

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Факультет Высшая школа корпоративного управления

Кафедра международной коммерции

УТВЕРЖДЕНА
решением кафедры
международной коммерции
Протокол от «10» января 2017 г.
№ 5

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ОД. 11 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП»**
(индекс и наименование дисциплины (модуля), в соответствии с учебным планом)

по направлению подготовки

38.03.06 «Торговое дело»

(код и наименование направления подготовки)

Международная коммерция

направленность (профиль)

Бакалавр

квалификация

очная

форма(ы) обучения

2016

(год набора)

Москва, 2017 г.

Автор(ы)–составитель(и):

д.т.н., профессор
(ученое звание, ученая степень, должность)
к.т.н, доцент

(подпись)

Николаева М.А.

(Ф.И.О.)

Черная М.А.

Заведующий кафедрой международной коммерции
(наименование кафедры)

(подпись)

Саламатов В.Ю.

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
 - 6.1. Основная литература
 - 6.2. Дополнительная литература
 - 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
 - 6.4. Нормативные правовые документы
 - 6.5. Интернет-ресурсы
 - 6.6. Иные источники
7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1.

1.2. Дисциплина Б1.В.ОД.11 «Товароведение товаров однородных групп товаров» обеспечивает овладение следующими компетенциями таблица 1.

Таблица 1.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК – 1	Способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	ПК– 1.1	Способность оценивать качество и диагностировать дефекты товаров в профессиональной деятельности
ПК - 4	способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	ПК– 4.1	Способность идентифицировать товары в профессиональной деятельности

1.3. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 2

ОФ/ТФ (при наличии профстандарта)	Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
Профессиональный стандарт «Специалист в сфере закупок» утв. 08.09.2015 №606н Б/02.6 Трудовые функции: Консультирование в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	ПК– 1.1	на уровне знаний: -знать объекты, средства и методы товароведения при оценке и контроле качества товаров, классификацию ассортимента товаров, применяемых в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд;
		на уровне умений: -уметь применять нормативные документы(ФЗ, ТР, стандарты и др.) при оценке и контроле качества, в том числе в сфере закупок;
		на уровне навыков: - иметь навыки оценивать качество товаров с применением нормативных документов (ТР ТС, стандартов и т.п.)
Менеджер ВЭД/ менеджер по экспорту и импорту (в соответствии с результатами форсайт-сессии. Форсайт-анализ требований к компетенциям)	ПК – 1.1	на уровне знаний: - знать международные, региональные и национальные стандарты, необходимые и достаточные при оценке качества экспортных и импортных товаров
		на уровне умений: - оценивать качество экспортно-импортных товаров в соответствии с требованиями международных и национальных стандартов, а также ТР ТС;
		на уровне навыков: осуществлять поиск и применение нормативных документов при оценке качества товаров во внешнеторговых операциях;
Профессиональный стандарт «Специалист в сфере закупок» утв. 08.09.2015 №606н Б/02.6 Трудовые функции: Консультирование в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	ПК– 4.1	на уровне знаний: -знать виды и разновидности идентификации товаров и методы обнаружения их фальсификации при закупке товарно-материальных ценностей
		на уровне умений: - уметь идентифицировать товары однородных групп и выявлять их фальсификацию при консультировании в сфере закупок
		на уровне навыков: - осуществлять методы идентификации товаров для предупреждения их фальсификации при проведении закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд
Менеджер ВЭД/ менеджер по экспорту и импорту	ПК – 4.1	на уровне знаний: - знать международные стандарты в области

(в соответствии с результатами форсайт-сессии. Форсайт-анализ требований к компетенциям)		идентификации и обнаружения фальсификации
		на уровне умений: -уметь идентифицировать товары и выявлять их фальсификацию при проведении внешнеторговых операций
		на уровне навыков: - проявлять способности осуществлять идентификацию товаров, выявлять и предупреждать их фальсификацию при проведении экспортно-импортных операций.

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ОД.11 «Товароведения товаров однородных групп» входит в профессиональный цикл вариативной части учебного плана по направлению 38.03.06 «Торговое дело» и изучается в 5-ом и 6-ом семестрах 3 курса.

Освоение дисциплины «Товароведения товаров однородных групп» опирается на следующие дисциплины: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» (1 курс, 2 семестр); «Теоретические основы товароведения» (2 курс, 3 семестр); «Коммерческая деятельность» (2 курс, 3 семестр)

Дисциплина «Товароведения товаров однородных групп» является последующей для дисциплин: «Организация коммерции по сферам применения» «Маркетинг»), при выполнении НИР, ВКР и прохождении практики.

Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6 (216 час).

Количество академических часов, выделенных на контактную работу с преподавателем – 108 час, из них:

Лекции – 36 час;

Практические занятия – 64 час.

Лабораторные работы – 8 час.

Самостоятельная работа обучающихся – 72 час

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом - 5 семестр – зачет с оценкой, 6 семестр - экзамен

2. Содержание и структура дисциплины

№п/п	Наименование темы (разделов)		Объем дисциплины, час.					СР	Форма текущего контроля успеваем ости, промежут очной аттестаци и
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий						
		Лекции	ЛР/ЭО ДОТ	ПЗ/ЭО ДОТ	КСР				
		Очная форма обучения							
Модуль 1,	Товароведение продовольственных товаров								
Тема 1.1	Введение	5	1				4	О	
Тема 1.2	Классификация продовольственных товаров и совершенствование их ассортимента	6	2				4	О	
Тема 1.3.	Пищевая ценность продуктов	12	2		4		6	О,Т	
Тема 1.4	Концепции питания	12	2	4			6	О,Т,Д	
Тема 1.5	Товароведение вспомогательных и зерномучных товаров	11	1		4		6	О	
Тема 1.6	Товароведение плодоовощных товаров	12	2		4		6	О	
Тема 1.7.	Товароведение вкусовых товаров.	9	1		4		4	О,	
Тема 1.8	Товароведение кондитерских товаров	9	1		4		4	О	
Тема 1.9	Товароведение пищевых жиров	7	1				6	О	
Тема 1.10.	Товароведение молочных товаров	13	1		4		8	О,	
Тема 1.11	Товароведение яичных товаров	5	1				4	О	
Тема 1.12	Товароведение мясных товаров	10	2		4		4	О	
Тема 1.13.	Товароведение рыбных товаров	9	1		4		4	О	
	Всего: по Модулю 1	108	18	4	32		54	ЗаО	

Модуль 2.	Товароведение непродовольственных товаров							Т
Тема 2.1	Ассортимент товаров и потребительские свойства непродовольственных товаров	8	2		4		2	О
Тема 2.2	Товароведение текстильных товаров	8	2		4		2	О
Тема 2.3.	Товароведение парфюмерно-косметических товаров	8	2		4		2	О
Тема 2.4	Товароведение ювелирных изделий и часов	8	2		4		2	О
Тема 2.5	Товароведение посудо - хозяйственных товаров	8	2		4		2	О
Тема 2.6	Товароведение мебельных товаров	8	2		4		2	О, Реф
Тема 2.7.	Товароведение кожевенно-обувных товаров	8	2		4		2	О
Тема 2.8	Товароведение меховых товаров	8	2		4		2	О
Тема 2.9	Товароведение музыкальных товаров	8	2		4		2	О
	Промежуточная аттестация	36						Экзамен
	Всего по Модулю 2	108	18	4	32		18	
	Итого	216	36	8	64		72	

– формы текущего контроля успеваемости: опрос (О), тестирование (Т), реферат (Реф), диспут (Д)

Содержание дисциплины

Модуль 1 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1. Введение.

Цели, задачи и предмет дисциплины. Основные понятия товароведения товаров однородных групп. Профессиональные компетенции, формируемые при освоении дисциплины. Межпредметные связи дисциплины «Товароведение товаров однородных групп» в подготовке специалистов по направлению «Торговое дело». Структура дисциплины.

Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров и совершенствование их ассортимента.

Товароведная классификация продовольственных товаров. Основные направления совершенствования их ассортимента.

Тема 1.3. Пищевая ценность продуктов.

Химический состав продуктов и их пищевая ценность. Оценка пищевой ценности суточного рациона и пути его улучшения

Тема 1.4. Концепция питания.

Концепция питания: понятие. Эволюция концепции питания. Виды концепций: рационального, сбалансированного, адекватного (здорового) питания; их краткая характеристика. Основы государственной политики в области здорового питания. Меры по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов. Функциональные продукты питания: понятие, особенности пищевой ценности, классификация.

Тема 1.5. Товароведение вспомогательных и зерномучных товаров

Вспомогательные продовольственные товары: Пищевые добавки: пряности и приправы: понятие, назначение, классификации, краткая характеристика отдельных видов; оценка качества; дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Зерномучные товары: понятие, классификация, пищевая ценность, оценка качества, условия и сроки хранения.

Товароведная характеристика важнейших подгрупп: муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий

Тема 1.6. Товароведение плодоовощных товаров

Общая характеристика плодоовощных товаров. Плодоовощные товары: понятие, назначение. Общая классификация плодоовощных товаров. Особенности строения и пищевой ценности.

Свежие плоды: классификация ассортимента, особенности строения, пищевая ценность и значение в питании. Свежие овощи: классификация ассортимента, особенности строения, пищевая ценность и значение в питании. Оценка качества свежих плодов и овощей: понятие. Показатели качества: общие и специфические. Градация качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта и классы стандартной продукции. Упаковка и маркировка. Хранение плодов и овощей.

Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение, классификация. Плодоовощные консервы; квашеные овощи и грибы; моченые плоды; сушеные плоды, овощи, грибы; быстрозамороженные плоды и овощи; картофелепродукты: классификация ассортимента, пищевая ценность и химический состав.

Тема 1.7. Товароведение вкусовых товаров

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отрицательное влияние отдельных подгрупп на здоровье человека.

Чай: понятие, назначение, классификация ассортимента, пищевая ценность. Факторы, формирующие ценность. Оценка качества: показатели, градация. Условия и сроки хранения

Кофе: назначение, классификация ассортимента, пищевая ценность. Оценка качества: показатели, градации. Условия и сроки хранения.

Безалкогольные напитки: понятие, назначение, классификация ассортимента. Особенности пищевой ценности. Оценка качества: показатели. Условия и сроки хранения

Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение, влияние на организм. Классификация ассортимента. Оценка качества: показатели, сорта. Условия и сроки хранения

Алкогoльные напитки: понятие, значение в питании. Общая характеристика. Классификация ассортимента. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

Табачные изделия: понятие, классификация, состав. Влияние никотина на организм.

Тема 1.8. Товароведение кондитерских товаров

Кондитерские товары: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность.

Сахаристые кондитерские товары: понятие, особенности пищевой ценности и структуры. Классификация на подгруппы, товароведная характеристика сахара, меда, карамели, конфет, шоколада, халвы, восточных сладостей, фруктово-ягодных изделий.

Мучные кондитерские изделия: понятие, особенности пищевой ценности и структуры. Классификация на подгруппы, товароведная характеристика печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, рулетов, восточных изделий.

Оценка качества кондитерских товаров. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения
Тема 1.9. Товароведение пищевых жиров.

Пищевые жиры: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность.

Растительные масла: понятие, классификация ассортимента, особенности пищевой ценности.

Краткая характеристика растительных масел распространенных видов.

Майонез: понятие, особенности состава и структуры, классификация ассортимента.

Животные и кулинарные жиры: понятие, особенности состава, классификация.

Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Тема 1.10. Товароведение молочных товаров

Молочные товары: понятие, классификация ассортимента, особенности пищевой ценности.

Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, молочных консервов, мороженого, коровьего масла и сыров по особенностям состава, структуры, классификации.

Оценка качества молочных товаров: показатели качества, градации.

Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Классификация молочных товаров по срокам хранения

Тема 1.11. Товароведение яичных товаров.

Яйцо: понятие, классификация, особенности состава и строения. Категории яиц. Краткая товароведная характеристика яиц и продуктов их переработки (меланжа, яичного порошка). Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения

Тема 1.12. Товароведение мясных товаров.

Мясные товары: понятие, классификация ассортимента, особенности тканевого состава и пищевой ценности разных тканей.

Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы, субпродуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса, мясо, копченостей, колбасных изделий и мясорастительных консервов по особенностям тканевого и химического состава, ассортименту, его классификации.

Оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Тема 1.13. Товароведение рыбных товаров.

Рыбные товары: понятие. Классификация рыб по промысловым семействам. Особенности тканевого и химического состава и пищевой ценности. Общая характеристика рыбы и продуктов ее переработки по способам разделки и консервирования.

Товароведная характеристика рыбы: живой, охлажденной, мороженой, соленой, сушеной, вяленой, копченой, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, пресервов, рыбных и рыбнорастительных консервов, гидробионтов (морепродуктов) растительного и животного происхождения по составу, пищевой ценности, ассортименту и его классификация. Оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Модуль 2 Товароведение непродовольственных товаров

Тема 2.1. Ассортимент товаров и потребительские свойства непродовольственных товаров

Ассортимент товаров: понятие, классификация непродовольственных товаров на однородные группы и подгруппы. Необходимость расширения и обновления ассортимента непродовольственных товаров в современных условиях. Потребительские свойства непродовольственных товаров: определение, их роль при идентификации и оценке качества. Особенности потребительских свойств непродовольственных товаров, их деление на комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, безопасность и надежность. Показатели потребительских свойств: понятие, номенклатура, методы определения.

Тема 2.2. Товароведение текстильных товаров

Текстильные товары: понятие, классификация. Ассортимент. Характеристика текстильных товаров: шерсти, шелка, хлопчатобумажной и льняной ткани, текстильных товаров. Характеристика, потребительские свойства. Сырьевой состав текстильных материалов. Классификация текстильных материалов по волокнистому составу. Особенности потребительских свойств, структуры.

Классификация и основные виды ткацких переплетений. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.3. Товароведение парфюмерно-косметических товаров

Парфюмерно-косметические товары: понятие, классификация. Ассортимент. Характеристика парфюмерно-косметических товаров: духов, туалетных вод, косметических товаров. Характеристика, потребительские свойства. Формирование качества косметических товаров в процессе производства.

Сырьевой состав. Классификация. Особенности потребительских свойств. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.4. Товароведение ювелирных изделий и часов

Ювелирные изделия и часы: понятие. Классификация и ассортимент. Значение в удовлетворении социальных и эстетических потребностей человека. Особенности потребительских свойств. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.5. Товароведение посуды - хозяйственных товаров

Посуда - хозяйственные товары: понятие. Классификация и ассортимент. Характеристика, потребительские свойства. Формирование качества товаров в процессе производства.

Сырьевой состав. Классификация. Особенности потребительских свойств. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.6. Товароведение мебельных товаров

Мебельные товары: понятие. Классификация и ассортимент. Характеристика, потребительские свойства. Формирование качества товаров в процессе производства.

Сырьевой состав. Особенности потребительских свойств. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.7. Товароведение коженно-обувных товаров

Коженно-обувные товары: основные понятия, термины и определения. Классификация и ассортимент. Характеристика, потребительские свойства. Формирование качества товаров в процессе производства. Сырьевой состав. Особенности потребительских свойств. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.8. Товароведение меховых товаров

Меховые товары: основные понятия, термины и определения. Классификация и ассортимент. Характеристика, потребительские свойства. Формирование качества товаров в процессе производства. Сырьевой состав. Особенности потребительских свойств. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тема 2.9. Товароведение музыкальных товаров

Музыкальные товары: классификация и ассортимент. Общие сведения о музыкальных товарах. Состояние производства, потребления и торговли. Потребительские свойства. Классификация и

характеристика ассортимента музыкальных инструментов: струнные, язычковые, духовые, ударные и электромузыкальные. Виды, разновидности и их конструктивные особенности. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение

Тематика практических занятий и лабораторных работ (Модуль1)

Тематика практических занятий и практикумов

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий /лабораторных работ	Трудоемкость (часы)
Модуль 1. Товароведение продовольственных товаров (5 семестр)			
1.	1.4	Изучение нормативно-правовой базы здорового питания	4
2.	1.3	Расчет пищевой ценности суточного рациона питания студентов.	4
3.	1.5	Изучение классификации и оценка качества зерномучных товаров	4
4.	1.6	Оценка товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам. Определение их дефектов и градаций качества.	4
5.	1.7.	Идентификация и оценка качества вкусовых товаров.	4
6.	1.8..	Идентификация и оценка качества кондитерских товаров	4
7.	1.10	Идентификация и оценка качества молочных товаров.	4
8.	1.12.	Идентификация и оценка качества мясных товаров.	4
9.	1.13.	Идентификация и оценка качества рыбных товаров.	4
Итого:			32/4
Модуль 2. Товароведение непродовольственных товаров (6 семестр)			
1	2.1	Изучение особенностей ассортимента и потребительских свойств непродовольственных товаров	4
2	2.2	Идентификация и оценка качества текстильных товаров	4
3	2.3	Идентификация и оценка качества парфюмерно-косметических товаров	4
4	2.4	Идентификация и оценка качества ювелирных изделий и часов	4
5	2.5	Идентификация и оценка качества посудо - хозяйственных товаров	4
6	2.6	Оценка качества мебельных товаров	4
7	2.7	Оценка качества кожевенно- обувных товаров	4

8	2.8	Идентификация и оценка качества меховых товаров	4
9	2.9	Оценка качества музыкальных товаров	4
Итого:			32/4

4.Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

4.1.1. В ходе реализации дисциплины...используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема (раздел)	Методы текущего контроля успеваемости
Модуль 1.Товароведение продовольственных товаров	
Введение	Опрос
Классификация продовольственных товаров и совершенствование их ассортимента	Опрос
Пищевая ценность продуктов	Опрос, тестирование
Концепции питания	Опрос, тестирование
Товароведение вспомогательных и зерномучных товаров	Опрос
Товароведение плодоовощных товаров	Опрос
Товароведение вкусовых товаров.	Опрос
Товароведение кондитерских товаров	Опрос
Товароведение пищевых жиров	Опрос
Товароведение молочных товаров	Опрос
Товароведение яичных товаров	Опрос
Товароведение мясных товаров	Опрос
Товароведение рыбных товаров	Опрос
Модуль 2.Товароведение непродовольственных товаров	Тестирование
Ассортимент товаров и потребительские свойства непродовольственных товаров	Опрос
Товароведение текстильных товаров	Опрос
Товароведение парфюмерно-косметических товаров	Опрос
Товароведение ювелирных изделий и часов	Опрос
Товароведение посудо - хозяйственных товаров	Опрос
Товароведение мебельных товаров	Опрос, реферат

Товароведение кожевенно- обувных товаров	Опрос
Товароведение меховых товаров	Опрос
Товароведение музыкальных товаров	Опрос

4.1.2. Промежуточная аттестация проводится в форме: **зачета с отметкой в устной форме**

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости.

.

Тестовые задания для текущего контроля (фрагмент) по модулю 1

- 1) Продовольственные товары – это...
- 2) Пищевые продукты – это...
- 3) Какие потребности удовлетворяют пищевые продукты?
 1. физиологические;
 2. социально-экономические;
 3. психические;
 4. интеллектуальные.
- 4) Какая из перечисленных концепций питания применяется в настоящее время?
 1. энергетическая;
 2. рационального питания;
 3. оптимального питания;
 4. сбалансированного питания.
- 5) Пищевая ценность – это...
- 6) Какие из перечисленных веществ определяют энергетическую ценность пищевых продуктов?
- 7) Какие из перечисленных веществ определяют биологическую ценность пищевых продуктов?
- 8) Какие из перечисленных веществ определяют биологическую эффективность пищевых продуктов?
- 9) Какие из перечисленных веществ определяют физиологическую ценность пищевых продуктов?
 1. белки; 2. незаменимые жирные кислоты; 3. углеводы; 4. витамины; 5. незаменимые аминокислоты; 6. жиры; 7. минеральные вещества; 8. пектиновые вещества.
- 10) Назовите наиболее значимые группы показателей качества, применяемые при ассортиментной идентификации пищевых продуктов при их экспорте и импорте?
 1. органолептические; 2. физико-химические; 3. безопасности; 4. Паразитические.
- 11) Укажите показатели химической безопасности?
- 12) Укажите показатели радиационной безопасности?

13) Укажите показатели микробиологической безопасности?

14) Укажите показатели ветеринарной безопасности?

1.радионуклиды; 2. Коли-формы; 3. микотоксины; 4. токсичные элементы; 6. нематоды; 6. антибиотики.

15) Сопоставьте однородные группы пищевых продуктов с относящимися к ним видами:

1.зерномучные товары; 2.плодоовощные товары; 3. вкусовые товары; 4. кондитерские товары; 6. пищевые жиры; 7.молочные товары; 8. мясные товары; 9. рыбные товары; 10.вспомогательные товары.

А) меланж; б)соленые огурцы; в) пряности; г) сыр; д) икра; ж) мед; з) майонез; и) колбаса; к) кофе; л) хлеб; м) пряники; н) коровье масло.

Ситуационные задачи (пример)

Задача I.

Проблемное задание.

Обследуйте торговый ассортимент двух магазинов – конкурентов. Проанализируйте групповую широту, а также полноту, глубину, устойчивость и степень обновления ассортимента товаров однородной группы или подгруппы (например, сыров или колбас, или иных – по выбору групп студента). Какой из магазинов имеет конкурентные преимущества по ассортиментной политике? Ответ обоснуйте. Разработайте предложения руководству магазина по улучшению ассортиментной политики.

Задача II.

Проанализируйте два стандарта на продукцию. Выявите показатели функциональных эргономических, эстетических свойств, надежности и безопасности. Какой из анализируемых стандартов наиболее полно отражается все группы и подгруппу номенклатуры потребительских свойств. Ответы обоснуйте.

Задача III.

В магазин поступила партия товаров (например, кондитерских изделий или обуви). При проведении государственного контроля госинспекторов проверил товары по внешнему виду и запретил их реализацию? Имел ли право госинспектор запрещать реализацию и на каком основании.

Тестовые задания для текущего контроля по модулю 2. Товароведение непродовольственных товаров

Задание 1

Предметом товароведения является:

1. конструкция товаров
2. потребительная стоимость товара

3. технология производства товаров

4. меновая стоимость

Задание 2

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент

2. стоимость

3. качество товаров

4. товар

Задание 3

Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

1. кодирование

2. идентификация

3. классификация

4. ранжирование

Задание 4

Иерархический метод классификации – это:

1. последовательное разделение множества на независимые группировки

2. параллельное разделение множества на подчиненные группировки

3. последовательное разделение множества на подчиненные группировки

4. параллельное разделение множества по различным признакам

Задание 5

Различают два метода классификации:

1. иерархический и фасетный

2. дифференциальный и комплексный

3. иерархический и комплексный

4. фасетный и комплексный

Задание 6

Термин «торговый ассортимент» означает:

1. перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода – изготовителя

2. перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций

3. перечень товаров, изготавливаемых предприятием

4. перечень товаров, реализуемых торговой организацией

Задание 7

Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:

1. конкурентоспособность
2. надежность
3. удобство пользования
4. качество

Задание 8

Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства:

1. надежности
2. функциональные
3. эстетические
4. эргономические

Задание 9

Качество товаров формируют факторы:

1. исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
2. условия хранения и транспортирование
3. принципы маркетинга
4. аудит качества и сбытовая политика

Задание 10

Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:

1. экспертный
2. органолептический
3. расчетный
4. измерительный

Задание 11

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

Задание 13

К эстетическим свойствам относятся:

1. соответствие моде
2. безотказность
3. целостность композиции
4. взаимозаменяемость

4. индивидуальная потребительная стоимость

Задание 14

Показателем надежности автомобиля является

1. ресурс
2. КПД
3. расход топлива
4. эффективность тормозной системы

Задание 15

Наиболее объективный метод или методы определения показателей качества из приведенных:

1. измерительный
2. органолептический
3. расчетный и социологический
4. экспертный и расчетный

Задание 16

К экологическим показателям мотоцикла относится:

1. скорость
2. количество пассажиров
3. расход топлива
4. уровень шума

Задание 17

К эргономическим показателям обуви относится:

1. размер
2. устойчивость носка
3. износостойкость подошвы
4. цвет

Задание 18

Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

1. точность оценки
2. сложность
3. субъективность
4. длительность по времени

Задание 19

Грубая, сухая лицевая поверхность, недостаточная эластичность, повышенная водопроницаемость, на бахтарме заметны следы от щетины – это кожа:

1. велюр
2. свиная
3. опоек
4. шевро

Задание 20

Форма носочной части, высота и форма каблука в обуви определяет:

1. модель
2. вид
3. назначение
4. фасон

Задание 21

Наиболее распространенный метод крепления подошвы – это:

1. рантовый
2. клеевой
3. литевой
4. прошивной

Задание 22

Внутренняя деталь низа — обуви- это:

1. основная стелька
2. подошва
3. межподкладка
4. геленок

Задание 23.

Размер отечественной обуви определяется:

1. длиной стопы, выраженной в см
2. длиной внутреннего следа, выраженного в мм
3. длиной стопы, выраженный в мм
4. длиной стопы, выраженной в штихах

Задание 24

Пушные полуфабрикаты зимних видов – это:

1. соболь, лисица, сурок
2. кролик, собака, кошка
3. соболь, лисица, заяц
4. норка, куница, козлик

Задание 25

Цвет сплава золота зависит от:

1. количества золота в сплаве
2. места добычи
3. состава лигатуры
4. страны- изготовителя.

Задание 26

Укажите ювелирные сплавы серебра:

1. 500
2. 830
3. 925
4. 875
5. 750

Задание 27.

В основе деления парфюмерных жидкостей на виды лежит:

1. содержание спирта
2. содержание душистых веществ
3. содержание воды
4. крепость (условная)

Задание 28

Для получения хрусталя в стекломассу добавляют:

1. оксид меди
2. оксид бария
3. оксид свинца
4. оксид никеля

Задание 29

Виды декорирования фарфоровых изделий:

1. травление
2. живопись
3. эмалирование
4. печать
5. шелкография

Задание 30

Синтетическими волокнами является:

1. вискоза
2. ласан

3. ацетат
4. капрон

Задание 31

Природная штопорообразная извитость волокна характерна для:

1. шерсти
2. льна
3. хлопка
4. шелка

Задание 32

5. К чистольняным относятся ткани, содержание льняных волокон в которых, % :

1. 92
2. 95
3. 98
4. 100

Задание 33

5. Группа наиболее износостойких мехов:

1. выдра, бобр, соболь, котик
2. выдра, норка, шиншилла, соболь
3. норка, росомаха, заяц, соболь
4. бобр, сурок, лисица, норка

Задание 34

Основные отличительные признаки фарфора от фаянса:

1. просвечиваемость
2. звук при ударе
3. форма корпуса изделия
4. микроструктура излома
5. способы декорирования

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК – 1	Способность управлять ассортиментом и	ПК– 1.1	Способность оценивать качество и диагностировать дефекты

	качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству		товаров в профессиональной деятельности
ПК - 4	способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	ПК– 4.1	Способность идентифицировать товары в профессиональной деятельности

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПК -1.1 способность оценивать качество и диагностировать дефекты товаров в профессиональной деятельности	<p>Применяет понятийно-терминологический аппарат по техническому регулированию, стандартизации, метрологии, подтверждению соответствия</p> <p>Применяет нормативные документы (федеральные законы, технические регламенты, стандарты и др.) при оценке и контроле качества товаров, в том числе в сфере закупок</p> <p>Применяет международные и национальные стандарты, переводит внесистемные единицы в систему СИ при проведении экспортно-импортных операций</p> <p>Осуществляет поиск и применяет стандарты по идентификации продукции для предупреждения ее фальсификации при проведении закупок</p>	<p>Квалифицированно и грамотно применяет понятийно-терминологический аппарат по техническому регулированию, стандартизации, метрологии, подтверждению соответствия</p> <p>Обоснованно и адекватно применяет нормативные документы (федеральные законы, технические регламенты, стандарты и др.) при оценке и контроле качества товаров, в том числе в сфере закупок</p> <p>Грамотно применяет международные и национальные стандарты, переводит внесистемные единицы в систему СИ при проведении экспортно-импортных операций</p> <p>Квалифицированно осуществляет поиск и применяет стандарты по идентификации продукции для предупреждения ее фальсификации при проведении закупок</p>
ПК -4.1: способность идентифицировать товары в профессиональной деятельности	<p>Применяет понятийно-терминологический аппарат по техническому регулированию, стандартизации, метрологии, подтверждению соответствия</p> <p>Применяет нормативные документы (федеральные законы, технические регламенты, стандарты и др.) при идентификации</p>	<p>Квалифицированно и грамотно применяет понятийно-терминологический аппарат по техническому регулированию,</p>

	<p>товаров в профессиональной деятельности</p> <p>Применяет международные и национальные стандарты при идентификации товаров в профессиональной деятельности</p> <p>Осуществляет поиск и применяет стандарты по идентификации продукции для предупреждения ее фальсификации при проведении закупок</p>	<p>стандартизации, метрологии, подтверждению соответствия</p> <p>Обоснованно и адекватно применяет нормативные документы (федеральные законы, технические регламенты, стандарты и др.) при идентификации товаров в профессиональной деятельности</p> <p>Грамотно применяет международные и национальные стандарты при идентификации товаров в профессиональной деятельности</p> <p>Квалифицированно осуществляет поиск и применяет стандарты по идентификации продукции для предупреждения ее фальсификации при проведении закупок</p>
--	--	--

Перечень примерных вопросов для промежуточной аттестации по дисциплине (модуль 1), направленных на освоение компетенций ПК -1.1 и ПК - 4.1:

1. Продовольственные товары: понятие, назначение, классификация.
2. Пищевая ценность продуктов питания.
3. Концепции питания.
4. Нормативно-правовое регулирование в области здорового питания.
5. Вспомогательные товары: понятие, назначение, классификация, оценка качества.
6. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, оценка качества.
7. Пряности: понятие, назначение, классификация, оценка качества.
8. Зерномучные товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
9. Плодоовощные товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
10. Вкусовые товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
11. Кондитерские товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
12. Пищевые жиры: понятие, назначение, пищевая ценность.
13. Молочные товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
14. Яичные товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
15. Рыбные товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
16. Мясные товары: понятие, назначение, пищевая ценность.
17. Зерномучные товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.

18. Плодоовощные товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
19. Вкусовые товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
20. Кондитерские товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
21. Пищевые жиры: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
22. Молочные товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
23. Мясные товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
24. Рыбные товары: понятие, оценка качества, условия и сроки хранения.
25. Крупы: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
26. Мука: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
27. Хлебобулочные изделия: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
28. Семечковые плоды: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
29. Субтропические и тропические плоды: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
30. Картофель: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
31. Корнеплоды: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
32. Плодоовощные товары: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
33. Алкогольные напитки: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
34. Вина: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
35. Пиво: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
36. Чай и кофе: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
37. Сахаристые кондитерские изделия: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
38. Шоколадные изделия: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
39. Конфеты и карамель: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
40. Печенье: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.

41. Растительные масла: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
42. Маргарины и спреды: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
43. Майонез: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
44. Мясо: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
45. Колбасные изделия: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
46. Мясокопчености: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
47. Рыба: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
48. Соленая рыба: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
49. Копченая рыба: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.
50. Морепродукты (гидробионты): понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества.

Перечень примерных вопросов для промежуточной аттестации по дисциплине (модуль 2), направленных на освоение компетенций ПК-1.1 и ПК - 4.1:

1. Характеристика видов волокон.
2. Характеристика ассортимента и потребительских свойств натуральных волокон.
3. Характеристика ассортимента и потребительских свойств химических волокон их преимущества и недостатки.
4. Методы распознавания волокон.
5. Экспертиза волокнистого состава тканей органолептическими методами.
6. Экспертиза волокнистого состава тканей инструментальными методами.
7. Классификация ткацких переплетений.
8. Классификация обувных товаров.
9. Характеристика ассортимента, отличительные признаки натуральных кож.
10. Требования к качеству кожаной обуви.
11. Классификация кожаной обуви.
12. Классификация меховых товаров.
13. Требования к качеству меховых товаров.
14. Принципы сортировки меховых товаров.

15. Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров.
16. Показатели качества парфюмерных изделий.
17. Характеристика ассортимента парфюмерных изделий.
18. Характеристика ассортимента и потребительских свойств косметических товаров разных групп.
19. Требования к качеству ювелирных товаров.
20. Классификация ювелирных товаров.
21. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
22. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных камней.
23. Классификация изделий из пластмасс.
24. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс.
25. Потребительские свойства и ассортимент металлической посуды.
26. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных изделий.
27. Классификация и характеристика ассортимента бытовых керамических изделий.
28. Классификация: общие принцип и правила классификации.
29. Задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
30. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
31. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы.
32. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа.
33. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
34. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
35. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
36. Предмет, объект и задачи товароведения.
37. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
38. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
39. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
40. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
41. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
42. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.

43. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
44. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
45. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
46. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
47. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
48. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
49. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
50. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
51. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
52. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
53. Виды и средства информации о товаре.
54. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
55. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
56. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
57. Факторы, формирующие качество товаров.
58. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
59. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
60. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
61. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
62. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы. Виды

Для оценки степени освоения компетенций ПК- 1.1 и ПК- 4.1 используются следующие шкалы:

Шкала 1. Оценка сформированности отдельных элементов компетенций (5 семестр)

Обозначения		Формулировка требований к степени сформированности компетенции		
Цифр.	Оценка			
		Знать	Уметь	Владеть

1	Не зачтено	Отсутствие знаний	Отсутствие умений	Отсутствие навыков
2	Не зачтено	Фрагментарные знания	Частично освоенное умение	Фрагментарное применение
3	Зачтено с оценкой удовлетворительно	Общие, но не структурированные знания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение	В целом успешное, но не систематическое применение
4	Зачтено с оценкой хорошо	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков
5	Зачтено с оценкой отлично	Сформированные систематические знания	Сформированное умение	Успешное и систематическое применение навыков

Шкала 2. Комплексная оценка сформированности знаний, умений и владений

Обозначения		Формулировка требований к степени сформированности компетенции
Цифр.	Оценка	
1	Не зачтено	Не имеет необходимых представлений о проверяемом материале
2	Зачтено с оценкой удовлетворительно или не зачтено (по усмотрению преподавателя)	Знать на уровне ориентирования , представлений. Субъект учения знает основные признаки или термины изучаемого элемента содержания, их отнесенность к определенной науке, отрасли или объектам, узнает их в текстах, изображениях или схемах и знает, к каким источникам нужно обращаться для более детального его усвоения
3	Зачтено с оценкой удовлетворительно	Знать и уметь на репродуктивном уровне. Субъект учения знает изученный элемент содержания репродуктивно: произвольно воспроизводит свои знания устно, письменно или в демонстрируемых действиях
4	Зачтено с оценкой хорошо	Знать, уметь, владеть на аналитическом уровне. Зная на репродуктивном уровне, указывать на особенности и взаимосвязи изученных объектов, на их достоинства, ограничения, историю и перспективы развития и особенности для разных объектов усвоения
5	Зачтено с оценкой отлично	Знать, уметь, владеть на системном уровне. Субъект учения знает изученный элемент содержания системно, произвольно и доказательно воспроизводит свои знания устно, письменно или в демонстрируемых действиях, учитывая и указывая связи и зависимости между этим элементом и другими элементами содержания учебной дисциплины, его значимость в содержании учебной дисциплины

Шкала 1. Оценка сформированности отдельных элементов компетенций (6 семестр)

Обозначения		Формулировка требований к степени сформированности компетенции		
Цифр.	Оценка	Знать	Уметь	Владеть
1	Неудовлетворительно	Отсутствие знаний	Отсутствие умений	Отсутствие навыков
2	Неудовлетворительно	Фрагментарные знания	Частично освоенное умение	Фрагментарное применение
3	Удовлетворительно	Общие, но не структурированные знания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение	В целом успешное, но не систематическое применение
4	Хорошо	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков
5	Отлично	Сформированные систематические знания	Сформированное умение	Успешное и систематическое применение навыков

Шкала 2. Комплексная оценка сформированности знаний, умений и владений

Обозначения		Формулировка требований к степени сформированности компетенции
Цифр.	Оценка	
1	Неудовлетворительно	Не имеет необходимых представлений о проверяемом материале
2	Удовлетворительно или неудовлетворительно (по усмотрению преподавателя)	Знать на уровне ориентирования , представлений. Субъект учения знает основные признаки или термины изучаемого элемента содержания, их отнесенность к определенной науке, отрасли или объектам, узнает их в текстах, изображениях или схемах и знает, к каким источникам нужно обращаться для более детального его усвоения
3	Удовлетворительно	Знать и уметь на репродуктивном уровне. Субъект учения знает изученный элемент содержания репродуктивно: произвольно воспроизводит свои знания устно, письменно или в демонстрируемых действиях
4	Хорошо	Знать, уметь, владеть на аналитическом уровне. Зная на репродуктивном уровне, указывать на особенности и взаимосвязи изученных объектов, на их достоинства, ограничения, историю и перспективы развития и особенности для разных объектов усвоения
5	Отлично	Знать, уметь, владеть на системном уровне. Субъект учения знает изученный элемент содержания системно, произвольно и доказательно воспроизводит свои знания устно, письменно или в демонстрируемых действиях, учитывая и указывая связи и зависимости между этим

		элементом и другими элементами содержания учебной дисциплины, его значимость в содержании учебной дисциплины
--	--	--

4.4. Методические материалы

Процедуры и средства оценивания элементов компетенций

по дисциплине «Товароведение товаров однородных групп»

Процедура проведения	Средство оценивания				
	Текущий контроль				Промежуточный контроль
	Выполнение устных заданий	Выполнение письменных заданий	Выполнение практических расчетных заданий	Выполнение рефератов и докладов	Зачет с отметкой в устной форме по модулю 1, экзамен в устной форме по модулю 2
Продолжительность контроля	По усмотрению преподавателя	По усмотрению преподавателя	По усмотрению преподавателя	По усмотрению преподавателя	В соответствии с принятыми нормами времени
Форма проведения контроля	Устный опрос	Письменный опрос	Письменный опрос	Письменная форма с презентацией	В устной форме
Вид проверочного задания	Устные вопросы	Письменные задания	Практические задания	Письменный опрос	Зачет с отметкой; экзамен
Форма отчета	Устные ответы	Ответы в письменной форме	Ответы в письменной форме	Ответы в письменной форме (рефератам)	Ответы в устной форме
Раздаточный	есть	Справочная литература-	Справочная литература-	Справочная литература	Справочная литература

материал					
----------	--	--	--	--	--

Самостоятельная работа

Модуль 1

1). Какие методы товароведения наиболее часто применяются при приемке импортных товаров?

1. регистрационные;
2. расчетные;
3. органолептические;
4. измерительные;
5. экспертные.

2). Пищевая ценность продуктов питания обусловлена:

1. органолептической ценностью;
2. энергетической ценностью;
3. безопасностью;
4. биологической ценностью;
5. биологической эффективностью.

3). Выявите наиболее значимые пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров, закупаемых для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.

1. улучшение внешнего вида продуктов;
2. повышение пищевой ценности;
3. обеспечение безопасности;
4. понижение энергетической ценности.

4) Укажите достоинства органолептического метода

1. точность оценки
2. простота
3. субъективность
4. объективность
5. описательное выражение результата

5). По степени значимости дефекты различаются

1. устранимые
2. предреализационные
3. технологические

4.предупреждающие

5.критические

6).Какие вещества обуславливают биологическую ценность молочных, мясных и рыбных товаров?

1. жиры; 2. углеводы; 3. полноценные белки; 4.витамины.

7).Установление тождественности продукции ее существенным признаком – это

1.стандартизация

2.сертификация

3.идентификация

4.оценка качества

5.контроль качества

8). Преобладающий компонент овощей:

1.минеральные вещества

2.органические кислоты

3.вода

4.углеводы

5.витамины

6.клетчатка

7.белки

8.жиры

9.пектиновые вещества

9) Укажите показатели безопасности пищевых продуктов.

1. массовая доля жира; 2. влажность; 3. микотоксины; 4. Антибиотики.

10).Физические процессы, протекающие при хранении плодов и овощей

1.дыхание

2.испарение воды

3.изменение химического состава

4.конденсация влаги (отпотевание)

11) Какие из перечисленных видов относятся к вегетативным овощам?

1.Лук репчатый

2.Эстрагон

3.Патиссоны

4.Горох

5.Пастернак

6.Кольраби

7.Дыни

8.Щавель

12). Особенностью пищевой ценности зерномучных товаров являются:

1.Повышенное содержание углеводов

2.Повышенное содержание белков и минеральных веществ

3.Умеренное содержание белков

4.Повышенное содержание витаминов С, Р, РР

13). Приведите в соответствие виды круп с их подгруппами

1.Ядрица

2.Предел

3.Полтавская

4.Перловая

5.Перловая

6.Ячневая

7.Манная

8.Геркулес

14) В основе классификации овощей лежит:

1.Строение

2.Использование

3.Съедобная часть растения

4.Ботаническое семейство

15) .При производстве зеленого чая отсутствуют операции:

1.Скручивание

2.Сушка

3.Завяливание

4.Сортировка

5.Упаковка

6.Ферментация

16). К пряностям относят:

1.Яблочную кислоту

2.Имбирь

3.Чай

4.Уксус

5.Лавровый лист

17). Укажите принципиальные отличия ликероводочных изделий от вин

1. Сырье

2. Упаковка

3. Технология производства

4. Рецепт

18). Укажите особенности пищевой ценности кондитерских товаров

1. Высокая энергетическая ценность

2. Высокая биологическая ценность

3. Высокое содержание витаминов и минеральных веществ

4. Высокое содержание углеводов

19). Выявите принципиальные отличия меда от сахара

1. Высокое содержание сахарозы

2. Высокая энергетическая ценность

3. Высокая усвояемость

4. Высокая усвояемость

20) Какие свойства пищевой ценности вкусовых товаров наиболее значимы?

1. энергетическая ценность; 2. биологическая ценность; 3. биологическая эффективность;

4. физиологическая ценность; 5. Усвояемость.

Контрольные вопросы к самостоятельной работе по модулю 2.

1. Какими достоинствами и недостатками обладают игрушки в зависимости от материалов изготовления?

2. Какие материалы применяют для изготовления мягконабивных игрушек? Какие требования предъявляют к качеству игрушек?

3. Какие механические, электрифицированные узлы и детали имеют игрушки?

4. Какие современные инновационные технологии обучения используются в детских игрушках?

5. В чем отличие различных видов бумаги?

6. Какие принципы положены в основу построения системы потребительских форматов бумаги?

7. На какие группы по назначению подразделяют инвентарь для легкой атлетики?

8. Чем отличается копье для женщин от копья для мужчин?

9. Какие требования предъявляют к дискам для метания, гранатам для метания и ядрам для толкания?

10. Какие материалы используются при изготовлении лыж. Для каких элементов лыж они предназначены?

11. В чем отличие коньков для хоккея с шайбой от коньков для хоккея с мячом?
12. Какие требования предъявляют к качеству коньков?
13. Какие фирмы – изготовители производят детали для велосипедов?
14. Какие конструктивные элементы входят в конструкцию велорама?
15. Какие инструменты или материалы используются для сборки и технического обслуживания велосипедов?
16. Какие нормативные и технические документы регламентируют качество велосипедов?
17. Какие показатели назначения велосипедов Вы знаете? Какие подгруппы показателей можно выделить.
18. Какие требования предъявляются к конструкции и тормозной системе велосипеда?
19. Регламентируются ли типоразмеры велосипедов для детей и взрослых?
20. Как маркируют велосипеды? Какую информацию содержит маркировка?
21. Дайте характеристику лодок с жестким каркасом, изготовленных из стеклопластика, алюминиевых сплавов, и надувных лодок из пласто- и эластомеров. Укажите их основные технические показатели назначения.
22. Назовите основные типы лодочных моторов, из каких узлов они состоят и каковы требования к их качеству.
23. Какие конструктивные и функциональные различия имеют мотоциклы, мотороллеры, мопеды?
24. По каким признакам подразделяют ассортимент охотничьих ружей?
25. Какие боеприпасы применяют для снаряжения охотничьих патронов?
26. Каковы конструктивные особенности зимних удилищ?
27. Какие искусственные приманки используют для ужения рыбы?
28. Перечислите принадлежности, необходимые рыболову для подледного лова рыбы
29. Из каких узлов состоит фотоаппарат?
30. Какими преимуществами обладают фотоаппараты с автоматической и полуавтоматической установкой экспозиции, автофокусировкой?
31. Каков порядок проверки качества фотоаппаратов?
32. Назовите дефекты, наиболее часто встречающиеся в фотоаппаратах.
33. Искажения изображения после съемки, опишите характер их проявления и причины возникновения.
34. Из каких основных узлов состоит видеокамера?

35. Каковы принципы работы видеокамер?
36. Как пользоваться видеокамерой?
37. В каком порядке следует проверять качество видеокамеры?
38. Из каких узлов и механизмов состоит каждый из изученных видов аппаратов?
39. Укажите основные требования, предъявляемые к качеству аппаратов.
40. Из каких основных деталей состоит кинескоп?
41. Как подразделяют кинескопы по фокусировке и углу отклонения луча, форме и размеру экрана?
42. Как преобразуются в громкоговорителе электрические колебания в звуковые?
43. Какие типы преобразователей звука вам известны?
44. Каково устройство наушников?
45. Какие требования предъявляют к качеству микрофонов?
46. Укажите отличительные особенности в конструкции радиоприемников с амплитудной модуляцией и частотной модуляцией.
47. Как осуществляется в радиоприемнике процесс преобразования частот?
48. Какие показатели качества радиоприемников Вы знаете?
49. Из каких основных узлов состоят аппараты с оптическими электронными носителями?
50. Какие принципы работы заложены в аппараты?

Темы рефератов и докладов по модулю 2

1. Классификация мебельных материалов и требования к их качеству.
2. Модифицированная древесина, свойства, область применения.
3. Декоративные бумажно-слоистые пластики постформинг - и софтформинг, их применение в производстве мебели.
4. Защитно-декоративные покрытия мебели на основе водных лакокрасочных материалов.
5. Влияние конструкции и материалов на потребительские свойства пружинных матрасов.
6. История возникновения и развития производства стула.
7. Русская народная мебель.
8. Плетеная мебель: материалы, особенности технологии производства, перспективы развития ассортимента.
9. Мебельная фурнитура и комплектующие: материалы, конструкция, дизайн.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулям)

При освоении дисциплины «Товароведение однородных групп товаров» рекомендуется следующая последовательность действий:

1. При подготовке к семинарским и практическим занятиям, к коллоквиуму и экзамену/зачету начинать с проработки лекционных материалов, рекомендованной основной литературы (согласно списка) и проработанных в аудитории и самостоятельно контрольных тестов и решенных задач на практических занятиях,
2. Для подготовки к коллоквиуму изучать рекомендуемые учебники, конспекты лекций, а также дополнительную литературу и материалы из интернета, касающийся основных положений товароведения, применяемых в настоящее время, а также публикуемые в периодической печати: журналы «Товаровед» и др.
3. В рамках самостоятельной работы организуется проведение консультаций, на которых осуществляется тестирование, прием и обсуждение выполненных заданий, прием отработок и пропущенных занятий. На консультациях можно также получить ответы на любые вопросы, возникшие в ходе освоения курса в целом и по выполнению заданий

При освоении дисциплины рекомендуется использовать:

Ситуационные задания - в рамках которых студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его (задания для самостоятельной работы).

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссии по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов и рефератов. При подготовке к дискуссии используются электронные библиотеки. Значительная часть электронных библиотек размещена в свободном доступе в сети интернет (задания для самостоятельной работы).

Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из вопросов и вариантов ответа для выбора (все темы курса).

6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. Кащенко Е.Г. Товароведение однородных групп. Трикотажные товары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кащенко Е.Г., Калиева О.М., Мельникова Т.Ф.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный

- университет, ЭБС АСВ, 2015.— 261 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54167>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник/ А.А. Ляшко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 660 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54167>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Власова О.В. Коммерция [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Власова О.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011.— 299 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/927>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров : Допущено М-вом образования и науки РФ для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / Калачев, Сергей Львович. - М. : Юрайт, 2013. - 464 с. - (Бакалавр. Базовый курс). - Библиогр.: с. 421-422. - ISBN 978-5-9916-2578-4.
5. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для студентов вузов : допущено М-вом образования и науки РФ... по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / В. В. Шевченко [и др.]. - Издание 2-е, переработанное и дополненное. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 750, [1] с. : табл., ил. - (Высшее образование-бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003476-8.

6.2. Дополнительная литература

1. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Е. Сычко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20146>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Карташова Л.В., Николаева М.А. —М.: Деловая литература, 2014.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. ФЗ Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» в ред. от 28.09.2016 N 243-ФЗ
2. Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» в ред. от 23.11.2009 N 261-ФЗ по состоянию на 2016 год
3. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»
4. Технический регламент «О безопасности продукции для детей и подростков»
5. Федеральный закон о стандартизации
6. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).

6.4. Нормативные правовые документы

7. ФЗ Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» в ред. от 28.09.2016 N 243-ФЗ
8. Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» в ред. от 23.11.2009 N 261-ФЗ по состоянию на 2016 год
9. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»
10. Технический регламент «О безопасности продукции для детей и подростков»
11. Федеральный закон «О стандартизации»

6.5. Интернет-ресурсы

12. <http://www.interstandart.ru/> - Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
13. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]
14. <http://www.mozp.org/> – Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
15. <http://www.asq.org/>. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
16. <http://www.znaytovar.ru/> - На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
17. <http://www.falshivkam.net/> - На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: читальные залы библиотеки.

Программное обеспечение: MS Office Professional Plus 2016.

Информационные справочные системы: Научная библиотека РАНХиГС. URL: <http://lib.ranepa.ru/>; Научная электронная библиотека eLibrary.ru. URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>; Национальная электронная библиотека. URL: www.nns.ru; Российская государственная библиотека. URL: www.rsl.ru; Российская национальная библиотека. URL: www.nnir.ru; Электронная библиотека Grebennikon. URL: <http://grebennikon.ru/>; Электронно-библиотечная система Издательства «Лань». URL: <http://e.lanbook.com>; Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ. URL: <http://www.biblio-online.ru/>.