



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИЕиС  
Ю.В. Сомова

28.04.2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ***

Направление подготовки (специальность)  
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль/специализация) программы  
Товарный консалтинг и экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения  
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	1
Семестр	2

Магнитогорск  
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985)

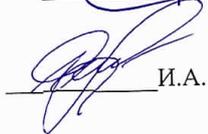
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
28.03.2025, протокол № 6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС  
28.04.2025 г. протокол № 5

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:  
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСИСА, д-р техн. наук  И.Ю. Мезин

## Лист актуализации рабочей программы

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

## 1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является: усвоение теоретических знаний о товаре, формирование умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность товароведов по оценке и обеспечению качества и ассортимента товаров на разных этапах его жизненного цикла, а также квалифицированного проведения экспертизы товаров; изучения товаросопроводительной документации, обобщения, систематизации и анализа результатов экспертного исследования.

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Теоретические основы товароведения и экспертизы входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Введение в направление

Фитосанитарная экспертиза

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров

Товароведение и экспертиза одежно-обувных, пушно-меховых товаров

Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров

Товароведение и экспертиза хозяйственных и электробытовых товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и парфюмерно-косметических товаров

Производственная – преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Теоретические основы товароведения и экспертизы» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-3	Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений

#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 академических часов, в том числе:

- контактная работа – 54,15 академических часов;
- аудиторная – 51 академический час;
- внеаудиторная – 3,15 академических часов;
- самостоятельная работа – 18,15 академических часов;
- в форме практической подготовки – 0 академических часов;
- подготовка к экзамену – 35,7 академических часов

Форма аттестации - экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в академических часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Теоретические основы товароведения								
1.1 Основные понятия, цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты товароведения. Классификация потребительских товаров.	2	1		2/2И	1			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.2 Ассортимент и качество товаров. Физические свойства товаров. Методы контроля товарных партий.		2		4/4И	4			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.		4		8	4			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.4 Товарные потери. Основы консервирования.		4		6/6И	3,15			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Итого по разделу		11		20/12И	12,15			
2. Теоретические основы экспертизы товаров								
2.1 Предмет, задачи и классификация экспертизы.	2	2		6/2И	3			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.2 Средства и методы товарной экспертизы		2		4/4И	3			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.3 Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация и фальсификация.		2		4/4И				ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

Итого по разделу	6		14/10И	6			
Итого за семестр	17		34/22И	18,15		экзамен	
Итого по дисциплине	17		34/22И	18,15		экзамен	

## **5 Образовательные технологии**

В процессе преподавания дисциплины применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных и практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при подготовке к семинарским занятиям, подготовки к тестированиям, контрольной работе, итоговой аттестации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Представлено в приложении 1.

### **7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Представлены в приложении 2.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература:**

1. Волков, А. Х. Теоретические основы товароведения : 2019-08-14 / А. Х. Волков, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122953> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Рябкова, Д. С. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Д. С. Рябкова, О. В. Скрябина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-89764-884-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170271> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Пересветов, Ю. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Ю. В. Пересветов, О. В. Чадина. — Москва : РУТ (МИИТ), 2019. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175563> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **в) Методические указания:**

1. Муранова, Т. Д. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы товароведения» : учебно-методическое пособие / Т. Д. Муранова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2017. — 21 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144909> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

#### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

#### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: <a href="http://www1.fips.ru/">http://www1.fips.ru/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>

#### 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на лабораторных практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде выполнения заданий, которые определяет преподаватель.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде подготовки докладов, подготовки к семинарам, контрольной работе и тестированиям, с консультациями преподавателя.

### **Задания для текущего контроля знаний студентов**

#### **Варианты контрольных работ**

##### **Вариант № 1**

1 Информационное обеспечение потребителей: правовые основы, требования к товарной информации. Товарная информация: понятия, виды, формы и их характеристика.

2 Отбор проб при приемке товаров для различных групп продовольственных товаров. Основные понятия: выборка, средний образец, проба (объединенная, точечная, средняя), приемочное и браковочное числа. Приведите примеры.

3 Известно, что максимально возможная базовая широта ассортимента молока коровьего равна 25. Обследуйте и рассчитайте широту и полноту его ассортимента в конкретной торговой организации.

##### **Вариант № 2**

1 Предмет, цель и задачи товароведения. Товар как объект коммерческой деятельности. Принципы научного товароведения. Определения: товар, продукция, услуга. Связь товароведения с другими научными дисциплинами.

2 Дефекты товаров: понятие, классификация, характеристика. Методы обнаружения, причины возникновения и меры по устранению дефектов. Влияние дефектов на рентабельность коммерческой деятельности.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной гречневой крупы 1-го сорта, если в магазин поступила партия массой 80кг в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета крупы – 1кг).

##### **Вариант № 3**

1 Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика. Управление ассортиментом: понятие, формирование и факторы влияющие на него.

2 Органолептический метод контроля качества потребительских товаров: сущность, разновидности, их характеристика, достоинства и недостатки.

3 Изучите транспортную и потребительскую маркировку двух конкретных продовольственных товаров (на примере кондитерских изделий разных предприятий – изготовителей). Установите соответствующие требованиям НД. Сделайте вывод.

##### **Вариант № 4**

1 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

2 Качество товаров: понятие, свойства, показатели, номенклатура потребительских свойств и показателей. Классификация показателей качества (единичные, комплексные, определяющие и др.), их характеристика.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованных макаронных изделий Ракушки, если в магазин поступила партия массой 200 кг в ящиках по 20 пачек в каждом (масса пачки – 500кг).

### **Вариант № 5**

1 Классификация товаров: понятие. Методы классификации (иерархический и фасетный): сравнительная характеристика по достоинствам и недостаткам. Приведите пример иерархического метода классификации по любой группе товаров.

2 Фальсификация товаров. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения. Последствия. Предупреждение фальсификации.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества перловой крупы, если в магазин поступила партия массой 5,5 т в мешках по 50 кг в каждом.

### **Вариант № 6**

1 Консервирование пищевых продуктов. Задачи консервирования. Физико-химические методы консервирования.

2 Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, степени удовлетворения и характеру потребностей.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества весовых макаронных изделий, если в магазин поступила партия массой 100 кг в ящиках по 10 кг в каждом.

### **Вариант № 7**

1 Организация проведения товарной экспертизы (3 этапа).

2 Средства товарной информации: понятие, назначение, классификация. Проанализируйте маркировку любого товара на соответствие основным требованиям.

3 Рассчитайте структуру ассортимента круп на торгово-закупочной базе, если в наличии имеется: 3т ядрицы быстрорастворивающейся, 1т продела, 4т риса полированного, 0,5т крупы ячневой, 2т крупы пшеничной. Расчет в денежном выражении проведите в действующих ценах.

### **Вариант № 8**

1 Кодирование товаров и услуг. Основные понятия. Методы кодирования. Виды кодов, их строение, применимость.

2 Характеристика целей и задач товарной экспертизы. Структура экспертной деятельности.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества рисовой крупы, если в магазин поступила партия массой 6т в мешках по 50кг в каждом.

### **Вариант № 9**

1 Штриховое кодирование: понятие, виды, назначение. Организации, занимающиеся штриховым кодированием. Штрих-код как средство автоматической идентификации товаров. Фальсификация кодов, способы ее обнаружения.

2 Правила и принципы размещения товаров. Дайте характеристику правил товарного соседства, рациональной эксплуатации хранения, обеспечения механизации погрузочно-разгрузочных работ.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной ржаной сеяной муки, если в магазин поступила партия массой 0,2т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета – по 2кг).

### **Вариант № 10**

1 Объекты и субъекты товароведной деятельности. Основные товароведные характеристики товара, их характеристика. Права и обязанности субъектов товароведной деятельности. Правовая база.

2 Измерительные методы: понятие, характеристика разновидностей, их преимущества и недостатки по сравнению с органолептическим методом.

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества пшеничной муки в/с, если в магазин поступила партия массой 5т в мешках по 50кг в каждом.

### **Вариант № 11**

1 Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента. Виды ассортимента, их характеристика.

2 Методы оценки качества потребительских товаров: классификация. Охарактеризуйте регистрационный, расчетный, социологический, экспертный и статистический методы. Какие из них применяют в Вашей организации?

3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной пшеничной муки 2-го сорта, если в магазин поступила партия массой 0,4т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса пакета – 2кг).

### **Вариант № 12**

1 Показатели ассортимента: понятия, характеристика, применимость в коммерческой деятельности для анализа ассортиментной политики торгового предприятия, сбалансированности спроса и предложения.

2 Физические и физико-химические методы оценки качества пищевых продуктов. Их значение в повышении качества продуктов питания. Приведите примеры.

3 Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков (в ящике – 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?

### **Вариант № 13**

1 Формирование ассортимента: понятие. Факторы, формирующие ассортимент товаров. Приведите конкретные примеры, их характеризующие.

2 Размещение товаров на складах. Основные принципы и методы размещения: характеристика. Показатели размещения, регламентированные нормативными документами.

3 В магазин-склад поступило пиво «Балтика №1» в количестве 20 ящиков по 20 бутылок емкостью 0,5л и «Балтика №3» - 30 ящиков. Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа для проверки пива по внешнему виду и оформлению и для оценки высоты пены и пеностойкости.

### **Вариант № 14**

1 Качественная экспертиза. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству.

2 Конкурентоспособность как современный фактор формирования качества товаров.

3 Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок (в упаковке – шесть бутылок). При приемке

в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?

### Примеры ситуационных задач

**Ситуация 1** В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий яблок при приемке от поставщика. К заявке было приложено качественное удостоверение на конкретные товарные партии

Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий).

**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 (студентам), подписывает наряды.

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

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

#### Задания по ситуации 1

**Задание 1.1** Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии с которой Вы будете работать на деловой игре. Форма заявки и наряда см. в приложении Г, Д. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в **качественном удостоверении**.

**Задание 1.2** Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика. Обратите внимание на дату обработки продукции ядохимикатами в период выращивания.

#### Этапы выполнения задания:

1 На основании исходных данных, приведенных в приложении Б, рассчитайте: количество мест в выборке; количество точечных проб; массу объединенной пробы; рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно; определите градации качества (стандарт., нестандарт., отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.

## Вопросы для подготовки к экзамену

- 1 Предмет, цели и задачи товароведения. Товароведение как учебная дисциплина. Принципы товароведения (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация). Связь товароведения с другими дисциплинами.
- 2 Идентификация: понятие, виды, средства и методы.
- 3 Классификация товаров: понятие, методы, цели, системы классификации. Товароведная классификация товаров.
- 4 Классификация средств товарной экспертизы. Характеристика материально - технической базы и средств измерений.
- 5 Основание для проведения товарной экспертизы. Составление акта экспертизы.
- 6 Потери при хранении. Виды потерь: нормируемые и актируемые. Сверх нормативные потери. Пути сохранения качества продовольственных товаров.
- 7 Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
- 8 Управление ассортиментом товаров: цель, методы, показатели.
- 9 Основные категории товароведения - качество и ассортимент товаров.
- 10 Физические и физико-химические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
- 11 Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия. Принципы товарной экспертизы.
- 12 Показатели качества: единичные, комплексные, обобщенные, прямые и косвенные и т.д.
- 13 Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
- 14 Эстетические свойства товаров: комплексные и единичные показатели качества.
- 15 Изложить сущность процесса гигроскопического изменения влажности в процессе хранения товаров. Объяснить понятие «равновесная» влажность, указать значение этого показателя при хранении продовольственных товаров.
- 16 Средства информации о товарах (нормативные, технические и технологические документы, специальная литература).
- 17 Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
- 18 Микробиологические процессы, происходящие при производстве и хранении пищевых продуктов. Их сущность, условия протекания.
- 19 Классификация товарной экспертизы. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
- 20 Качество продовольственных товаров. Показатели качества. Классификация и номенклатура показателей качества.
- 21 Требование к экспертам их аттестации. Их права и обязанности.
- 22 Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приемочное число. Браковочное число.
- 23 Средства товарной экспертизы. Классификация. Характеристика.
- 24 Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно - сопроводительная информация.
- 25 Качество товаров. Термины и определения в области качества продукции (свойство, параметр, признак, показатель качества продукции и т.д.).
- 26 Ассортимент товаров. Понятие. Классификация ассортимента товаров.
- 27 Свойства и показатели ассортимента (широта, глубина, полнота, устойчивость, новизна). Формирование структуры ассортимента.
- 28 Дефекты товаров. Понятие. Классификация дефектов по степени влияния на качество. Методы обнаружения
- 29 Управление ассортиментом. Формирование и факторы, влияющие на него.
- 30 Основные факторы, сохраняющие качество товаров. Характеристика.
- 31 Товароведная экспертиза: классификация, виды.
- 32 Органолептический, социологический, расчетный методы оценки качества товаров. Достоинства и недостатки.

- 33 Фальсификация: понятие. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная. Способы фальсификации товаров. Методы обнаружения и меры предупреждения.
- 34 Рефрактометрический и поляриметрический методы оценки качества. Использование при экспертизе товаров.
- 35 Качественная экспертиза. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству.
- 36 Количественная экспертиза. Правовая база проведения количественной экспертизы. Правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров.
- 37 Контроль качества. Характеристика видов контроля качества товаров. Градация товаров по качеству (сортамент, группы качества, группы сложности, и др.).
- 38 Гигиеническая экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение.
- 39 Виды и средства информации о товаре.
- 40 Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение.
- 41 Классификация и кодирование товаров. Штриховое кодирование.
- 42 Организация проведения товарной экспертизы (3 этапа).
- 43 Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
- 44 Биохимические и микробиологические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Их сущность, влияние на качество и величину потерь.
- 45 Иерархический и фасетный методы классификации их использование в товароведении.
- 46 Потери при хранении. Виды потерь: нормируемые количественные (естественная убыль, предреализационные) и активируемые качественные потери (брак, отходы)). Сверхнормативные потери.
- 47 Органолептический метод оценки качества продовольственных товаров. Преимущества и недостатки. Понятие о вкусовой чувствительности, порогах ощущения, вкусовом дальтонизме. Условия проведения органолептической оценки.
- 48 Условия хранения: режимы, размещение товаров на хранение в складах; санитарно-гигиеническое состояние склада - влияние их на качество товара.
- 49 Экологическая экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение.
- 50 Инструментальные методы оценки качества продовольственных и/или непродовольственных товаров: физические, химические; их преимущества и недостатки. Краткие сведения о современных методах исследования качества товаров.
- 51 Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
- 52 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
- 53 Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
- 54 Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки.
- 55 Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним.
- 56 Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов.
- 57 Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.
- 58 Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
- 59 Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
- Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение

## 7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
<b>ПК-3: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению</b>		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	<b>Вопросы к экзамену</b> 60 Предмет, цели и задачи товароведения. Товароведение как учебная дисциплина. Принципы товароведения (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация). Связь товароведения с другими дисциплинами. 61 Идентификация: понятие, виды, средства и методы. 62 Классификация товаров: понятие, методы, цели, системы классификации. Товароведная классификация товаров. 63 Классификация средств товарной экспертизы. Характеристика материально - технической базы и средств измерений. 64 Основание для проведения товарной экспертизы. Составление акта экспертизы. 65 Потери при хранении. Виды потерь: нормируемые и актируемые. Сверх нормативные потери. Пути сохранения качества продовольственных товаров. 66 Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие. 67 Управление ассортиментом товаров: цель, методы, показатели. 68 Основные категории товароведения - качество и ассортимент товаров. 69 Физические и физико-химические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>70 Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия. Принципы товарной экспертизы.</p> <p>71 Показатели качества: единичные, комплексные, обобщенные, прямые и косвенные и т.д.</p> <p>72 Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.</p> <p>73 Эстетические свойства товаров: комплексные и единичные показатели качества.</p> <p>74 Изложить сущность процесса гигроскопического изменения влажности в процессе хранения товаров. Объяснить понятие «равновесная» влажность, указать значение этого показателя при хранении продовольственных товаров.</p> <p>75 Средства информации о товарах (нормативные, технические и технологические документы, специальная литература).</p> <p>76 Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.</p> <p>77 Микробиологические процессы, происходящие при производстве и хранении пищевых продуктов. Их сущность, условия протекания.</p> <p>78 Классификация товарной экспертизы. Объекты и субъекты товарной экспертизы.</p> <p>79 Качество продовольственных товаров. Показатели качества. Классификация и номенклатура показателей качества.</p> <p>80 Требование к экспертам их аттестации. Их права и обязанности.</p> <p>81 Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приемочное число. Браковочное число.</p> <p>82 Средства товарной экспертизы. Классификация. Характеристика.</p> <p>83 Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно - сопроводительная информация.</p> <p>84 Качество товаров. Термины и определения в области качества</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>продукции (свойство, параметр, признак, показатель качества продукции и т.д.).</p> <p>85 Ассортимент товаров. Понятие. Классификация ассортимента товаров.</p> <p>86 Свойства и показатели ассортимента (широта, глубина, полнота, устойчивость, новизна). Формирование структуры ассортимента.</p> <p>87 Дефекты товаров. Понятие. Классификация дефектов по степени влияния на качество. Методы обнаружения</p> <p>88 Управление ассортиментом. Формирование и факторы, влияющие на него.</p> <p>89 Основные факторы, сохраняющие качество товаров. Характеристика.</p> <p>90 Товароведная экспертиза: классификация, виды.</p> <p>91 Органолептический, социологический, расчетный методы оценки качества товаров. Достоинства и недостатки.</p> <p>92 Фальсификация: понятие. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная. Способы фальсификации товаров. Методы обнаружения и меры предупреждения.</p> <p>93 Рефрактометрический и поляриметрический методы оценки качества. Использование при экспертизе товаров.</p> <p>94 Качественная экспертиза. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству.</p> <p>95 Количественная экспертиза. Правовая база проведения количественной экспертизы. Правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров.</p> <p>96 Контроль качества. Характеристика видов контроля качества товаров. Градация товаров по качеству (сортамент, группы качества, группы сложности, и др.).</p> <p>97 Гигиеническая экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение.</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>98 Виды и средства информации о товаре.</p> <p>99 Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение.</p> <p>100 Классификация и кодирование товаров. Штриховое кодирование.</p> <p>101 Организация проведения товарной экспертизы (3 этапа).</p> <p>102 Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.</p> <p>103 Биохимические и микробиологические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Их сущность, влияние на качество и величину потерь.</p> <p>104 Иерархический и фасетный методы классификации их использование в товароведении.</p> <p>105 Потери при хранении. Виды потерь: нормируемые количественные (естественная убыль, предреализационные) и актируемые качественные потери (брак, отходы)). Сверхнормативные потери.</p> <p>106 Органолептический метод оценки качества продовольственных товаров. Преимущества и недостатки. Понятие о вкусовой чувствительности, порогах ощущения, вкусовом дальтонизме. Условия проведения органолептической оценки.</p> <p>107 Условия хранения: режимы, размещение товаров на хранение в складах; санитарно-гигиеническое состояние склада - влияние их на качество товара.</p> <p>108 Экологическая экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение.</p> <p>109 Инструментальные методы оценки качества продовольственных и/или непродовольственных товаров: физические, химические; их преимущества и недостатки. Краткие сведения о современных методах исследования качества товаров.</p> <p>110 Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.</p> <p>111 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество и</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>сохраняемость.</p> <p>112 Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.</p> <p>113 Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки.</p> <p>114 Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним.</p> <p>115 Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов.</p> <p>116 Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.</p> <p>117 Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.</p> <p>118 Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.</p> <p>119 Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение</p>
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	<p style="text-align: center;"><b>Варианты контрольных работ</b> <b>Вариант № 1</b></p> <p>1 Информационное обеспечение потребителей: правовые основы, требования к товарной информации. Товарная информация: понятия, виды, формы и их характеристика.</p> <p>2 Отбор проб при приемке товаров для различных групп продовольственных товаров. Основные понятия: выборка, средний образец, проба (объединенная, точечная, средняя), приемочное и браковочное числа. Приведите примеры.</p> <p>3 Известно, что максимально возможная базовая широта ассортимента молока коровьего равна 25. Обследуйте и рассчитайте</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>широту и полноту его ассортимента в конкретной торговой организации.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант № 2</b></p> <p>1 Предмет, цель и задачи товароведения. Товар как объект коммерческой деятельности. Принципы научного товароведения. Определения: товар, продукция, услуга. Связь товароведения с другими научными дисциплинами.</p> <p>2 Дефекты товаров: понятие, классификация, характеристика. Методы обнаружения, причины возникновения и меры по устранению дефектов. Влияние дефектов на рентабельность коммерческой деятельности.</p> <p>3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной гречневой крупы 1-го сорта, если в магазин поступила партия массой 80кг в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета крупы – 1кг).</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант № 3</b></p> <p>1 Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика. Управление ассортиментом: понятие, формирование и факторы влияющие на него.</p> <p>2 Органолептический метод контроля качества потребительских товаров: сущность, разновидности, их характеристика, достоинства и недостатки.</p> <p>3 Изучите транспортную и потребительскую маркировку двух конкретных продовольственных товаров (на примере кондитерских изделий разных предприятий – изготовителей). Установите соответствующие требованиям НД. Сделайте вывод.</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p style="text-align: center;"><b>Вариант № 4</b></p> <p>1 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.</p> <p>2 Качество товаров: понятие, свойства, показатели, номенклатура потребительских свойств и показателей. Классификация показателей качества (единичные, комплексные, определяющие и др.), их характеристика.</p> <p>3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованных макаронных изделий Ракушки, если в магазин поступила партия массой 200 кг в ящиках по 20 пачек в каждом (масса пачки – 500кг).</p>
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	<p><b>Ситуация 1</b> В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий яблок при приемке от поставщика. К заявке было приложено качественное удостоверение на конкретные товарные партии</p> <p>Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий).</p> <p><b>Пояснение:</b> 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</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды.</p> <p><b>Ситуация 2</b> После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено и эксперты были направлены в ООО «Визит».</p> <p><b>Пояснение:</b> каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1.</p> <p><b>Задания по ситуации 1</b></p> <p><b>Задание 1.1</b> Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии с которой Вы будете работать на деловой игре. Форма заявки и наряда см. в приложении Г, Д. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в <b>качественном удостоверении</b>.</p> <p><b>Задание 1.2</b> Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика. Обратите внимание на дату обработки продукции ядохимикатами в период выращивания.</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p style="text-align: center;"><i>Этапы выполнения задания:</i></p> <p>1 На основании исходных данных, приведенных в приложении Б, рассчитайте: количество мест в выборке; количество точечных проб; массу объединенной пробы; рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно: определите градации качества (стандарт., нестандарт., отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.</p>

## **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине включает устный опрос, контрольную работу, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена.

### **Методические рекомендации для подготовки к экзамену:**

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Обучающийся дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Обучающемуся предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если обучающийся недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если обучающийся не может ответить на вопрос.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку «хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.