

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Ашмарина Светлана Игоревна

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Самарский государственный **высшего образования**

Дата подписания: 03.02.2021 09:53:21

Уникальный программный ключ:

59650034d6e3a6baac49b7bd0f8e79fea1433ff3e82f1fc7e9279a031181baba

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт** экономики предприятий  
**Кафедра** Коммерции, сервиса и туризма

**УТВЕРЖДЕНО**  
Ученым советом Университета  
(протокол № 10 от 29 апреля 2020 г.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Наименование дисциплины** Б1.В.ДВ.03.01 Товароведение потребительских товаров

**Основная профессиональная образовательная программа** 43.03.01 Сервис программа Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Методический отдел УМУ  
« 14 » 04 20 20 г.  
/ *Кашалева* /

Научная библиотека СГЭУ  
« » 20 г.  
/ /

Рассмотрено к утверждению  
на заседании кафедры Коммерции, сервиса и туризма  
(протокол №9 от 11.03.2020г.)  
Зав. кафедрой *[подпись]* / Д.В. Ралык /

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Товароведение потребительских товаров входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору) блока Б1.Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Статистика

Последующие дисциплины по связям компетенций: Гостиничное дело, Ресторанное дело, Основы предпринимательской деятельности в сервисе, Экономика предприятий сервиса, Бухгалтерский учет и налогообложение предприятий сервиса, Современные технологии продажи гостиничных и ресторанных услуг, Исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг, Логистика в сервисе

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Товароведение потребительских товаров в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>			
<b>Описание ИДК</b>	<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Владеть</b>
ПК УВ-2_ИДК1  Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПКУВ2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	ПКУВ2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.	ПКУВ2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.

<p>ПК УВ-2_ИДК2</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПКУВ2з2:</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПКУВ2у2:</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПКУВ2в2:</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК3</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПКУВ2з3:</p> <p>Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПКУВ2у3:</p> <p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПКУВ2в3:</p> <p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов</p>

			гостиничных комплексов и предприятий питания.
--	--	--	---

### 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

#### Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 3
Контактная работа, в том числе:	65.15/1.81
Занятия лекционного типа	32/0.89
Занятия семинарского типа	32/0.89
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03
Самостоятельная работа, в том числе:	39.85/1.11
Промежуточная аттестация	39/1.08
Вид промежуточной аттестации: Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

#### заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 4
Контактная работа, в том числе:	17.15/0.48
Занятия лекционного типа	4/0.11
Занятия семинарского типа	12/0.33
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03
Самостоятельная работа, в том числе:	124.85/3.47
Промежуточная аттестация	2/0.06
Вид промежуточной аттестации: Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Товароведение потребительских товаров представлен в таблице.

#### Разделы, темы дисциплины и виды занятий

##### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
			Практич. занятия				

1.	Товароведение продовольственных товаров	18	18			20	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
2.	Товароведение непродовольственных товаров	14	14			19,85	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
	Контроль	39						
	<b>Итого</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0.15</b>	<b>1</b>	<b>39.85</b>		

#### заочная форма

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе	
		Лекции	Занятия семинарского типа		ИКР			ГКР
			Практич. занятия					
1.	Товароведение продовольственных товаров	2	8			70	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
2.	Товароведение непродовольственных товаров	2	4			54,85	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
	Контроль	2						
	<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>0.15</b>	<b>1</b>	<b>124.85</b>		

## 4.2 Содержание разделов и тем

### 4.2.1 Контактная работа

#### Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Товароведение продовольственных товаров	лекция	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров
		лекция	Влияние технологических операций на качество мяса
		лекция	Классификация и маркировка мяса
		лекция	Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла
		лекция	Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов.
		лекция	Мороженая рыба и филе. Теоретические основы замораживания.
		лекция	Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров
		лекция	Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству и безопасности
		лекция	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий
2.	Товароведение непродовольственных товаров	лекция	Товароведение парфюмерно-косметических товаров
		лекция	Парфюмерные жидкости. Состав и технология изготовления парфюмерных

			жидкостей
		лекция	Классификация ассортимента косметических кремов. Средства ухода за волосами. Классификация, характеристика ассортимента
		лекция	Товароведение кожевенно-обувных товаров
		лекция	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента кожевенного сырья
		лекция	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов
		лекция	Товароведение галантерейных товаров

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

#### Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Товароведение продовольственных товаров	практическое занятие	Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса.
		практическое занятие	Мясные пищевые субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Использование в кулинарии и производстве мясной продукции.
		практическое занятие	Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины. Сырьё и материалы колбасного производства
		практическое занятие	Отличительные особенности колбасных изделий:
		практическое занятие	Экспертиза качества живой рыбы
		практическое занятие	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства. Классификация.
		практическое занятие	Солёная, пряная и маринованная рыба. Классификация по способам посола, степени солёности, разделке и другим критериям
		практическое занятие	Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.
		практическое занятие	Показатели качества, требования к условиям хранения и транспортирования кондитерских изделий
2.	Товароведение непродовольственных товаров	практическое занятие	Ассортимент и потребительские свойства чистящих средств. Анализ качества чистящих средств
		практическое занятие	Маркировка, упаковка, транспортировка, хранение чистящих средств
		практическое занятие	Характеристика ассортимента парфюмерных жидкостей. Потребительские свойства. Требования к качеству
		практическое занятие	Маркировка, упаковка, транспортировка, хранение парфюмерных жидкостей.
		практическое занятие	Характеристика ассортимента кож для верха обуви по назначению, виду используемого кожевенного сырья, конфигурации

		практическое занятие	Потребительские свойства обуви: социально-экономические, функциональные, показатели надежности обуви, эргономические и эстетические
		практическое занятие	Товароведная характеристика швейной галантереи

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

### Иная контактная работа

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

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

### 4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Товароведение продовольственных товаров	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Товароведение непродовольственных товаров	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

## 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Литература:

#### Основная литература

Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для прикладного бакалавриата / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3959-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/426168>

#### Дополнительная литература

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3108-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/425165>

Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/ Райкова Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 412 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=85297>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

#### Литература для самостоятельного изучения

1. Зонova Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров/ Зонova Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=60521>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для прикладного бакалавриата / И. М.

Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3959-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/426168>

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=60532>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

4. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/ Т.И. Чалых [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 760 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=85738>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

### 5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Office 365 ProPlus, Microsoft Office 2019, Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

### 5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

### 5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

### 5.5. Специальные помещения

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска

	Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия в виде презентационных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации.

## **6. Фонд оценочных средств по дисциплине Товароведение потребительских товаров:**

### **6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине**

<b>Вид контроля</b>	<b>Форма контроля</b>	<b>Отметить нужное знаком «+»</b>
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
Промежуточный контроль	Зачет	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования, утвержденными Ученым советом ФГБОУ ВО СГЭУ №10 от 29.04.2020г.

### **6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе**

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть

<p>ПК УВ-2_ИДК1</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПКУВ2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p>ПКУВ2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p>	<p>ПКУВ2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК2</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПКУВ2з2: Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПКУВ2у2: Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПКУВ2в2: Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК3</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и</p>	<p>ПКУВ2з3: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности</p>	<p>ПКУВ2у3: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. Анализировать проблемы функционирования системы</p>	<p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов</p>

предприятий питания.	системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.	контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.	департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.
----------------------	---	---	--

### 6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Товароведение продовольственных товаров	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	Оценка докладов Устный/письменный опрос Тестирование	Зачет
2.	Товароведение непродовольственных товаров	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	Оценка докладов Устный/письменный опрос Тестирование	Зачет

### 6.4. Оценочные материалы для текущего контроля

#### Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Товароведение продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и маркировка мяса.</li> <li>2. Субпродукты- категории качества, хранение и правила продажи.</li> <li>3. Мясные копчености.</li> <li>4. Мясные консервы.</li> <li>5. Дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Действия работников холодильника.</li> <li>6. Рыбы, имеющие промысловые значения (виды и семейства).</li> <li>7. Живая товарная рыба.</li> <li>8. Рыбные консервы и пресервы.</li> <li>9. Икра зернистая, паюсная, троишная, ястычная- требования к качеству.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Нерыбное водное сырье.</li> <li>11. Дайте заключение о соответствии требованиям СанПиНа по микробиологическим показателям образца соленых сельдей.</li> <li>12. Семейства злаковых- характеристика, экспертиза.</li> <li>13. Мука- производство, характеристика ассортимента, экспертиза качества муки, хранение.</li> <li>14. Болезни и дефекты хлеба. Бараночные и сухарные изделия.</li> <li>15. Анализ рынка отдельных видов зерновых культур.</li> <li>16. Новые тенденции в развитии зерновых бирж, особенности осуществления торговых сделок на зерновых биржах.</li> <li>17. Новые тенденции в развитии и расширении ассортимента круп.</li> <li>18. Основные виды микробиологических повреждений зерномучных товаров.</li> <li>19. Характеристика сельскохозяйственных вредителей, наиболее опасных для зерномучных товаров.</li> <li>20. Основные виды дефектов зерномучных товаров и причины их возникновения.</li> <li>21. Способы производства макаронных изделий.</li> <li>22. Дефекты макаронных изделий.</li> <li>23. Дефекты хлебобулочных изделий и причины их возникновения.</li> <li>24. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.</li> <li>25. Товароведная характеристика основных сахарозаменителей.</li> <li>26. Пищевая ценность и экспертиза качества меда.</li> <li>27. Ассортимент меда и идентификация его происхождения и подлинности.</li> <li>28. Характеристика искусственного меда.</li> <li>29. Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.</li> <li>30. Ассортимент и характеристика заменителей шоколада.</li> <li>31. Ассортимент и товароведная характеристика драже.</li> <li>32. Ассортимент и товароведная характеристика вафель.</li> </ol> <p>Ассортимент и товарная характеристика кондитерских изделий типа «Восточные сладости».</p>
<p>Товароведение непродовольственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные синтетические моющие средства.</li> <li>2. Бесфосфатные синтетические моющие средства.</li> <li>3. Теплофизические свойства полимерных материалов и методы их определения.</li> <li>4. История создания первых промышленных изделий из природных и синтетических полимеров.</li> <li>5. Эластомеры, применение в народном хозяйстве.</li> <li>6. Новые полимерные материалы XXI века.</li> <li>7. Новые виды лакокрасочных материалов.</li> <li>8. Ассортимент и свойства современных моющих средств.</li> <li>9. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.</li> <li>10. Дизельное топливо, ассортимент.</li> <li>11. Осветительные керосины, ассортимент и качество.</li> <li>12. Декоративная косметика для ногтей.</li> <li>13. Современные технологии производства косметических товаров.</li> <li>14. Показатели безопасности парфюмерных товаров.</li> <li>15. Основные методики определения показателей безопасности парфюмерных товаров.</li> <li>16. Показатели безопасности гигиенической косметики.</li> <li>17. Характеристика ассортимента натуральных кож для одежды и головных уборов.</li> </ol>

	<p>18. Характеристика ассортимента натуральных кож для галантереи.</p> <p>19. Характеристика ассортимента натуральных кож для перчаток и рукавиц.</p> <p>20. Характеристика ассортимента лаковых натуральных кож для верха обуви.</p> <p>21. Современный ассортимент искусственных и синтетических материалов для низа обуви.</p> <p>22. Современный ассортимент искусственных кож для верха обуви и подкладки.</p> <p>23. Современный ассортимент синтетических кож для верха обуви и подкладки.</p> <p>24. Современный ассортимент искусственных материалов для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви.</p> <p>25. Характеристика ассортимента детской кожаной обуви для детей ясельного возраста.</p> <p>26. Характеристика ассортимента модельной кожаной обуви.</p> <p>27. Характеристика ассортимента кожаной обуви для людей пожилого возраста.</p> <p>28. Характеристика ассортимента специальной кожаной обуви.</p> <p>29. Характеристика ассортимента военной кожаной обуви.</p> <p>30. Характеристика ассортимента спортивной кожаной обуви.</p> <p>31. Современный ассортимент обуви из пластмассы.</p> <p>32. Современный ассортимент резиновой и резинотекстильной клееной обуви.</p> <p>33. Современный ассортимент специальной резиновой обуви.</p> <p>34. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.</p> <p>35. Классификация и ассортимент галантерейных товаров из металлов.</p> <p>36. Классификация и ассортимент галантерейных товаров из ипластмасс</p> <p>37. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантереи</p> <p>38. Металлическая галантерея</p> <p>39. Товары по уходу за волосами</p>
--	--

### Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Товароведение продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и маркировка мяса.</li> <li>2. Субпродукты- категории качества, хранение и правила продажи.</li> <li>3. Мясные копчености.</li> <li>4. Мясные консервы.</li> <li>5. Дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Действия работников холодильника.</li> <li>6. Рыбы, имеющие промысловые значения (виды и семейства).</li> <li>7. Живая товарная рыба.</li> <li>8. Рыбные консервы и пресервы.</li> <li>9. Икра зернистая, паюсная, троишная, ястычная- требования к качеству.</li> <li>10. Нерыбное водное сырье.</li> <li>11. Дайте заключение о соответствии требованиям СанПиНа по микробиологическим показателям образца соленых сельдей.</li> <li>12. Семейства злаковых- характеристика, экспертиза.</li> <li>13. Мука- производство, характеристика ассортимента, экспертиза качества муки, хранение.</li> <li>14. Болезни и дефекты хлеба. Бараночные и сухарные изделия.</li> <li>15. Анализ рынка отдельных видов зерновых культур.</li> <li>16. Новые тенденции в развитии зерновых бирж, особенности</li> </ol>

	<p>осуществления торговых сделок на зерновых биржах.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>17. Новые тенденции в развитии и расширении ассортимента круп.</li> <li>18. Основные виды микробиологических повреждений зерномучных товаров.</li> <li>19. Характеристика сельскохозяйственных вредителей, наиболее опасных для зерномучных товаров.</li> <li>20. Основные виды дефектов зерномучных товаров и причины их возникновения.</li> <li>21. Способы производства макаронных изделий.</li> <li>22. Дефекты макаронных изделий.</li> <li>23. Дефекты хлебобулочных изделий и причины их возникновения.</li> <li>24. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.</li> <li>25. Товароведная характеристика основных сахарозаменителей.</li> <li>26. Пищевая ценность и экспертиза качества меда.</li> <li>27. Ассортимент меда и идентификация его происхождения и подлинности.</li> <li>28. Характеристика искусственного меда.</li> <li>29. Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.</li> <li>30. Ассортимент и характеристика заменителей шоколада.</li> <li>31. Ассортимент и товароведная характеристика драже.</li> <li>32. Ассортимент и товароведная характеристика вафель.</li> </ol> <p>Ассортимент и товарная характеристика кондитерских изделий типа «Восточные сладости».</p>
<p>Товароведение непродовольственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные синтетические моющие средства.</li> <li>2. Бесфосфатные синтетические моющие средства.</li> <li>3. Теплофизические свойства полимерных материалов и методы их определения.</li> <li>4. История создания первых промышленных изделий из природных и синтетических полимеров.</li> <li>5. Эластомеры, применение в народном хозяйстве.</li> <li>6. Новые полимерные материалы XXI века.</li> <li>7. Новые виды лакокрасочных материалов.</li> <li>8. Ассортимент и свойства современных моющих средств.</li> <li>9. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.</li> <li>10. Дизельное топливо, ассортимент.</li> <li>11. Осветительные керосины, ассортимент и качество.</li> <li>12. Декоративная косметика для ногтей.</li> <li>13. Современные технологии производства косметических товаров.</li> <li>14. Показатели безопасности парфюмерных товаров.</li> <li>15. Основные методики определения показателей безопасности парфюмерных товаров.</li> <li>16. Показатели безопасности гигиенической косметики.</li> <li>17. Характеристика ассортимента натуральных кож для одежды и головных уборов.</li> <li>18. Характеристика ассортимента натуральных кож для галантереи.</li> <li>19. Характеристика ассортимента натуральных кож для перчаток и рукавиц.</li> <li>20. Характеристика ассортимента лаковых натуральных кож для верха обуви.</li> <li>21. Современный ассортимент искусственных и синтетических материалов для низа обуви.</li> <li>22. Современный ассортимент искусственных кож для верха обуви и подкладки.</li> </ol>

	<p>23. Современный ассортимент синтетических кож для верха обуви и подкладки.</p> <p>24. Современный ассортимент искусственных материалов для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви.</p> <p>25. Характеристика ассортимента детской кожаной обуви для детей ясельного возраста.</p> <p>26. Характеристика ассортимента модельной кожаной обуви.</p> <p>27. Характеристика ассортимента кожаной обуви для людей пожилого возраста.</p> <p>28. Характеристика ассортимента специальной кожаной обуви.</p> <p>29. Характеристика ассортимента военной кожаной обуви.</p> <p>30. Характеристика ассортимента спортивной кожаной обуви.</p> <p>31. Современный ассортимент обуви из пластмассы.</p> <p>32. Современный ассортимент резиновой и резинотекстильной клееной обуви.</p> <p>33. Современный ассортимент специальной резиновой обуви.</p> <p>34. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.</p> <p>35. Классификация и ассортимент галантерейных товаров из металлов.</p> <p>36. Классификация и ассортимент галантерейных товаров из ипластмасс</p> <p>37. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантереи</p> <p>38. Металлическая галантерея</p> <p>Товары по уходу за волосами</p>
--	--

### Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=514>

Содержание клейковины в муке пшеничной высшего сорта составляет:

- не менее 28%
- не менее 30%
- не менее 35%
- не менее 40%

Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям:

- влажность
- кислотность
- пористость
- зольность

Наиболее богаты витамином С:

- шиповник, черная смородина, перец
- цитрусовые, киви, капуста
- земляника, крыжовник, томаты
- капуста белокочанная, малина, яблоки

Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий:

- сахар
- жир
- минеральные
- клетчатка

Какой чай охарактеризован следующими признаками: все чайники имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга, полностью отсутствуют побеги чайного растения:

- листовой
- байховый
- прессованный
- гранулированный

Вкусовые продукты, которые используются в основном для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи,

называются:

- пряность
- пищевая соль
- приправа
- яблочная кислота

Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибками и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионово-кислых, уксуснокислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее  $10^6$  КОЕ в 1 г продукта:

- бифидопродукт
- кисломолочный продукт
- ацидофилин
- кефир

Показатели качества соленой рыбы:

- внешний вид, наружные повреждения, разделка
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах, массовая доля поваренной соли

Соленая рыба – это:

- рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара
- рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде
- рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты
- рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара

Термин "качество продукции" трактуется как совокупность всех характеристик:

- которые придают ей способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности
- которые обуславливают её безопасность
- количественных
- качественных

Максимальную толщину лаковой пленки имеет покрытие:

- лакированное
- панелирование
- полирование
- располирование

В основу классификации спортивных товаров положен следующий признак:

- половозрастной
- материал изготовления
- способу изготовления
- вид спорта

Что такое аппликатор:

- вид туши
- карандаш
- вид макияжа
- маленькая палочка с губкой

Какие этапы включает в себя порядок разработки ассортиментной политики:

- анализ
- исследование
- регулирование
- эффективность

Товарный сорт жира определяется.....числом:

- кислотным
- перекисным
- йодным

-омыления

Иерархический – это такой метод классификации, при котором:

- группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- товары распределяются по независимым друг от друга признакам
- группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- товары распределяются по схожим признакам

Процедура оценки качества продукции не включает в себя:

- обоснование базовых значений показателей качества?
- определение размера выборки
- присвоение определенной градации качества
- проведение измерений

К показателям надежности не относятся:

- сохраняемость
- долговечность
- ремонтпригодность
- функциональность

К органолептическим показателям относят:

- масса нетто
- внешний вид
- вкус
- запах
- маркировка

Какие этапы включает в себя порядок разработки ассортиментной политики:

- анализ
- исследование
- регулирование
- эффективность

## 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

**Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета**

Раздел дисциплины	Вопросы
Товароведение продовольственных товаров	1. Пищевая ценность молока 2. Требования к качеству сырого и питьевого молока 3. Требования Технического регламента к маркировке молока и

	<p>молочных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Физико-химические показатели качества молока</li> <li>5. Балльная оценка сыров и сливочного масла</li> <li>6. Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки</li> <li>7. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям</li> <li>8. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность</li> <li>9. Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза</li> <li>10. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины</li> <li>11. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.</li> <li>12. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности</li> <li>13. Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса</li> <li>14. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества)</li> <li>15. Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.</li> <li>16. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.</li> <li>17. Классификация куриных яиц.</li> <li>18. Перечислите рыб семейства окуневых.</li> <li>19. Перечислите представителей семейства осетровых.</li> <li>20. Классификация нерыбных морепродуктов.</li> <li>21. Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.</li> <li>22. Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.</li> <li>23. Классификация солёных сельдей. Требования к качеству</li> <li>24. Классификация и ассортимент икорных товаров</li> <li>25. Каковы режимы и сроки хранения хлеба.</li> <li>26. Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности</li> <li>27. Дайте классификацию меда</li> <li>28. Назовите дефекты меда</li> <li>29. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья</li> <li>30. Методика проведения органолептической оценки чая</li> <li>31. Какие требования предъявляют к качеству чая</li> <li>32. Методика проведения органолептической оценки кофе</li> <li>33. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания</li> <li>34. Классификация и условия товародвижения citrusовых плодов</li> <li>35. Принципы консервирования плодов и овощей</li> <li>36. Что такое «промышленная стерильность»</li> <li>37. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей</li> </ol>
Товароведение непродовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон</li> <li>2. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон</li> <li>3. Классификация и характеристика ассортимента искусственных</li> </ol>

	<p>волокон.</p> <p>4. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</p> <p>5. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</p> <p>6. Классификация и характеристика ткацких переплетений.</p> <p>7. Классификация тканей.</p> <p>8. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.</p> <p>9. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.</p> <p>10. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.</p> <p>11. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.</p> <p>12. Классификация и характеристика ассортимента бельевых тканей.</p> <p>13. Классификация и характеристика ассортимента сорочечных и платьевых тканей.</p> <p>14. Классификация и характеристика ассортимента костюмных тканей.</p> <p>15. Классификация и характеристика ассортимента пальтовых тканей.</p> <p>16. Классификация швейных товаров.</p> <p>17. Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды.</p> <p>18. Классификация и характеристика ассортимента швейной легкой одежды.</p> <p>19. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, относящихся к одежде.</p> <p>20. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, не относящихся к одежде.</p> <p>21. Классификация и характеристика ассортимента швейных головных уборов.</p> <p>22. Классификация трикотажных изделий.</p> <p>23. Классификация и характеристика трикотажных переплетений.</p> <p>24. Характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.</p> <p>25. Характеристика ассортимента бельевых трикотажных изделий.</p> <p>26. Характеристика ассортимента чулочно-носочных трикотажных изделий.</p> <p>27. Характеристика ассортимента трикотажных головных уборов, платочно-шарфовых и перчаточных изделий.</p> <p>28. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.</p> <p>29. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</p> <p>30. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</p> <p>31. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды.</p> <p>32. Классификация кожевенного сырья.</p> <p>33. Характеристика ассортимента кож для низа обуви.</p> <p>34. Характеристика ассортимента юфтевых кож.</p> <p>35. Характеристика ассортимента кож для верха обуви, кроме замши.</p> <p>36. Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож.</p> <p>37. Характеристика ассортимента замши.</p>
--	---

**6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации**

### Шкала и критерии оценивания

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы</b>
<b>«зачтено»</b>	ПК УВ-2_ИДК1
<b>«не зачтено»</b>	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне