

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования "Пермский
государственный национальный исследовательский
университет"

Авторы-составители: **Антинескул Екатерина Александровна**

Рабочая программа дисциплины
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ
Код УМК 99553

Утверждено
Протокол №10
от «08» июня 2022 г.

Пермь, 2022

1. Наименование дисциплины

Товароведение и экспертиза товаров

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в обязательную часть Блока « Б.1 » образовательной программы по направлениям подготовки (специальностям):

Направление подготовки: **38.03.06** Торговое дело
направленность Маркетинг и коммерция

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины **Товароведение и экспертиза товаров** у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

38.03.06 Торговое дело (направленность : Маркетинг и коммерция)

ОПК.7 Способен применять нормативно-правовые акты в профессиональной деятельности

Индикаторы

ОПК.7.2 Применяет законодательные акты и нормативные документы в сфере профессиональной деятельности

ОПК.8 Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения оперативных и тактических задач в сфере профессиональной деятельности

Индикаторы

ОПК.8.1 Проводит документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров, диагностику дефектов потребительских товаров и выявлять причины их возникновения

ОПК.8.3 Анализирует показатели ассортимента и разрабатывает рекомендации по его совершенствованию

ПК.2 Способен формулировать управленческие решения с использованием инструментов комплекса маркетинга на основе маркетинговых исследований

Индикаторы

ПК.2.1 Формирует предложения по совершенствованию товарной политики, на основе организации сбора первичной и вторичной маркетинговой информации

4. Объем и содержание дисциплины

Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело (направленность: Маркетинг и коммерция)
форма обучения	очная
№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины	9
Объем дисциплины (з.е.)	3
Объем дисциплины (ак.час.)	108
Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:	42
Проведение лекционных занятий	14
Проведение практических занятий, семинаров	28
Самостоятельная работа (ак.час.)	66
Формы текущего контроля	Входное тестирование (1) Письменное контрольное мероприятие (3)
Формы промежуточной аттестации	Зачет (9 триместр)

5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины

Товароведение и экспертиза товаров

Входной контроль

Основные понятия, цели и задачи Товароведения.

Тема.1 Товароведение

Теоретические основы товароведения как науки. Потребительная стоимость товара, как предмет товароведения в коммерческой деятельности. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости. Цена товара. Условия изменения цен. основополагающие товароведные характеристики как важные критерии конкурентоспособности товаров. Качество, внешний вид, питательная ценность. Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, методы формирования и управления. Торговый ассортимент. Производственный ассортимент. Ассортиментная политика предприятия. Насыщенный ассортимент. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Функциональные свойства товаров. Торговый ассортимент товаров. Ассортиментный минимум. Качество товаров и их основные потребительские свойства. Безопасность пищевых продуктов. Жесткие нормы установленные санитарным надзором. Виды токсичных веществ. Пестициды. Нитраты. Концерогены. Нитрозамины. Пищевые добавки. Биологически активные добавки к пище.

Тема 2. Экспертиза

Экспертиза: понятие, цели и задачи. Идентификация и фальсификация товаров. Виды и методы экспертизы. Организация и порядок проведения. Документальное оформление. Органолептические свойства пищевых продуктов. Приемка экспертиза и хранение товаров. Пороки товаров и их причины возникновения. Основные методы экспертизы товаров. Организация экспертизы товаров. Независимая экспертиза товаров. Порядок проведения и документальное оформление экспертизы товаров.

Тема 3. Методы товароведения

Системный подход, классификация и кодирование товаров. Классификаторы. Ассортимент, качество и экспертиза отдельных видов товаров. Системный подход используемый в товароведении. Классификация товаров в соответствии с ОКП. Штрих кодирование товаров. Технологии обработки информации в штрих кодировании. Классификация штрих кодирования. Международные правила нанесения штрих кодов.

Тема 4. Методы экспертизы

Системный подход, классификация и кодирование товаров. Классификаторы. Ассортимент, качество и экспертиза отдельных видов товаров. Системный подход используемый в товароведении. Классификация товаров в соответствии с ОКП. Штрих кодирование товаров. Технологии обработки информации в штрих кодировании. Классификация штрих кодирования. Международные правила нанесения штрих кодов.

Тема 5. Товарная информация

Макаронные изделия. Хлебобулочные изделия. Клубнеплоды. Картофель. Топинамур (земляная груша). Товароведная характеристика и экспертиза клубнеплодов. Пищевая ценность клубне плодов. Условия хранения и реализации. Молоко и молочные продукты. Молоко. Сливки. Молочные консервы. Сухое молоко. Кисломолочные продукты. Вторичные молочные продукты. Сыры и классификация сыров. Масло коровье. Мясо и мясные продукты. Мясо, ассортиментная группа мясных продуктов. Колбасные изделия и их ассортимент. Мясокопчености и их ассортимент. Мясные консервы. Субпродукты. Рыба и морепродукты. Рыба, классификация рыбы, соотношение съедобных и несъедобных частей у различных видов рыб. Качество рыбы. Ассортимент рыбных продуктов, нерыбные морепродукты.

Потребительские свойства мебели и их формирование в процессе проектирования и производства. Товароведная оценка. Функциональные свойства мебели. Эргономические свойства мебели. Комфортабельность. Гигиенические свойства мебели. Физико-гигиенические свойства мебели. Эстетические свойства мебели. Надежность мебели. Проектирование мебели. Стили мебели. Изготовление мебели. Функциональные требования. Эргономические требования. Гигиенические требования. Эстетические требования. Технологические требования. Экономические требования. Требования к прочности, надежности в потреблении и долговечности мебели. Классификация керамических изделий, технологическая схема производства и товароведная их оценка. Организация производства фарфора в России. Физико-химические свойства глин. Цвет глин. Восстановительная среда. Нейтральная среда. Окислительная среда. Зерновой состав глины. Адсорбционная способность глины. Формовочная влажность. Пластичность. Рабочее водосодержание. Связующая способность. Интервал спекания (густоплавкость) глины. Добавочные материалы, вводимые в керамические массы. Добавки-отошители. Порообразующие добавки. Пластифицирующие добавки. Плавни (флюсы). Материалы для декоративной отделки. Глазурование. Ангобирование. Раскрашивание. Добыча глины. Подготовка формовочных масс. Отмучивание глины. Формирование изделий. Технологическая схема пластического метода подготовки формовочной массы. Сушка. Естественная сушка. Искусственная сушка. Обжиг. Декорирование керамических изделий. Декалькомания. Живопись. Усик. Лента. Крытье. Трафарет. Штамп. Пестрение. Арабеска. Дорисовка. Блик. Помазка рельефа. Цировка. Медальон. Физико-технические показатели керамики. Коррозионная (химическая) стойкость. Физические свойства. Плотность. Пористость изделий. Водопоглощение. Механические свойства. Эргономические свойства. Эстетические свойства. Отличительные признаки фарфора и фаянса. Деформации. Пузыри и прыщи. Слипыш. Выбоины, щербины. Мушки. Натёки и наклоны глазури. Плешины. Цек. Сухость глазури. Матовость глазури. Задувки. Летельный край. Недожог и пережог красок. Помарки краской. Столовая посуда. Чайная и кофейная посуда. Сервизы. Требования к маркировке. Упаковка (ГОСТы). Транспортировка. Хранение. Приемка. Текстильные товары и их товароведная оценка. Природные текстильные волокна растительного происхождения. Химические методы исследования волокон. Распознавание волокон в смешанном виде. Моющие средства. Показатели качества мыла. Маркировка и упаковка мыла. Синтетические моющие средства. Вспомогательные средства для стирки. Средства для мытья и чистки различного назначения. Оценка качества моющих средств.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины требует систематического изучения всех тем в той последовательности, в какой они указаны в рабочей программе.

Основными видами учебной работы являются аудиторские занятия. Их цель - расширить базовые знания обучающихся по осваиваемой дисциплине и систему теоретических ориентиров для последующего более глубокого освоения программного материала в ходе самостоятельной работы. Обучающемуся важно помнить, что контактная работа с преподавателем эффективно помогает ему овладеть программным материалом благодаря расстановке необходимых акцентов и удержанию внимания интонационными модуляциями голоса, а также подключением аудио-визуального механизма восприятия информации.

Самостоятельная работа преследует следующие цели:

- закрепление и совершенствование теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях;
- формирование навыков подготовки текстовой составляющей информации учебного и научного назначения для размещения в различных информационных системах;
- совершенствование навыков поиска научных публикаций и образовательных ресурсов, размещенных в сети Интернет;
- самоконтроль освоения программного материала.

Обучающемуся необходимо помнить, что результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем во время проведения мероприятий текущего контроля и учитываются при промежуточной аттестации.

Обучающимся с ОВЗ и инвалидов предоставляется возможность выбора форм проведения мероприятий текущего контроля, альтернативных формам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Предусматривается возможность увеличения в пределах 1 академического часа времени, отводимого на выполнение контрольных мероприятий.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

При проведении текущего контроля применяются оценочные средства, обеспечивающие передачу информации, от обучающегося к преподавателю, с учетом психофизиологических особенностей здоровья обучающихся.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

При самостоятельной работе обучающимся следует использовать:

- конспекты лекций;
- литературу из перечня основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- текст лекций на электронных носителях;
- ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимые для освоения дисциплины;
- лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение из перечня информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная:

1. Основы товароведения : пособие / составители В. Е. Сыцко [и др.], под редакцией В. Е. Сыцко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 263 с. — ISBN 978-985-503-939-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/93394>

2. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходькин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 660 с. — ISBN 978-5-394-02005-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/85733>

Дополнительная:

1. Маркетинг : учебник и практикум для академического бакалавриата / Л. А. Данченко [и др.] ; под редакцией Л. А. Данченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 486 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01560-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://www.urait.ru/bcode/432049>

2. Крайнова О. С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров: Учебное пособие/Крайнова О. С.-Саратов:Вузовское образование,2018, ISBN 978-5-4487-0268-6.-130. <http://www.iprbookshop.ru/76926.html>

9. Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

<http://www.nta-rus.ru> Национальная торговая ассоциация

<http://www.rbc.ru> РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера)

www.torgrus.ru Новости и технологии торгового бизнеса

www.rtpress.ru Российская торговля

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс по дисциплине **Товароведение и экспертиза товаров** предполагает использование следующего программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Презентационные материалы (слайды по темам лекционных и практических занятий);
2. Доступ в режиме on-line в Электронную библиотечную систему (ЭБС);
3. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;
4. Офисный пакет приложений;
5. Приложение, позволяющее просматривать и воспроизводить медиаконтент PDF-файлов;
6. Программы для демонстрации видео материалов (проигрыватель);
7. Программа для просмотра интернет контента (браузер);
8. Облачные сервисы, размещенные в сети Интернет в свободном доступе и не требующие лицензионной платы: Trello.com, ZOOM;
9. Редактор файлов от Яндекс.Диск;
10. Социальные сети: VK/YouTube.

При освоении материала и выполнения заданий по дисциплине рекомендуется использование материалов, размещенных в Личных кабинетах обучающихся ЕТИС ПГНИУ (student.psu.ru).

При организации дистанционной работы и проведении занятий в режиме онлайн могут использоваться:

система видеоконференцсвязи на основе платформы BigBlueButton (<https://bigbluebutton.org/>).

система LMS Moodle (<http://e-learn.psu.ru/>), которая поддерживает возможность использования текстовых материалов и презентаций, аудио- и видеоконтент, а так же тесты, проверяемые задания, задания для совместной работы.

система тестирования Indigo (<https://indigotech.ru/>).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Лекционные занятия - аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.
2. Занятий семинарского типа (семинары, практические занятия) - аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.
3. Лабораторные занятия - Компьютерный класс, оснащенный персональными ЭВМ и соответствующим программным обеспечением. Состав оборудования определен в Паспорте компьютерного класса.
4. Самостоятельная работа - аудитория для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Помещения Научной библиотеки ПГНИУ.
5. Текущий контроль - аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной

доской.

6. Индивидуальные и групповые консультации - аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

В случае инклюзивного обучения занятия будут проводиться в корпусе 8, имеющем пандус, лифт.

Помещения научной библиотеки ПГНИУ для обеспечения самостоятельной работы обучающихся:

1. Научно-библиографический отдел, корп.1, ауд. 142. Оборудован 3 персональными компьютера с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

2. Читальный зал гуманитарной литературы, корп. 2, ауд. 418. Оборудован 7 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

3. Читальный зал естественной литературы, корп.6, ауд. 107а. Оборудован 5 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

4. Отдел иностранной литературы, корп.2 ауд. 207. Оборудован 1 персональным компьютером с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

5. Библиотека юридического факультета, корп.9, ауд. 4. Оборудована 11 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

6. Читальный зал географического факультета, корп.8, ауд. 419. Оборудован 6 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

Все компьютеры, установленные в помещениях научной библиотеки, оснащены следующим программным обеспечением:

Операционная система ALT Linux;

Офисный пакет Libreoffice.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

**Фонды оценочных средств для аттестации по дисциплине
Товароведение и экспертиза товаров**

**Планируемые результаты обучения по дисциплине для формирования компетенции.
Индикаторы и критерии их оценивания**

ОПК.7

Способен применять нормативно-правовые акты в профессиональной деятельности

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ОПК.7.2 Применяет законодательные акты и нормативные документы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: используемые методы проектирования, экспертизы и рекламы новых товаров и услуг, прогнозирования и проектирования ассортимента товаров, способы разработки бренд-технологий Уметь: применять инновационные идеи в практике проектирования, проведении экспертизы и рекламы товаров и услуг, работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товарную характеристику основных групп пищевых продуктов; Владеть: приемами проектирования и экспертизы новых товаров и услуг</p>	<p align="center">Неудовлетворител</p> <p>Не знает используемые методы проектирования, экспертизы и рекламы новых товаров и услуг, прогнозирования и проектирования ассортимента товаров, способы разработки бренд-технологий Не умеет применять инновационные идеи в практике проектирования, проведении экспертизы и рекламы товаров и услуг, работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товарную характеристику основных групп пищевых продуктов; определять качество сырья Не владеет приемами проектирования и экспертизы новых товаров и услуг</p> <p align="center">Удовлетворительн</p> <p>Демонстрирует частично знания используемых методов проектирования, экспертизы и рекламы новых товаров и услуг, прогнозирования и проектирования ассортимента товаров, способы разработки бренд-технологий Демонстрирует частично умения применять инновационные идеи в практике проектирования, проведении экспертизы и рекламы товаров и услуг, работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товарную характеристику основных групп пищевых продуктов; определять качество сырья Демонстрирует частично владение приемами проектирования и экспертизы новых товаров и услуг</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Знает, допуская ошибки, используемые методы проектирования, экспертизы и рекламы новых товаров и услуг, прогнозирования и проектирования ассортимента товаров, способы разработки бренд-технологий</p> <p>Умеет, допуская ошибки, применять инновационные идеи в практике проектирования, проведении экспертизы и рекламы товаров и услуг, работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товарную характеристику основных групп пищевых продуктов; определять качество сырья</p> <p>Владеет, допуская ошибки, приемами проектирования и экспертизы новых товаров и услуг</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Знает используемые методы проектирования, экспертизы и рекламы новых товаров и услуг, прогнозирования и проектирования ассортимента товаров, способы разработки бренд-технологий</p> <p>Умеет применять инновационные идеи в практике проектирования, проведении экспертизы и рекламы товаров и услуг, работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товарную характеристику основных групп пищевых продуктов; определять качество сырья</p> <p>Владеет приемами проектирования и экспертизы новых товаров и услуг</p>

ОПК.8

Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения оперативных и тактических задач в сфере профессиональной деятельности

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
ОПК.8.3 Анализирует	Знать: технологические процессы в торговле, способы	<p style="text-align: center;">Неудовлетворител</p> <p>Не знает технологические процессы в</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>показатели ассортимента и разрабатывает рекомендации по его совершенствованию</p>	<p>регулирования процессов хранения и продажи товаров; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав продуктов; пищевую ценность продуктов; технологические и потребительские свойства товаров; требования к качеству товаров</p> <p>Уметь: управлять персоналом организации (предприятия) для минимизации затрат материальных в процессе реализации технологических процессов;</p> <p>Владеть: методами анализа, учета и управления ресурсами при осуществлении торговой деятельности</p>	<p>Неудовлетворител</p> <p>торговле, способы регулирования процессов хранения и продажи товаров; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав продуктов; пищевую ценность продуктов; технологические и потребительские свойства товаров; требования к качеству товаров</p> <p>Не умеет управлять персоналом организации (предприятия) для минимизации затрат материальных в процессе реализации технологических процессов;</p> <p>Не владеет методами анализа, учета и управления ресурсами при осуществлении торговой деятельности</p> <p>Удовлетворительн</p> <p>емонстрирует частичные знания технологических процессов в торговле, способов регулирования процессов хранения и продажи товаров; классификации и ассортимента пищевых продуктов; химического состава продуктов; пищевой ценности продуктов; технологических и потребительских свойств товаров; требований к качеству товаров</p> <p>Демонстрирует частичные умения управлять персоналом организации (предприятия) для минимизации затрат материальных в процессе реализации технологических процессов;</p> <p>Демонстрирует частичное владение методами анализа, учета и управления ресурсами при осуществлении торговой деятельности</p> <p>Хорошо</p> <p>Знает, допуская ошибки, технологические процессы в торговле, способы регулирования процессов хранения и продажи товаров; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав продуктов; пищевую ценность продуктов; технологические и потребительские свойства товаров; требования к качеству товаров</p> <p>Умеет, допуская ошибки, управлять персоналом организации (предприятия) для</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>минимизации затрат материальных в процессе реализации технологических процессов; Владеет, допуская ошибки, методами анализа, учета и управления ресурсами при осуществлении торговой деятельности</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Знает технологические процессы в торговле, способы регулирования процессов хранения и продажи товаров; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав продуктов; пищевую ценность продуктов; технологические и потребительские свойства товаров; требования к качеству товаров Умеет управлять персоналом организации (предприятия) для минимизации затрат материальных в процессе реализации технологических процессов; Владеет методами анализа, учета и управления ресурсами при осуществлении торговой деятельности</p>
<p>ОПК.8.1 Проводит документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров, диагностику дефектов потребительских товаров и выявлять причины их возникновения</p>	<p>Знать содержание и уметь оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p>	<p style="text-align: center;">Неудовлетворител</p> <p>Не знает содержание и не умеет оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p> <p style="text-align: center;">Удовлетворительн</p> <p>Демонстрирует частично знание содержания и умение оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p> <p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Знает содержание и умеет, допуская ошибки, оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Знает содержание и умеет оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p align="center">Отлично</p> обжаловании действий (бездействия) заказчика.

ПК.2

Способен формулировать управленческие решения с использованием инструментов комплекса маркетинга на основе маркетинговых исследований

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.2.1 Формирует предложения по совершенствованию товарной политики, на основе организации сбора первичной и вторичной маркетинговой информации</p>	Знать требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.	<p align="center">Неудовлетворител</p> Не знает требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка. <p align="center">Удовлетворительн</p> Демонстрирует частично знание требований к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка. <p align="center">Хорошо</p> Знает, допуская ошибки, требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка. <p align="center">Отлично</p> Знает требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.

Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Схема доставки : Базовая

Вид мероприятия промежуточной аттестации : Зачет

Способ проведения мероприятия промежуточной аттестации : Оценка по дисциплине в рамках промежуточной аттестации определяется на основе баллов, набранных обучающимся на контрольных мероприятиях, проводимых в течение учебного периода.

Максимальное количество баллов : 100

Конвертация баллов в отметки

«отлично» - от 81 до 100

«хорошо» - от 61 до 80

«удовлетворительно» - от 43 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 43 балла

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
Входной контроль	Входной контроль Входное тестирование	Знать: Основные понятия, цели и задачи Товароведения.
ПК.2.1 Формирует предложения по совершенствованию товарной политики, на основе организации сбора первичной и вторичной маркетинговой информации ОПК.7.2 Применяет законодательные акты и нормативные документы в сфере профессиональной деятельности ОПК.8.3 Анализирует показатели ассортимента и разрабатывает рекомендации по его совершенствованию ОПК.8.1 Проводит документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров, диагностику дефектов потребительских товаров и выявлять причины их возникновения	Тема 2. Экспертиза Письменное контрольное мероприятие - знать классификацию и ассортимент пищевых продуктов. - знать химический состав продуктов.	

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
<p>ПК.2.1 Формирует предложения по совершенствованию товарной политики, на основе организации сбора первичной и вторичной маркетинговой информации</p> <p>ОПК.7.2 Применяет законодательные акты и нормативные документы в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК.8.3 Анализирует показатели ассортимента и разрабатывает рекомендации по его совершенствованию</p> <p>ОПК.8.1 Проводит документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров, диагностику дефектов потребительских товаров и выявлять причины их возникновения</p>	<p>Тема 4. Методы экспертизы</p> <p>Письменное контрольное мероприятие</p>	<p>- знать технологические и потребительские свойства товаров</p>

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
<p>ПК.2.1 Формирует предложения по совершенствованию товарной политики, на основе организации сбора первичной и вторичной маркетинговой информации</p> <p>ОПК.7.2 Применяет законодательные акты и нормативные документы в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК.8.3 Анализирует показатели ассортимента и разрабатывает рекомендации по его совершенствованию</p> <p>ОПК.8.1 Проводит документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров, диагностику дефектов потребительских товаров и выявлять причины их возникновения</p>	<p>Тема 5. Товарная информация</p> <p>Письменное контрольное мероприятие</p>	<p>- уметь работать со стандартами, пользоваться средствами измерений.</p>

Спецификация мероприятий текущего контроля

Входной контроль

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **0**

Проходной балл: **0**

Показатели оценивания	Баллы
81-100% правильных ответов	6
61-80% правильных ответов	5
41-60% правильных ответов	3
менее 41% правильных ответов	2

Тема 2. Экспертиза

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставяемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **13**

Показатели оценивания	Баллы
81-100% правильных ответов	30
61-80% правильных ответов	23
41-60% правильных ответов	17
менее 41% правильных ответов	12

Тема 4. Методы экспертизы

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставяемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **13**

Показатели оценивания	Баллы
81-100% правильных ответов	30
61-80% правильных ответов	23
41-60% правильных ответов	17
менее 41% правильных ответов	12

Тема 5. Товарная информация

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставяемый за мероприятие промежуточной аттестации: **40**

Проходной балл: **17**

Показатели оценивания	Баллы
81-100% правильных ответов	40
61-80% правильных ответов	32
41-60% правильных ответов	23
менее 41% правильных ответов	16