Дефекты по методам обнаружения
 - 1) критически, значительные
 - 2) явные, скрытые *
 - 3) устранимые, неустраняемые
2. Дефекты подразделяют на критические, значительные, малозначительные по ...
 - 1) по степени значимости *
 - 2) по методам обнаружения
 - 3) по методам устранения
 - 4) по месту возникновения
3. Отходы, которые можно продать по более низкой цене или отправить на промпереработку
 - 1) ликвидные отходы *
 - 2) неликвидные отходы
 - 3) брак
4. К биохимическим процессам относят:
 - 1) окисление
 - 2) деформация
 - 3) плесневение
 - 4) брожение
 - 5) правильного ответа нет*
5. Что не относится к качественным товарным потерям?
 - 1) физические процессы
 - 2) микробиологические процессы
 - 3) предреализационные потери *
 - 4) химические процессы
6. Оценка товаров для выявления причин возникновения дефектов занимается экспертиза:
 - 1) потребительская
 - 2) консультационная *
 - 3) страховая
 - 4) контрольная
7. Подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок, вид фальсификации?
 - 1) ассортиментная
 - 2) качественная *
 - 3) количественная
 - 4) технологическая
 - 5) информационная
 - 6) стоимостная
 - 7) предреализационная
8. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации, вид фальсификации?
 - 1) ассортиментная
 - 2) качественная
 - 3) количественная
 - 4) технологическая
 - 5) информационная *
 - 6) стоимостная
 - 7) предреализационная
9. Подделка товаров при подготовке к продаже и при отпуске товаров потребителю, вид фальсификации?
 - 1) ассортиментная
 - 2) качественная
 - 3) количественная
 - 4) технологическая
 - 5) информационная
 - 6) стоимостная
 - 7) предреализационная *
10. Подделка осуществляется путем полной или частичной замены товара его заменителем

- 1) технологическая
- 2) предреализационная
- 3) ассортиментная *
- 4) количественная
- 5) качественная
- 6) стоимостная

2 уровень:

1. Установите соответствие между градацией качества и дефектами

Градация качества	Дефект
1. Стандартный товар	а) влажность хлеба выше установленной нормы
2. Нестандартный товар	б) макаронные изделия соответствуют установленным требованиям
3. Брак	в) загнившие яблоки

2. Установите соответствие между товарными потерями и товарами

Товарные потери	Товары
1. Усушка	а) рыба
2. Распыл	б) мука
3. Розлив	в) мед
4. Дыхание	г) плоды и овощи
5. Улетучивание	д) парфюмерно-косметические товары

3. Соотнесите определение с видом потерь:

- 1) потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении;
- 2) потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении;
- 3) уменьшение активируемых потерь.
 - А. материальные потери
 - Б. количественные потери
 - В. товарные потери

3 уровень:

1. Назовите вид дефекта шоколада, если на поверхности был обнаружен светлый налет.
 - 1) поседение
 - 2) плесневение
 - 3) прогоркание

Примерные ситуационные задачи

1. Покупатель приобрел в магазине 12.03 сыр, а 13.03 обратился в магазин с жалобой о некачественном сыре. 13.03 государственным инспектором по качеству товаров установлено: сыр Костромской жирность 45%, выработанный заводом № 26 Кировской области 14.01 г.г. варка № 3, имеет следующие показатели: хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Сделайте вывод об обоснованности жалобы покупателя. Какое решение должен принять директор на основании Закона РФ «О защите прав потребителей»? Укажите причины дефектов. Составьте маркировку на данный вид сыра.

2. На продовольственном складе хранились кондитерские товары: конфеты, карамель, шоколад, печенье и пряники. При проверке склада были сняты показания психрометра и установлены относительная влажность воздуха и температура помещения. Показания сухого термометра составили 20°C, влажного – 18,5°C. Можно ли при таких условиях хранить указанные товары? К чему это может привести?

3. В магазин поступила партия Зефира в шоколаде в коробках. Масса партии 700 кг. Масса одной коробки 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии?

Примерный перечень практических навыков

Выявлять дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей и причины их возникновения.

Определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление

Разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов и проводить анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов

	Примерные задания для выполнения курсовых работ 46. Качество продовольственных товаров. 47. Товарные потери
	Примерные задания для написания (и защиты) рефератов 1. Дефекты потребительских товаров (на примере одной товарной группы) и причины их возникновения
	Примерное задание для написания эссе 1. Качественные продукты сегодня – это наше здоровье завтра!

Критерии оценки экзаменационного собеседования, устного опроса, собеседования текущего контроля:

Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение в образовательной организации высшего образования и приступить к изучению последующих дисциплин.

Критерии оценки тестовых заданий:

«зачтено» - не менее 71% правильных ответов;
«не зачтено» - 70% и менее правильных ответов.

Критерии оценки ситуационных задач:

«зачтено» - обучающийся решил задачу в соответствии с алгоритмом, дал полные и точные ответы на все вопросы задачи, представил комплексную оценку предложенной ситуации, сделал выводы, привел дополнительные аргументы, продемонстрировал знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, нормативно-правовых актов; предложил альтернативные варианты решения проблемы;

«не зачтено» - обучающийся не смог логично сформулировать ответы на вопросы задачи, сделать выводы, привести дополнительные примеры на основе принципа межпредметных связей, продемонстрировал неверную оценку ситуации.

Критерии оценки практических навыков:

«зачтено» - обучающийся обладает теоретическими знаниями и владеет методикой выполнения практических навыков, демонстрирует их выполнение, в случае ошибки может исправить при коррекции их преподавателем;

«не зачтено» - обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

Критерии оценки выполнения курсовых работ

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если в работе полностью раскрыто теоретическое содержание темы, дан анализ действующей практики, содержится творческий подход к решению вопросов, сделаны обоснованные выводы и предложения, на все вопросы при защите обучающийся дал аргументированные ответы.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если в работе содержание изложено на достаточном теоретическом уровне, большинство выводов правильно сформулированы и даны обоснованные предложения, на большую часть вопросов обучающийся дал правильные ответы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в работе теоретические вопросы в основном раскрыты, выводы в основном правильные. Предложения представляют интерес, но недостаточно убедительно аргументированы, не на все вопросы обучающийся дал правильные ответы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в работе недостаточно раскрывается поставленная тема, есть ошибки в формулировании методологического аппарата и выводов, при защите обучающийся не дал правильных ответов на большинство заданных вопросов, т.е. обнаружил серьезные пробелы в профессиональных знаниях, есть замечания по оформлению текста курсовой работы.

Критерии оценки написания (и защиты) рефератов:

«зачтено» – обоснована актуальность проблемы и темы, содержание соответствует теме и плану реферата, полно и глубоко раскрыты основные понятия проблемы, обнаружено достаточное владение терминологией, продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, к анализу привлечены новейшие работы по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.), полностью соблюдены требования к оформлению реферата, грамотность и культура изложения материала на высоком уровне.

«не зачтено» – не обоснована или слабо обоснована актуальность проблемы и темы, содержание не соответствует теме и плану реферата, обнаружено недостаточное владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы, не продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, использован очень ограниченный круг литературных источников по проблеме, не соблюдены требования к оформлению реферата, отсутствует грамотность и культура изложения материала.

Критерии оценки по написанию эссе:

«зачтено» - обучающийся раскрыл основное содержание темы, показал творческий подход к решению проблемы, использовал ориентацию на междисциплинарные связи, привел примеры, сделал выводы.

«не зачтено» - обучающийся не раскрыл основное содержание всех вопросов, не показал творческого подхода к решению проблемы и знаний по теме.

2.2. Примерные вопросы к экзамену

Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля

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.

2.2 Примерная тематика курсовых работ

48. Проблемы безопасности регионального продовольственного рынка.
49. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
50. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
51. Дегустация продовольственных товаров.
52. Роль товарной экспертизы в обеспечении безопасности товаров.
53. Генномодифицированные продукты.
54. Экспертиза пищевых добавок.
55. Средства товарной экспертизы.

56. Измерительные методы товарной экспертизы.
57. Роль товарной экспертизы в коммерческой деятельности.
58. Документальное оформление экспертизы.
59. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.
60. Экспертная оценка потребительских свойств товаров.
61. Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров.
62. Органолептические методы товарной экспертизы.
63. Современные методы товарной экспертизы.
64. Углеводы и их влияние на формирование потребительских свойств _____ товаров.
65. Сравнительная характеристика состава, свойств различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции).
66. Белки пищевых продуктов и их влияние на потребительские свойства _____ товаров.
67. Сравнительная характеристика состава и свойств белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов и др.)
68. Жиры и их влияние на пищевую ценность и сохранность _____ товаров.
69. характеристика пищевой ценности конкретных групп продовольственных продуктов (например, свежих и сушеных плодов, животных жиров и растительных масел).
70. Зольные элементы пищевых продуктов: классификация, значение для организма человека.
71. Обеспечение безопасности пищевых продуктов от загрязнений химическими веществами (или радиоактивными излучениями).
72. Характеристика опасных для здоровья людей _____ товаров.
73. Качество продовольственных товаров.
74. Организация проведения товарной экспертизы _____ товаров.
75. Рациональные способы хранения _____ товаров.
76. Органолептическая оценка потребительских товаров.
77. Методологические основы оценки качества продовольственных товаров.
78. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
79. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
80. Товарные потери
81. Эргономические свойства товаров.
82. Экологическая экспертиза товаров.
83. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
84. Систематизация и кодирование товаров.
85. Потребительские свойства товаров.
86. Эстетические свойства товаров.
87. Средства и виды информации о товаре.
88. Маркировка – как средство информации о товаре.
89. Экспертиза непродовольственных товаров.
90. Измерительные методы оценки показателей качества товаров.
91. Социологический метод оценки показателей качества товаров.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

3.1. Методика проведения тестирования

Целью этапа промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме тестирования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений,

навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которых направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) на последнем занятии. В случае проведения тестирования на компьютерах время и место проведения тестирования преподаватели кафедры согласуют с информационно-вычислительным центром и доводят до сведения обучающихся.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк тестовых заданий. Преподаватели кафедры разрабатывают задания для тестового этапа промежуточной аттестации, утверждают их на заседании кафедры и передают в информационно-вычислительный центр в электронном виде вместе с копией рецензии. Минимальное количество тестов, составляющих фонд тестовых заданий, рассчитывают по формуле: трудоемкость дисциплины в з.е. умножить на 50.

Тесты включают в себя задания 3-х уровней:

- ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)
- ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)
- ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)

Соотношение заданий разных уровней и присуждаемые баллы

	Вид промежуточной аттестации
	экзамен
Количество ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)	30
Кол-во баллов за правильный ответ	1
Всего баллов	30
Количество ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)	15
Кол-во баллов за правильный ответ	2
Всего баллов	30
Количество ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)	5
Кол-во баллов за правильный ответ	8
Всего баллов	40
Всего тестовых заданий	50
Итого баллов	100
Мин. количество баллов для аттестации	70

Описание проведения процедуры:

Тестирование является обязательным этапом экзамена независимо от результатов текущего контроля успеваемости. Тестирование может проводиться на компьютере или на бумажном носителе.

Тестирование на бумажном носителе:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания обучающийся должен выбрать правильные ответы на тестовые задания в установленное преподавателем время.

Обучающемуся предлагается выполнить 50 тестовых заданий разного уровня сложности на экзамене. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов на экзамене.

Тестирование на компьютерах:

Для проведения тестирования используется программа INDIGO. Обучающемуся предлагается выполнить 50 тестовых заданий разного уровня сложности на экзамене. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов на экзамене.

Результаты процедуры:

Результаты тестирования на компьютере или бумажном носителе имеют качественную оценку «зачтено» – «не зачтено». Оценки «зачтено» по результатам тестирования являются основанием для допуска обучающихся к собеседованию. При получении оценки «не зачтено» за тестирование обучающийся к собеседованию не допускается и по результатам промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) выставляется оценка «неудовлетворительно».

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в экзаменационные ведомости в соответствующую графу.

3.2. Методика проведения приема практических навыков

Цель этапа промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме приема практических навыков является оценка уровня приобретения обучающимся умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не проходил процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) на последнем занятии по дисциплине (модулю), или в день проведения собеседования, или может быть совмещена с экзаменационным собеседованием по усмотрению кафедры.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки умений и навыков. Банк оценочных материалов включает перечень практических навыков, которые должен освоить обучающийся для будущей профессиональной деятельности.

Описание проведения процедуры:

Оценка уровня освоения практических умений и навыков может осуществляться на основании положительных результатов текущего контроля при условии обязательного посещения всех занятий лабораторного типа.

Для прохождения этапа проверки уровня освоения практических навыков обучающийся должен овладеть всеми практическими умениями и навыками, предусмотренными программой дисциплины (модуля).

Результаты процедуры:

Результаты проверки уровня освоения практических умений и навыков имеют качественную оценку «зачтено» – «не зачтено». Оценки «зачтено» по результатам проверки уровня освоения практических умений и навыков являются основанием для допуска обучающихся к собеседованию. При получении оценки «не зачтено» за освоение практических умений и навыков обучающийся к собеседованию не допускается и по результатам промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) выставляется оценка «неудовлетворительно».

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в экзаменационные ведомости в соответствующую графу.

3.3. Методика проведения устного собеседования

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме устного собеседования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не проходил процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) в соответствии с приказом о проведении промежуточной аттестации. Деканатом факультета может быть составлен индивидуальный график прохождения промежуточной аттестации для обучающегося при наличии определенных обстоятельств.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль), как правило, проводящий занятия лекционного типа.

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает вопросы, как правило, открытого типа, перечень тем, выносимых на опрос, типовые задания. Из банка оценочных материалов формируются печатные бланки индивидуальных заданий (билеты). Количество вопросов, их вид (открытые или закрытые) в бланке индивидуального задания определяется преподавателем самостоятельно.

Описание проведения процедуры:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания и подготовки ответов обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать устные развернутые ответы на поставленные в задании вопросы и задания в

установленное преподавателем время. Продолжительность проведения процедуры определяется преподавателем самостоятельно, исходя из сложности индивидуальных заданий, количества вопросов, объема оцениваемого учебного материала, общей трудоемкости изучаемой дисциплины (модуля) и других факторов.

Собеседование может проводиться по вопросам билета и (или) по ситуационной(ым) задаче(ам). Результат собеседования при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты процедуры:

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и экзаменационные ведомости и представляются в деканат факультета.

По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.

3.4. Методика проведения промежуточной аттестации в форме защиты эссе

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме защиты эссе, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), оценка способности обучающегося к самостоятельному, творческому мышлению.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) в соответствии с расписанием учебных занятий (на последнем занятии).

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя примерные темы для написания эссе, критерии оценки. Обучающийся выбирает самостоятельно тему для творческой работы.

Описание проведения процедуры:

На защите обучающийся должен хорошо ориентироваться в представленном эссе, уметь объяснить источники цифровых данных, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме эссе.

Перед защитой обучающийся готовится как по эссе в целом, так и по замечаниям преподавателя.

Защита состоит из краткого изложения обучающимся основных положений эссе. В конце своего сообщения он отвечает на замечания и вопросы преподавателя и обучающихся. При оценке эссе преподаватель учитывает как качество написания эссе, так и результаты его защиты.

Результаты процедуры:

Результат процедуры оценивается «зачтено», «не зачтено».

Результаты проведения процедуры оценивания учитываются преподавателем при подведении итогов промежуточной аттестации по дисциплине.

3.5. Методика проведения защиты курсовых работ

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме защиты курсовой работы, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), оценка способности обучающегося к научно-исследовательской деятельности.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль), по которой предусмотрено выполнение курсовой работы. В случае, если обучающийся не проходил процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится в соответствии с учебным планом и расписанием учебных занятий.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя примерные темы курсовых работы. Обучающийся выбирает самостоятельно тему курсовой работы.

Описание проведения процедуры:

Законченную работу студент сдает на кафедре в бумажном и электронном виде.

Курсовая работа подлежит проверке на наличие заимствований и плагиата. Затем работа направляется на рецензирование.

Рецензирование курсовой работы включает:

Выявление ошибок и недочетов в работе.

Составление рецензии.

Рецензент выясняет соответствие работы поставленному заданию, актуальность темы, самостоятельность выполнения работы, степень применения теоретических знаний на практике и практическую значимость работы, анализирует положительные стороны, недостатки и ошибки, оценивает стиль изложения и оформления. Обязательным является наличие в отзыве предварительной оценки выполненной работы в форме вывода «Работа допускается к защите» или «Работа не допускается к защите».

Основанием для допуска к защите курсовой работы являются:

- оформление курсовой работы в соответствии с предъявляемыми к написанию курсовых работ требованиями;

- рецензия руководителя и его подпись на титульном листе.

Студент заранее готовит выступление на 8-10 минут, выбирая основные моменты в работе, сохраняя при этом структуру курсовой. В выступлении следует отразить мотивы выбора темы, объект, предмет, цель, задачи исследования, основное содержание, выводы и их обоснование. Подготовить мультимедийную презентацию, помогающую раскрыть основные положения работы.

Защита курсовой работы проводится в комиссии, в составе руководителя по данной теме и

одного - двух преподавателей кафедры, назначенных заведующим кафедрой. По желанию возможно присутствие сотрудников деканата и приглашенных представителей работодателей.

Порядок защиты курсовой работы:

1) Доклад студента. Регламент – 8-10 минут. Доклад рекомендуется знать наизусть и сопровождать иллюстрационным материалом, который способствует эффективности выступления докладчика.

Студент в своем докладе должен раскрыть следующие вопросы:

- актуальность темы, цель и задачи работы, особенности нормативного регулирования исследуемых вопросов;

- состояние и особенности исследуемой проблемы;

- полученные результаты, выводы и предложения, степень их новизны.

2) Выступление рецензента с оценкой работы.

3) Ответы студента на вопросы рецензента и членов комиссии, присутствующих.

4) Обсуждение курсовой работы.

5) Заключение председателя комиссии с оценкой работы по балльной системе.

Результаты процедуры:

Курсовая работа оценивается по 4-х балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка заносится в ведомость и протокол защиты курсовых работ и отражается в зачетной книжке студента.

3.6. Методика проведения защиты рефератов

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме защиты реферата, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), оценка способности обучающегося к самостоятельному, творческому мышлению.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится в процессе изучения дисциплины (модуля) в соответствии с расписанием учебных занятий.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя примерные темы для написания рефератов, критерии оценки. Обучающийся выбирает самостоятельно тему для творческой работы.

Описание проведения процедуры:

На защите обучающийся должен хорошо ориентироваться в представленном реферате, уметь объяснить источники цифровых данных, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме реферата.

Перед защитой обучающийся готовится как по реферату в целом, так и по замечаниям преподавателя.

Защита состоит из краткого изложения обучающимся основных положений реферата. В конце своего сообщения он отвечает на замечания и вопросы преподавателя и обучающихся. При оценке реферата преподаватель учитывает как качество написания реферата, так и результаты его защиты.

Результаты процедуры:

Результат процедуры оценивается «зачтено», «не зачтено».

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке отмечается преподавателем в журнале.

По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.

Составитель: Л.Н. Шмакова

Зав. кафедрой Л.Н. Шмакова