

Документ подписан простой электронной подписью.
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: Врио ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 28.06.2023 16:31:12

Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

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

Институт Институт экономики предприятий

Кафедра Коммерции, сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом Университета

(протокол № 11 от 30 мая 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дисциплины Б1.В.05 Товароведение

Основная профессиональная образовательная программа 38.03.06 Торговое дело программа Управление бизнесом в сфере электронной коммерции

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2023

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 входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1.Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Технологии работы в социальных сетях, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Последующие дисциплины по связям компетенций: Цифровые инструменты исследования рынков товаров и услуг, Проектирование бизнеса в цифровой среде, Корпоративный и персональный имиджмейкинг, Технологии продажи профессиональных услуг, Оптимизация торгового ассортимента, Комьюнити-менеджмент, Интернет-маркетинг в торговле

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен собирать, обрабатывать и хранить информацию об основных параметрах конъюнктуры рынка на основе цифровых технологий

| Планируемые результаты обучения по программе | Планируемые результаты обучения по дисциплине | | |
|--|--|---|--|
| ПК-1 | ПК-1.1: Знать: традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка | ПК-1.2: Уметь: применять традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, формировать информационное обеспечение предпринимательской деятельности, включая цифровые базы данных, принимать экономические и управленческие решения на основе проведенной визуализации и базового анализа данных об основных параметрах рынка | ПК-1.3: Владеть (иметь навыки): навыками применения традиционных и цифровых методов сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, навыками обоснования управленческих решений в предпринимательской деятельности на основе данных исследования рынка |

ПК-3 - Способен оптимизировать ассортиментно-ценовую и сервисную политику предприятия в соответствии с цифровой экономикой, учитывать характеристики целевой аудитории и партнеров в бизнес-среде

| Планируемые результаты обучения по программе | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|---|
| | |

| | | | |
|------|---|---|--|
| ПК-3 | ПК-3.1: Знать: | ПК-3.2: Уметь: | ПК-3.3: Владеть (иметь навыки): |
| | основы проектирования предпринимательской деятельности с учетом особенностей субъектов микросреды и факторов макросреды предприятия | проектировать предпринимательской деятельности и адаптировать ее к изменениям внешней микро- и макросреды, развивать ее в цифровом пространстве на основе современным информационно-коммуникационных технологий | навыками проектирования предпринимательской деятельности, ее адаптации к изменениям на рынке, к требованиям цифровой экономики |

3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

Очно-заочная форма обучения

| Виды учебной работы | Всего час/ з.е. |
|--|-----------------|
| | Сем 6 |
| Контактная работа, в том числе: | 6.3/0.18 |
| Занятия лекционного типа | 2/0.06 |
| Занятия семинарского типа | 2/0.06 |
| Индивидуальная контактная работа (ИКР) | 0.3/0.01 |
| Групповая контактная работа (ГКР) | 2/0.06 |
| Самостоятельная работа: | 103.7/2.88 |
| Промежуточная аттестация | 34/0.94 |
| Вид промежуточной аттестации: | |
| Экзамен | Экз |
| 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 представлен в таблице.

Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Очно-заочная 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 | | |
| | Практич. занятия | | | | | |
| 1. | Теоретические основы товароведения | 2 | | | 50 | ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 |
| 2. | Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | 2 | | 53,7 | ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 |
| | Контроль | 34 | | | | |

| | | | | | |
|-------|---|---|-----|---|-------|
| Итого | 2 | 2 | 0.3 | 2 | 103.7 |
|-------|---|---|-----|---|-------|

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 |
|------|--|-------------------------------|------------------------------------|
| 2. | Теоретические основы товароведения | лекция | Товароведная классификация 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 |
|------|---|---------------------------------|--|
| 2. | Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | практическое занятие | Качество продовольственных и непродовольственных товаров |

** 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. | Теоретические основы товароведения | - подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование |
| 2. | Товароведение продовольственных и 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

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519648>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520281>

Дополнительная литература

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510516>

2. Бузукова, Е. А. Категорийный менеджмент. Теоретические основы : учебник для вузов / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14458-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520156>

Литература для самостоятельного изучения

1. Новиков, В. Э. Информационное обеспечение логистической деятельности торговых компаний : учебное пособие для вузов / В. Э. Новиков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01012-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511280>

2. Бузукова, Е. А. Категорийный менеджмент. Теоретические основы : учебник для вузов / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14458-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520156>

3. Чернышева, А. М. Управление продуктовой политикой : учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01142-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511984>

5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. 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 |

5.6 Лаборатории и лабораторное оборудование

6. Фонд оценочных средств по дисциплине Товароведение:

6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

| Вид контроля | Форма контроля | Отметить нужное знаком « + » |
|------------------------|-----------------|---------------------------------------|
| Текущий контроль | Оценка докладов | + |
| | Тестирование | + |
| Промежуточный контроль | Экзамен | + |

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен собирать, обрабатывать и хранить информацию об основных параметрах конъюнктуры рынка на основе цифровых технологий

| | |
|--|---|
| Планируемые результаты обучения по программе | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|---|

| | | | |
|--|--|---|---|
| | ПК-1.1: Знать: | ПК-1.2: Уметь: | ПК-1.3: Владеть (иметь навыки): |
| | традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка | применять традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, формировать информационное обеспечение предпринимательской деятельности, включая цифровые базы данных, принимать экономические и управленческие решения на основе проведенной визуализации и базового анализа данных об основных параметрах рынка | навыками применения традиционных и цифровых методов сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, навыками обоснования управленческих решений в предпринимательской деятельности на основе данных исследования рынка |
| Пороговый | порядок проведения идентификации потребительских товаров | определять вид товарных потерь, выявлять причины их возникновения, оформлять акты списания потерь | навыками и опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, справочной и товарно-сопроводительной документацией, а также с и другими информационными документами в области товароведения и экспертизы товаров |
| Стандартный (в дополнение к пороговому) | виды дефектов и методы их диагностики | получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов | навыками работы с товарами разного назначения |
| Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному) | методы оценки, факторы, обеспечивающие потребительские свойства товаров на всех этапах их жизненного цикла | работать с нормативными и товарно-сопроводительными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, проверять правильность ее оформления | методами органолептической и иной оценки товаров |

ПК-3 - Способен оптимизировать ассортиментно-ценовую и сервисную политику предприятия в соответствии с цифровой экономикой, учитывать характеристики целевой аудитории и партнеров в бизнес-среде

| | | | |
|--|--|----------------|---------------------------------|
| Планируемые результаты обучения по программе | Планируемые результаты обучения по дисциплине | | |
| | ПК-3.1: Знать: | ПК-3.2: Уметь: | ПК-3.3: Владеть (иметь навыки): |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | основы проектирования предпринимательской деятельности с учетом особенностей субъектов микросреды и факторов макросреды предприятия | проектировать предпринимательской деятельности и адаптировать ее к изменениям внешней микро- и макросреды, развивать ее в цифровом пространстве на основе современным информационно-коммуникационных технологий | навыками проектирования предпринимательской деятельности, ее адаптации к изменениям на рынке, к требованиям цифровой экономики |
| Пороговый | виды, средства, формы товарной информации; требования, предъявляемые к маркировке, упаковке и информации о товарах | осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью | навыками работы с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям |
| Стандартный (в дополнение к пороговому) | правовую базу профессиональной деятельности, в т.ч. нормативные и технические документы, необходимые для ее осуществления | применять действующее законодательство в профессиональной деятельности | умениями приемки товаров по качеству и количеству |
| Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному) | виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения | проводить идентификацию товаров с использованием законодательной, нормативной, технической и справочной документации | умениями оформления документов на списание потерь |

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. | Теоретические основы товароведения | ПК-1.1, ПК-1.2, ПК- 1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 | Оценка докладов Тестирование | Экзамен |
| 2. | Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | ПК-1.1, ПК-1.2, ПК- 1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 | Оценка докладов Тестирование | Экзамен |

6.4. Оценочные материалы для текущего контроля

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=2025>

Примерная тематика докладов

| Раздел дисциплины | Темы |
|-------------------|------|
|-------------------|------|

| | |
|--|--|
| <p>Теоретические основы товароведения</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение потребительских свойств товара, качества товаров. 2. Изучение ассортимента, воздействие на его расширение, улучшение. 3. Изучение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товара. 4. Обучение методике проведения оценки качества. 5. Ознакомление с методикой градаций качества и выявления дефектов, причин их возникновения и способами предупреждения. 6. Определение количественных характеристик единичных экземпляров и партий. 7. Систематизация товаров путем применения классификации, штрихового кодирования. |
| <p>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</p> | <ol style="list-style-type: none"> 8. Пищевая ценность молока. 9. Требования к качеству сырого и питьевого молока. 10. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов. 11. Физико-химические показатели качества молока. 12. Балльная оценка сыров и сливочного масла. 13. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям. 14. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность. 15. 16. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон. 17. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон. 18. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон. 19. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон. 20. Характеристика ассортимента пряжи и нитей. 21. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Классификация тканей. 22. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей. 23. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей. 24. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей. 25. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей. 26. Классификация и характеристика ассортимента бельевых тканей. 27. Классификация и характеристика ассортимента сорочечных и платьевых тканей. 28. Классификация и характеристика ассортимента костюмных тканей. 29. Классификация и характеристика ассортимента пальтовых тканей. 30. Классификация швейных товаров. 31. Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды. 32. Классификация и характеристика ассортимента швейной легкой одежды. 33. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, относящихся к одежде. |

| | |
|--|--|
| | <p>34. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, не относящихся к одежде.</p> <p>35. Классификация и характеристика ассортимента швейных головных уборов.</p> <p>36. Классификация трикотажных изделий.</p> <p>37. Классификация и характеристика трикотажных переплетений.</p> <p>38. Характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.</p> <p>39. Характеристика ассортимента бельевых трикотажных изделий.</p> <p>40. Характеристика ассортимента чулочно-носочных трикотажных изделий.</p> <p>41. Характеристика ассортимента трикотажных головных уборов, платочно-шарфовых и перчаточных изделий.</p> <p>42. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.</p> <p>43. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</p> <p>44. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</p> <p>45. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды. Классификация кожевенного сырья.</p> <p>46. Характеристика ассортимента искусственных и синтетических материалов для низа обуви</p> |
|--|--|

Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=2025>

Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели:

А. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш

Б. Мясо с кровяными сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями

В. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное

Г. Мясо сомнительной свежести.

Как называется способ извлечения жира из масличного сырья с помощью растворителя (в производстве растительных масел):

А. Экстракция,

Б. Прессование холодное,

В. Прессование – экстракция,

Г. Двукратное прессование (горячее).

Какой из перечисленных показателей лежит в основе установления сорта муки:

А. массовая доля влаги;

Б. массовая доля золы;

В. содержание металломагнитных примесей;

Г. зараженность вредителями.

Органолептическая оценка качества вин проводится в России по:

А. 5-и балльной системе;

Б. 10-балльной системе;

В. 20-балльной системе;

Г. 100-балльной системе.

Какой чай называют ферментированным:

- А. зеленый;
- Б. желтый;
- В. красный;
- Г. черный.

Какие признаки положены в основу деления кожаной обуви на подклассы в ОКП (Общероссийском классификаторе продукции):

- А. пол носчика
- Б. возраст носчика
- В. вид материала верха
- Г. назначение обуви
- Д. высота каблука.

Какой из перечисленных полимеров применяется для производства «пароварок» (посуда для приготовления пищи с помощью пара от кипящей воды):

- А. полиэтилен
- Б. полипропилен
- В. полистирол
- Г. поливинилхлорид
- Д. поливинилацетат.

Какое из перечисленных воздействий наиболее опасно для нестабилизированной полиэтиленовой пленки, применяемой для укрытия в парниках:

- А. ветер
- Б. влага
- В. искусственное освещение
- Г. солнечный свет
- Д. микроорганизмы.

Какие условные обозначения защитных свойств наносят на формовые резиновые сапоги общего назначения:

- А. В
- Б. С
- В. КЩ20
- Г. Нсмж
- Д. НсмжСж.

Для различных стадий жизненного цикла товара приемлемы определенные инструменты маркетинга. Для какой из стадий допущена ошибка:

- А. внедрение на рынок - товар - продвижение
- Б. роста - продвижение и распределение
- В. зрелости - цена - товар
- Г. спада - цена - продвижение (товар - внедренного товара на рынок).

Наиболее значимым методом долго- и среднесрочного прогнозирования рынков товаров однородных групп является:

- А. экономико-математический
- Б. экстраполяция, дополненная экспертной оценкой
- В. экстраполяция
- Г. метод наименьших квадратов.

Чему равен интервал между смежными ростоми швейных изделий для женщин:

- А. 3 сантиметра
- Б. 4 сантиметра
- В. 5 сантиметров
- Г. 6 сантиметров

Д. 7 сантиметров.

Основным сырьем для производства шоколада являются:

- А. какао-порошок и какао-масло;
- Б. какао-масло и какао-тертое;
- В. какао-порошок и какао-тертое;
- Г. какао-масло и эквиваленты какао-масла.

Какой из перечисленных показателей лежит в основе установления сорта муки:

- А. массовая доля влаги;
- Б. массовая доля золы;
- В. содержание металломагнитных примесей;
- Г. зараженность вредителями.

Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов:

- А. Стерилизацией
- Б. Добавлением консервантов
- В. Герметической закаткой
- Г. Вакуумированием.

6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

| Раздел дисциплины | Вопросы |
|---|--|
| Теоретические основы товароведения | <ol style="list-style-type: none">1. основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общая классификация потребительских товаров и продукции производственного назначения,2. классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;3. виды, свойства, показатели ассортимента;4. основополагающие характеристики товаров; товароведные характеристики товаров однородных групп (групп)5. продовольственных или непродовольственных товаров)6. количественные характеристики товаров;7. факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;8. виды потерь, причины возникновения, порядок списания. |
| Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | <ol style="list-style-type: none">9. Пищевая ценность молока.10. Требования к качеству сырого и питьевого молока.11. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.12. Физико-химические показатели качества молока.13. Балльная оценка сыров и сливочного масла.14. Способы производства растительного масла и их достоинства и недостатки.15. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.16. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.17. Эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.18. Показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.19. Категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины. |

20. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
21. Органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
22. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
23. Требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку
24. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
25. Классификация куриных яиц.
26. Рыбы семейства окуневых, семейства осетровых.
27. Классификация нерыбных морепродуктов.
28. Требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
29. Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
30. Классификация солёных сельдей. Требования к качеству.
31. Классификация и ассортимент икорных товаров.
32. Режимы и сроки хранения хлеба.
33. Виды крахмалов и их отличительные особенности.
34. Классификация меда. Дефекты меда.
35. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
36. Методика проведения органолептической оценки чая.
37. Какие требования предъявляют к качеству чая.
38. Методика проведения органолептической оценки кофе.
39. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
40. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
41. Принципы консервирования плодов и овощей.
42. Что такое «промышленная стерильность».
43. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей
44. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон.
45. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон.
46. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.
47. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
48. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.
49. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Классификация тканей.
50. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.
51. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.
52. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.
53. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.
54. Классификация и характеристика ассортимента бельевых тканей.
55. Классификация и характеристика ассортимента сорочечных и платьевых тканей.
56. Классификация и характеристика ассортимента костюмных тканей.

| | |
|--|---|
| | <p>57. Классификация и характеристика ассортимента пальтовых тканей.</p> <p>58. Классификация швейных товаров.</p> <p>59. Классификация трикотажных изделий.</p> <p>60. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.</p> <p>61. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</p> <p>62. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</p> <p>63. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды. Классификация кожевенного сырья.</p> <p>64. Характеристика ассортимента замши.</p> <p>65. Характеристика ассортимента искусственных и синтетических материалов для низа обуви</p> |
|--|---|

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

Шкала и критерии оценивания

| Оценка | Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы |
|------------------------------|--|
| «отлично» | Повышенный ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 |
| «хорошо» | Стандартный ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 |
| «удовлетворительно» | Пороговый ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 |
| «неудовлетворительно» | Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне |