

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

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

Авторы-составители: **Антинескул Екатерина Александровна  
Новикова Ксения Владимировна**

Рабочая программа дисциплины  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ**  
Код УМК 91589

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 « М.1 » образовательной программы по направлениям подготовки (специальностям):

Направление: **38.04.06** Торговое дело  
направленность Инновации в коммерции

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

**38.04.06** Торговое дело (направленность : Инновации в коммерции)

**ОПК.1** Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении практических и (или) исследовательских задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах

#### **Индикаторы**

**ОПК.1.1** Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности

**ОПК.1.2** Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне

**ПК.2** Способен осуществлять проверку качества представленных товаров, работ, услуг

#### **Индикаторы**

**ПК.2.3** Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы

#### 4. Объем и содержание дисциплины

<b>Направления подготовки</b>	38.04.06 Торговое дело (направленность: Инновации в коммерции)
<b>форма обучения</b>	очная
<b>№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины</b>	1,2
<b>Объем дисциплины (з.е.)</b>	4
<b>Объем дисциплины (ак.час.)</b>	144
<b>Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:</b>	48
<b>Проведение лекционных занятий</b>	12
<b>Проведение практических занятий, семинаров</b>	24
<b>Проведение лабораторных работ, занятий по иностранному языку</b>	12
<b>Самостоятельная работа (ак.час.)</b>	96
<b>Формы текущего контроля</b>	Входное тестирование (1) Итоговое контрольное мероприятие (1) Письменное контрольное мероприятие (5)
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Зачет (1 триместр) Экзамен (2 триместр)

## **5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины**

### **Товароведение и экспертиза товаров 1 триместр**

#### **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.

### **Товароведение и экспертиза товаров 2 триместр**

#### **Тема 4. 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 5. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров.**

##### **Товароведная оценка**

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 глины. Цвет глины.  
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 глина. 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, щербинки. 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. Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебное пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 480 с. — ISBN 978-985-06-1699-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/20153.html>
2. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>
3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, 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>
4. 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>

### 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.rtpress.ru](http://www.rtpress.ru) Российская торговля

[www.torgrus.ru](http://www.torgrus.ru) Новости и технологии торгового бизнеса

[www.f-art.nnov.xn--ru](http://www.f-art.nnov.xn--ru) ТиТО. Торговое и технологическое оборудование

[www.tovr.ru](http://www.tovr.ru) Торговое оборудование в России

<http://www.consultant.ru> Консультант Плюс

## **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](http://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.1**

**Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении практических и (или) исследовательских задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах**

<b>Индикатор</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>	<b>Критерии оценивания результатов обучения</b>
<p><b>ОПК.1.1</b> Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности</p>	<p>Знать требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.</p>	<p align="center"><b>Неудовлетворител</b> Не знает требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.</p> <p align="center"><b>Удовлетворительн</b> Демонстрирует частично знание требований к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.</p> <p align="center"><b>Хорошо</b> Знает, допуская ошибки, требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.</p> <p align="center"><b>Отлично</b> Знает требования к технологическим и потребительским свойствам товаров в современных условиях рынка.</p>
<p><b>ОПК.1.2</b> Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне</p>	<p>Знать мероприятия по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</p>	<p align="center"><b>Неудовлетворител</b> Не знает мероприятия по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p align="center"><b>Удовлетворительн</b> Демонстрирует частичные знания мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p align="center"><b>Хорошо</b> Знает, допуская ошибки, мероприятия по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p align="center"><b>Отлично</b> Знает мероприятия по формированию и сохранению качества и безопасности сырья,</p>

Индикатор	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<b>Отлично</b> полуфабрикатов, готовой продукции.

## ПК.2

### Способен осуществлять проверку качества представленных товаров, работ, услуг

Индикатор	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p><b>ПК.2.3</b> Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы</p>	<p>Знать содержание и уметь оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p>	<p><b>Неудовлетворител</b> Не знает содержание и не умеет оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p> <p><b>Удовлетворительн</b> Демонстрирует частично знание содержания и умение оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p> <p><b>Хорошо</b> Знает содержание и умеет, допуская ошибки, оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p> <p><b>Отлично</b> Знает содержание и умеет оформлять документы по результатам проверки или материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика.</p>

## 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 50 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 50 балла

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
<b>Входной контроль</b>	Входной контроль <b>Входное тестирование</b>	Знать: Основные понятия, цели и задачи Товароведения.
<b>ОПК.1.1</b> Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности <b>ОПК.1.2</b> Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне <b>ПК.2.3</b> Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы	Тема.1 Товароведение <b>Письменное контрольное мероприятие</b>	- знать классификацию и ассортимент пищевых продуктов. - знать химический состав продуктов.

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Мероприятие текущего контроля</b>	<b>Контролируемые элементы результатов обучения</b>
<p><b>ОПК.1.2</b>            Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне</p> <p><b>ПК.2.3</b>            Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы</p>	<p>Тема 2. Экспертиза</p> <p><b>Письменное контрольное мероприятие</b></p>	<p>- знать технологические и потребительские свойства товаров</p>
<p><b>ОПК.1.1</b>            Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности</p> <p><b>ОПК.1.2</b>            Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне</p> <p><b>ПК.2.3</b>            Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы</p>	<p>Тема 3. Методы товароведения</p> <p><b>Письменное контрольное мероприятие</b></p>	<p>- знать пищевую ценность продуктов. -            знать требования к качеству товаров</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**

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

## **Тема.1 Товароведение**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
81-100% правильных ответов	30
61-80% правильных ответов	23
46-60% правильных ответов	16
41-45% правильных ответов	15
менее 41% правильных ответов	14

## **Тема 2. Экспертиза**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
81-100% правильных ответов	30
61-80% правильных ответов	23
46-60% правильных ответов	16
41-45% правильных ответов	15
менее 41% правильных ответов	14

## **Тема 3. Методы товароведения**

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

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

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

Проходной балл: **20**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
81-100% правильных ответов	40
61-80% правильных ответов	24
45-60% правильных ответов	21
41-44% правильных ответов	20
менее 41% правильных ответов	19

**Вид мероприятия промежуточной аттестации :** Экзамен

**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 50 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 50 балла

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Мероприятие текущего контроля</b>	<b>Контролируемые элементы результатов обучения</b>
------------------------------------	--	---



<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Мероприятие текущего контроля</b>	<b>Контролируемые элементы результатов обучения</b>
<p><b>ОПК.1.1</b> Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности</p> <p><b>ОПК.1.2</b> Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне</p> <p><b>ПК.2.3</b> Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы</p>	<p>Тема 4. Методы товароведения</p> <p><b>Письменное контрольное мероприятие</b></p>	<p>- уметь работать со стандартами, пользоваться средствами измерений.</p>

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Мероприятие текущего контроля</b>	<b>Контролируемые элементы результатов обучения</b>
<p><b>ОПК.1.1</b> Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности</p> <p><b>ОПК.1.2</b> Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне</p> <p><b>ПК.2.3</b> Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы</p>	<p>Тема 5. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведная оценка</p> <p><b>Итоговое контрольное мероприятие</b></p>	<p>- уметь давать товарную характеристику основных групп пищевых продуктов. - уметь определять качество сырья.</p>

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Мероприятие текущего контроля</b>	<b>Контролируемые элементы результатов обучения</b>
<p><b>ОПК.1.1</b> Ориентируется в современных проблемах экономической науки, может объяснить её проявление на экономических процессах современности</p> <p><b>ОПК.1.2</b> Может на основе знаний об этапах и факторах экономического развития России и мира объяснить и предположить развитие экономических процессов в стране и мире на макро- и микроуровне</p> <p><b>ПК.2.3</b> Оформляет документы по результатам проверки или подготавливает материалы для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы</p>	<p>Тема 5. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведная оценка</p> <p><b>Письменное контрольное мероприятие</b></p>	<p>- уметь осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов</p>

### **Спецификация мероприятий текущего контроля**

#### **Тема 4. Методы товароведения**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
81-100% правильных ответов	30
61-80% правильных ответов	22
45-60% правильных ответов	19
41-44% правильных ответов	15
менее 41% правильных ответов	14

#### **Тема 5. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров.**

##### **Товароведная оценка**

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

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

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

Проходной балл: **20**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Имеются результаты проведенного анализа вопроса и развернутая аналитическая записка (не менее 3 стр.)	8
Обозначены проблемы и установлены причинно-следственные связи	8
Тема раскрыта полностью с нескольких позиций	4
Имеются результаты, но анализ выполнен поверхностно, без развернутой аналитической записки	4
Обозначены проблемы, но причинно-следственные связи не имеют подтверждения	4
Имеется презентация и раздаточный материал	4
Имеется четкая структура материала	4
В настоящий момент существует потребность всестороннего и глубокого изучения темы	2
Имеются разделы не относящиеся к рассматриваемому вопросу	2
Доклад представлен понятно	2
Тема раскрыта лишь с одной стороны, другие позиции не представлены	2
Докладчик путается при выступлении	0
Потребность в изучении темы отсутствует на данный момент	0
Отсутствует презентация и раздаточный материал	0

**Тема 5. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров.**

**Товароведная оценка**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
81-100% правильных ответов	30
61-70% правильных ответов	23
45-60% правильных ответов	17
41-45% правильных ответов	15
менее 41% правильных ответов	14