

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

технологии и товароведения

наименование факультета

товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова

Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.Б.15 Теоретические основы товароведения и экспертизы**

для направления 38.03.07 «Товароведение»
профиль: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	+	
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации	+	+
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	+	
ПК-6	навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	+	
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	+	
ПК-12	системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности		+
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	+	
ПК-14	способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	+	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-3	Знать: основополагающие характеристики товара (товароведные и экономические) и свойства, их обуславливающие.	1	Знание основополагающих характеристик товара	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
ОПК-1	Знать: социальную значимость своей будущей профессии;	1,2	Знать значимость своей профессии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
ОПК-5	Знать: факторы, обуславливающие качество и безопасность раз-	1	Факторы, обуславливающие качество и безопасность	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3	Задания из раздела 3.2 Тесты из-

	личных групп продовольственных товаров					Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
ПК-6	Знать: основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла	<i>1</i>	Знания основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла; виды и разновидности потерь, причины их возникновения; меры по предупреждению и снижению потерь, факторы, влияющие на потери. Народнохозяйственное значение проблемы предупреждения и снижения потерь.	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
ПК-8	Знать: ассортимент товаров и его классификацию, требования к формированию ассортимента;	<i>1</i>	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ассортимента по местонахож-	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4,	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3

	<p>факторы, формирующие и сохраняющие свойство и качество товаров.</p>		<p>дению, широте охвата, степени удовлетворения и характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Управление ассортиментом: понятие. Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на его формирование. Регулирование этих факторов. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствование ассортимента. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p>			<p>3.4, вопросы из раздела 3.5</p>	<p>вопросы из раздела 3.5</p>	<p>Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5</p>
--	--	--	---	--	--	------------------------------------	-------------------------------	---

ПК-12	<p>Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.</p>	2	<p>Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертные оценки. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: товароведной, потребительской оценки, контроля качества, сертификация соответствия. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, сертификационная. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, экологическая.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
-------	---	---	--	--	---	--	--	--

			гическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.					
ПК-13	Знать: как осуществляется приемка товаров по количеству, качеству и комплектности; требования предъявляемые к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	<i>1</i>	Правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, отбор проб и выборки. Требования к отбору проб. Виды проб. Знать требования, предъявляемые к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
ПК-14	Знать: методы контроля за соблюдением	<i>1</i>	Знать требования, предъявляемые к упаковке и марки-	Лекции, практические занятия, самостоятельная	Устный опрос, тестирование, реферат, кол-	Задания из раздела 3.2 Тесты из-	Задания из раздела 3.2 Тесты из-	Задания из раздела 3.2

	требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения потребительских товаров.		ровке товаров, условиям хранения и транспортирования. Уметь предупреждать товарные потери.	работа	локвиум	раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5	Тесты из раздела 3.3 Реферат из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.5
--	---	--	--	--------	---------	---	---	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-3	<p>Знать: основополагающие характеристики товара (товароведные и экономические) и свойства, их обуславливающие.</p> <p>Уметь: проследить зависимость между товароведными основополагающими характеристиками товара (ассортиментная, качественная, количественная) и экономической (стоимостная).</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: анализа основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую ценность, а также их изменений на</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

	всех этапах товародвижения					
ОПК-1	<p>Знать: социальную значимость своей будущей профессии;</p> <p>Уметь: воспроизводить, обобщать, анализировать новую информацию, нацеленную на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: воспроизведения, обобщения, анализа новой информации нацеленной на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ОПК-5	<p>Знать: факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров</p> <p>Уметь: осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: владения основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

ПК-6	<p>Знать: основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла.</p> <p>Уметь: оптимизировать ассортимент, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: владения знаниями оптимизации ассортимента и товарных запасов, сокращения товарных потерь</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК-8	<p>Знать: ассортимент товаров и его классификацию, требования к формированию ассортимента; факторы, формирующие и сохраняющие свойство и качество товаров.</p> <p>Уметь: анализировать и делать расчеты показателей ассортимента товаров;</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: владения знаниями ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК-12	<p>Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, по-</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

	<p>рядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.</p> <p>Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: владения методикой проведения экспертизы качества товаров</p>	<p>работа</p>				
ПК-13	<p>Знать: как осуществляется приемка товаров по количеству, качеству и комплектности; требования предъявляемые к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Уметь: Объяснять информацию по маркировочным данным; применять нормативную документацию (ГОСТы, технические регламенты); устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентифи-</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>экзамен</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>

	кации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров.					
ПК-14	<p>Знать: методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения потребительских товаров.</p> <p>Уметь: различать типы упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров; различать товарные потери</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: предупреждения и сокращения товарных потерь</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы. Выполнен полный объем работы. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры, показывает глубокое знание предмета (Умение анализировать рынок продовольственных товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в

	знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7. Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Допуск к сдаче зачета

Зачет не предусмотрен

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

Зачет не предусмотрен

3.2 Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка.
3. Товароведные характеристики товара. Общая классификация товаров, общие требования к товарам.
4. Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
5. Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки.
6. Классификация товаров: разновидности метода, структура, применимость. Преимущества и недостатки разных методов.

7. Кодирование товаров: структура, разновидности, применимость. Преимущества и недостатки методов кодирования.
8. Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура.
9. Общая классификация потребительских товаров. Основные классификационные группировки.
10. Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента. Признаки классификации.
11. Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика.
12. Управление ассортиментом: формирование и факторы, влияющие на него.
13. Ассортиментная политика: цели, задачи и основные направления.
14. Качество товаров. Основные понятия. Классификация потребительских свойств и показателей. Наименование и значение показателей.
15. Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
16. Эргономические и эстетические свойства: определение, краткая характеристика.
17. Экологичность и безопасность товаров: определение, виды безопасности.
18. Товароведные показатели качества. Деление на группы по методам определения.
19. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.
20. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
21. Несоответствия и дефекты товаров. Классификация. Диагностика.
22. Технологический цикл товародвижения: стадии и этапы цикла, их назначение.
23. Идентификация и прослеживаемость товаров.
24. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
25. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним.
26. Статистический контроль по альтернативному признаку: приемочные и браковочные числа.
27. Количественные характеристики товаров: градации, их общности и различия.
28. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров, комплексных упаковочных единиц товаров и товарных партий.
29. Физические свойства товаров: группы. Физико-механические и термические свойства, их характеристика.
30. Термические, электрические, оптические и акустические свойства: определение, показатели, характеристика.
31. Физико-химические свойства товаров: строение и структура вещества и товаров.
32. Формирование качества и количества товаров: факторы, корректирующие мероприятия.
33. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость, степень их значимости для торговли и потребителей.
34. Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов.
35. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
36. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемость.
37. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
38. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.
39. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
40. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
41. Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
42. Транспортирование товаров: виды транспортных средств, их влияние на сохраняемость. Условия и сроки транспортирования.
43. Товарная обработка. Назначение. Виды. Основные операции, их влияние на сохраняемость количества и качества.

44. Реализация товаров. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество.
45. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество.
46. Потребление. Виды. Способы повышения эффективности использования или эксплуатации товаров.
47. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
48. Количественные потери: виды, причины возникновения, порядок описания.
49. Качественные потери: причины возникновения, порядок описания.
50. Меры по предупреждению и снижению потерь.
51. Основные понятия в области экспертизы товаров.
52. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
53. Принципы экспертизы. Значение экспертизы товаров для коммерческой деятельности.
54. Классификация товарной экспертизы. Отличительные особенности отдельных видов.
55. Разновидности экспертизы, их назначение.
56. Объекты товарной экспертизы.
57. Субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам. Их права и обязанности. Основания для проведения товарной экспертизы.
58. Классификация средств товарной экспертизы. Назначение, краткая характеристика.
59. Средства контроля режима хранения.
60. Средства измерений для экспертной деятельности.
61. Классификация экспертных методов, их назначение.
62. Преимущества и недостатки органолептического и измерительных методов.
63. Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение.
64. Органолептические методы испытаний. Разновидности методов. Показатели качества, определяемые этими методами.
65. Методы групповой оценки экспертов: виды, назначения, преимущества и недостатки применения.
66. Экспертные методы оценки качества. Краткая характеристика, их преимущества и недостатки.
67. Правовое и нормативное обеспечение экспертизы.
68. Товароведная экспертиза, виды, назначение, применимость.
69. Экспертиза товаров по количеству.
70. Экспертиза товаров по качеству и комплектности.
71. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты: цели, задачи. Ветеринарные требования к продуктам животноводства.
73. Правовая и нормативная база ветеринарной экспертизы.
74. Организация проведения товароведной экспертизы. Основные этапы.
75. Порядок составления заключений экспертов и разрешения споров.
76. Идентификация товаров. Понятие. Виды. Средства и методы.
77. Фальсификация товаров. Виды. Средства и способы фальсификации. Последствия фальсификации.
78. Экологическая экспертиза товаров. Необходимость и целесообразность. Правовая база экологической экспертизы.
79. Экологические свойства и показатели товаров, их оценка. Загрязнители: виды, источники.
80. Способы повторного использования и уничтожения товаров и упаковки.

3.3 Примерные тестовые задания

1. Что изучает товароведение:

1. особенности и классификация товаров;
2. потребительские стоимости товаров;
3. качество и технология производства товаров?

2. Как назывался первый этап в развитии товароведения:

1. товароведно-технологический;
2. товароведно-описательный;
3. товароведно-формирующий?

3. Дайте определение понятия "градации качества".

1. Категории товаров одного наименования, отличающиеся установленными значениями показателей качества.
2. Категории товаров, отличающиеся установленными размерами.
3. Категории товаров, отличающиеся установленными значениями показателей качества и размерами.
4. Правильного ответа нет.

4. Какие товары относятся к стандартным?

1. Товары, не содержащие вредные для потребителя и/или окружающей среды вещества или выделяющие их в окружающую среду при использовании.
2. Товары, содержащие значительные и/или критические устранимые дефекты.
3. Товары с допустимыми дефектами, сверх установленных норм.
4. Товары, отвечающие всем требованиям стандартов, включая допустимые отклонения.
5. Бездефектные товары.

5. Какие товары относятся к потенциально опасным?

1. Товары, содержащие вредные для потребителя и/или окружающей среды вещества или выделяющие их в окружающую среду при использовании.
2. Товары, содержащие значительные и/или критические устранимые дефекты.
3. Товары с неустранимыми дефектами, использование которой не может нанести вред жизни, здоровью и имуществу потребителей, а также окружающей среде.
4. Товары, не отвечающие установленным требованиям стандартов.
5. Дефектные товары.

6. Какие товары относятся к опасным?

1. Товары, содержащие вредные для потребителя и/или окружающей среды вещества или выделяющие их в окружающую среду при использовании.
2. Товары, содержащие значительные и/или критические устранимые дефекты.
3. Товары с неустранимыми дефектами, использование которой может нанести вред жизни, здоровью и имуществу потребителей, а также окружающей среде.
4. Товары, отвечающие всем требованиям стандартов, включая допустимые отклонения.
5. Бездефектные товары.

7. К какой категории относится продукция, содержащая значительные и/или критические устранимые дефекты?

1. Опасные
2. Отходы
3. Потенциально опасные
4. Стандартные
5. Условно пригодные

8. Укажите преимущества органолептических методов.

1. Быстрота
2. Воспроизводимость результатов
3. Дешевизна
4. Доступность
5. Объективность оценки
6. Описательный характер результатов
7. Простота
8. Сопоставимость результатов

9. Укажите подгруппы органолептических методов, которые чаще всего используются для непродовольственных товаров.

1. Аудиометод
2. Визуальный
3. Обонятельный
4. Осязательный
5. Правильного ответа нет

10. Укажите характерные признаки измерительных методов товарной экспертизы?

1. Определение действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.
2. Определение значений показателей качества с помощью органов чувств.
3. Проведение опроса группы экспертов с последующим анализом и обработкой полученной от них информации.
4. Наблюдения и подсчеты числа объектов, выбранных по определенному признаку.
5. Правильного ответа нет.

11. Укажите преимущества измерительных методов.

1. Быстрота
2. Воспроизводимость результатов
3. Выражение результатов в общепринятых единицах измерения
4. Низкие материальные и временные затраты
5. Доступность
6. Сравнительный характер результатов
7. Потребность в квалифицированном персонале и испытательной базе

12. Укажите недостатки измерительных методов.

1. Высокие материальные и временные затраты
2. Ограниченность применения
3. Описательный характер результатов
4. Позволяют принимать решения, когда более объективные методы неприемлемы
5. Потребность в квалифицированном персонале и испытательной базе

13. На чем основан регистрационный метод товарной экспертизы?

1. На определении действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.
2. На определении значений показателей качества с помощью простейших приспособлений.
3. На проведении опросов группы экспертов с последующим анализом и обработкой полученной от них информации.
4. На наблюдениях и подсчетах числа объектов, выбранных по определенному признаку.
5. Правильного ответа нет.

14. Охарактеризуйте метод ПАТТЕРН.

1. Метод, основанный на расположении объектов экспертизы в возрастающем или убывающем порядке.
2. Метод опроса экспертов, основанный на последовательно осуществляемых процедурах, которые направлены на формирование группового мнения по процедурам с недостаточной информацией.
3. Метод опроса экспертов, основанный на построении иерархической структуры и вынесения решения этих целей после открытого обсуждения.
4. Метод, основанный на сочетании индивидуальных и коллективных экспертных оценок.
5. Метод, основанный на сравнении отдельного объекта с суммой последующих объектов для установления его важности.

15. Охарактеризуйте метод ранжирования.

1. Метод, основанный на расположении объектов экспертизы в возрастающем или убывающем порядке.
2. Метод, основанный на сравнении объектов экспертизы попарно для установления наиболее важного в каждой паре.
3. Метод, состоящий в том, что диапазон изменения какой-либо количественной переменной разбивается на несколько интервалов, каждому из которых присваивается определенная оценка в баллах.
4. Метод опроса экспертов, основанный на построении иерархической структуры и вынесения решения этих целей после открытого обсуждения.
5. Метод, основанный на сочетании индивидуальных и коллективных экспертных оценок.

16. Укажите преимущества экспертных методов.

1. Быстрота
2. Воспроизводимость результатов
3. Выражение результатов в общепринятых единицах измерения
4. Объективность оценки
5. Описательный характер результатов
6. Позволяют принимать решения, когда более объективные методы неприемлемы

17. Укажите недостатки экспертных методов.

1. Выражение результатов в общепринятых единицах измерения
2. Высокие материальные и временные затраты
3. Неполное представление о качестве
4. Несопоставимость результатов
5. Субъективность оценки

18. Охарактеризуйте метод непосредственной оценки.

1. Метод, основанный на расположении объектов экспертизы в возрастающем или убывающем порядке.
2. Метод опроса экспертов, основанный на последовательно осуществляемых процедурах, которые направлены на формирование группового мнения по процедурам с недостаточной информацией.
3. Метод, основанный на сравнении объектов экспертизы попарно для установления наиболее важного в каждой паре.

4. Метод состоящей в том, что диапазон изменения какой-либо количественной переменной разбивается на несколько интервалов, каждому из которых присваивается определенная оценка в баллах.
5. Метод опроса экспертов, основанный на построении иерархической структуры и вынесения решения этих целей после открытого обсуждения.

19. На чем основаны экспертные методы товарной экспертизы?

1. На определении действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.
 2. На определении значений показателей качества с помощью органов чувств.
- На проведении оценки группой экспертов в условиях неопределенности или риска.
4. На наблюдениях и подсчетах числа объектов, выбранных по определенному признаку.
 5. Правильного ответа нет.

20. Укажите в каких случаях проводят сплошное измерение количественных показателей товара.

1. Для упакованного товара с фиксированной массой упаковки
2. Для упакованного товара с нефиксированной массой упаковки
3. Для любого упакованного товара
4. Для неупакованного товара
5. Для любых товаров

21. Укажите в каких случаях проводят выборочное измерение количественных показателей товара.

1. Для упакованного товара с фиксированной массой упаковки
2. Для упакованного товара с нефиксированной массой упаковки
3. Для любого упакованного товара
4. Для неупакованного товара
5. По желанию заказчика

22. К какой группе относятся товары со степенью новизны 15% и какие методы применяются для их изучения?

1. Товары незначительной новизны
2. Товары нового типа
3. Качественно новые товары
4. Сравнительные методы
5. Прогнозно-аналоговые методы
6. Безаналоговые методы

23. К какой группе относятся товары со степенью новизны 50% и какие методы применяются для их изучения?

1. Товары незначительной новизны
2. Товары нового типа
3. Качественно новые товары
4. Сравнительные методы
5. Прогнозно-аналоговые методы
6. Безаналоговые методы

24. К какой группе относятся товары со степенью новизны 85% и какие методы применяются для их изучения?

1. Товары нового типа
2. Качественно новые товары

3. Сравнительные методы
4. Прогнозно-аналоговые методы
5. Безаналоговые методы
6. Комбинированные методы

25. Сливочное масло относится к однородной товарной группе:

1. Жировых товаров;
2. Молочных товаров;
3. Мясных товаров;
4. Вкусовых товаров.

26. Определенное количество групп изделий, представленных на данном предприятии называют:

1. Широтой;
2. Полнотой;
3. Глубиной;
4. Иное.

27. Биологическая ценность пищевых продуктов это характеристика:

1. Жиров, белков и углеводов;
2. Витаминов;
3. Белков;
4. Углеводов.

28. Органолептический метод характеризуется:

1. Субъективностью;
2. Достоверностью;
3. Взаимозаменяемостью;
4. Точностью.

29. Измерительный метод характеризуется:

1. Субъективностью;
2. Взаимозаменяемостью;
3. Точностью;
4. Иное.

30. Информация о товаре должна обязательно включать:

1. Основное назначение товара;
2. Основные цвета товара;
3. Срок доставки;
4. Рекламную информацию.

31. В маркировке продовольственных товаров не указывается:

1. Пищевая ценность;
2. Материал упаковки;
3. Скорость доставки;
4. Транспортная организация.

32. Вред, причиненный вследствие недостатков товара, подлежит возмещению продавцом или изготовителем товара по выбору:

1. Продавца или изготовителя;

2. Потерпевшего;
3. Изготовителя;
4. Продавца

33. Как называется экспертиза, которая проводится несколькими экспертами одной специальности?

1. Комиссионная;
2. Комплексная;
3. Повторная;
4. Дополнительная;
5. Контрольная

34. Как называется экспертиза, которая проводится в случае возникновения у лица, назначившего экспертизу, сомнений в правильности или обоснованности ранее выданного Акта экспертизы для ответа на те же вопросы, которые ранее (в предшествующей экспертизе) решались?

1. Комиссионная;
2. Комплексная;
3. Повторная;
4. Дополнительная;
5. Контрольная

35. Какие документы относятся к техническим?

1. Санитарные правила и нормативы (СанПиН);
2. Общероссийский классификатор продукции (ОКП);
3. Технический регламент;
4. Порядок сертификации продукции;
5. Технический паспорт.

36. Какие документы относятся к нормативным?

1. Стандарты;
2. Сертификаты соответствия;
3. Санитарно-эпидемиологические заключения;
4. Технологические инструкции по производству продукции;
5. Декларации о соответствии.

37. Какое обозначение служит для информирования покупателей о соответствии товаров требованиям технических регламентов?

1. Знак соответствия;
2. Знак обращения на рынке;
3. Знак экологической безопасности для человека и окружающей среды;
4. Знак качества;
5. Ветеринарный штамп.

38. Какой документ подписывает эксперт?

1. Акт экспертизы;
2. Декларация о соответствии;
3. Санитарно-эпидемиологическое заключение;
4. Договор на производство экспертизы;
5. Ветеринарное свидетельство.

39. Какой документ подписывает заявитель?

1. Сертификат соответствия;
2. Заявка на производство экспертизы;
3. Санитарно-эпидемиологическое заключение;
4. Экспертное заключение;
5. Ветеринарное свидетельство.

40. Какой документ подписывает руководитель экспертной организации?

1. Акт отбора образцов;
2. Ветеринарное свидетельство;
3. Санитарно-эпидемиологическое заключение;
4. Заявка на производство экспертизы;
5. Наряд на производство экспертизы.

Типовые контрольные задания

1. Рассчитайте степень обновления колбасных изделий, если в ассортименте присутствует 3 вида новых изделий, а общее количество колбасных изделий 30.

2. В магазин поступила партия майонеза в количестве 300 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Майонез расфасован в банки по 300 г. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородная консистенция с единичными пузырьками воздуха, кремовато-желтый цвет, содержание жира 70%, при определении стойкости эмульсии объем неразрушенной эмульсии составил 9,9 см³. Рассчитайте размер выборки, массу объединенной пробы и пробы для анализа. Дайте заключение о качестве. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: две банки имеют массу по 306 г, одна – 294 г, остальные – по 300 г. Возможна ли реализация данной партии?

3. Составить графическую схему классификации мяса иерархическим методом, используя приведенную ниже информацию.

Мясо различают по виду, полу, возрасту.

По виду сырья различают говядину, баранину, свинину, козлятину, конину, оленину, крольчатину и т.д.

По половому признаку говядина делится на мясо бугаев (некастрированных быков) и мясо волов и коров. Свинина подразделяется на мясо хряков и мясо свиной (к мясу свиной относится и мясо боровков - кастратов). Мясо же других видов животных, как правило, по полу не разделяется.

По возрастному критерию мясо крупного рогатого скота (говядина) классифицируют следующим образом: мясо крупного рогатого скота в возрасте от двух недель до трех месяцев называется телятиной; мясо животных в возрасте от 3 месяцев до 2,5 лет называется говядиной молодняка, а мясо животных более старшего возраста называется говядиной. Мясо свиной по возрасту подразделяют на мясо поросят (убойный вес - от 1,3 до 12 кг), мясо подсвинков (убойный вес 12-34 кг) и свинину (мясо свиной с убойным весом более 34 кг). Мясо лошадей подразделяют по возрасту на конину (от лошадей 1 года и старше) и мясо жеребят (от жеребят до 1 года). Мясо верблюдов подразделяют на мясо верблюжье (от верблюдов 2 лет и старше) и мясо верблюжат (от верблюжат до 2 лет).

3.4 Темы рефератов

1. Актуальные вопросы товароведения.
2. Анализ требований, предъявляемых к товарам.

3. Анализ отечественных и международных систем классификации и кодирования товаров.
4. Проблемы оптимизации ассортимента товаров.
5. Качество товаров на современном этапе развития рыночных отношений.
6. Проблемы оценки уровня качества.
7. Проблемы контроля качества товаров в товародвижении.
8. Анализ методов контроля качества товаров и их значение в товародвижении.
9. Организация государственного контроля и надзора за качеством и безопасностью товаров.
10. Свойства товаров и их влияние на качество.
11. Анализ факторов, сохраняющих качество товаров.
12. Методы и условия хранения товаров, их влияние на качество.
13. Анализ факторов, формирующих качество товаров.
14. Значение упаковки в сохранении качества товаров.
15. Маркировка – гарант качества товаров.
16. Влияние условий транспортирования и хранения на качество товаров.
17. Значение товарной экспертизы в процессе товародвижения.
18. Анализ методов проведения товарных экспертиз.
19. Значение и место идентификации товаров в товародвижении.

3.5 Вопросы к коллоквиумам:

Вопросы к коллоквиуму 1:

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка.
3. Товароведные характеристики товара. Общая классификация товаров, общие требования к товарам.
4. Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
5. Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки.
6. Классификация товаров: разновидности метода, структура, применимость. Преимущества и недостатки разных методов.
7. Кодирование товаров: структура, разновидности, применимость. Преимущества и недостатки методов кодирования.
8. Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура.
9. Общая классификация потребительских товаров. Основные классификационные группировки.
10. Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента. Признаки классификации.
11. Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика.
12. Управление ассортиментом: формирование и факторы, влияющие на него.
13. Ассортиментная политика: цели, задачи и основные направления.
14. Качество товаров. Основные понятия. Классификация потребительских свойств и показателей. Наименование и значение показателей.
15. Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
16. Эргономические и эстетические свойства: определение, краткая характеристика.
17. Экологичность и безопасность товаров: определение, виды безопасности.
18. Товароведные показатели качества. Деление на группы по методам определения.
19. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.
20. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
21. Несоответствия и дефекты товаров. Классификация. Диагностика.
22. Технологический цикл товародвижения: стадии и этапы цикла, их назначение.

23. Идентификация и прослеживаемость товаров.
24. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
25. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним.
26. Статистический контроль по альтернативному признаку: приемочные и браковочные числа.
27. Количественные характеристики товаров: градации, их общности и различия.
28. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров, комплексных упаковочных единиц товаров и товарных партий.
29. Физические свойства товаров: группы. Физико-механические и термические свойства, их характеристика.
30. Термические, электрические, оптические и акустические свойства: определение, показатели, характеристика.
31. Физико-химические свойства товаров: строение и структура вещества и товаров.
32. Формирование качества и количества товаров: факторы, корректирующие мероприятия.
33. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость, степень их значимости для торговли и потребителей.
34. Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов.
35. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
36. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемость.
37. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
38. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.
39. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
40. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
41. Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
42. Транспортирование товаров: виды транспортных средств, их влияние на сохраняемость. Условия и сроки транспортирования.
43. Товарная обработка. Назначение. Виды. Основные операции, их влияние на сохраняемость количества и качества.
44. Реализация товаров. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество.
45. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество.
46. Потребление. Виды. Способы повышения эффективности использования или эксплуатации товаров.
47. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
48. Количественные потери: виды, причины возникновения, порядок описания.
49. Качественные потери: причины возникновения, порядок описания.
50. Меры по предупреждению и снижению потерь.
51. Основные понятия в области экспертизы товаров.

Вопросы к коллоквиуму 2:

1. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
2. Принципы экспертизы. Значение экспертизы товаров для коммерческой деятельности.
3. Классификация товарной экспертизы. Отличительные особенности отдельных видов.
4. Разновидности экспертизы, их назначение.
5. Объекты товарной экспертизы.
6. Субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам. Их права и обязанности. Основания для проведения товарной экспертизы.

7. Классификация средств товарной экспертизы. Назначение, краткая характеристика.
8. Средства контроля режима хранения.
9. Средства измерений для экспертной деятельности.
10. Классификация экспертных методов, их назначение.
11. Преимущества и недостатки органолептического и измерительных методов.
12. Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение.
13. Органолептические методы испытаний. Разновидности методов. Показатели качества, определяемые этими методами.
14. Методы групповой оценки экспертов: виды, назначения, преимущества и недостатки применения.
15. Экспертные методы оценки качества. Краткая характеристика, их преимущества и недостатки.
16. Правовое и нормативное обеспечение экспертизы.
17. Товароведная экспертиза, виды, назначение, применимость.
18. Экспертиза товаров по количеству.
19. Экспертиза товаров по качеству и комплектности.
20. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты: цели, задачи. Ветеринарные требования к продуктам животноводства.
22. Правовая и нормативная база ветеринарной экспертизы.
23. Организация проведения товароведной экспертизы. Основные этапы.
24. Порядок составления заключений экспертов и разрешения споров.
25. Идентификация товаров. Понятие. Виды. Средства и методы.
26. Фальсификация товаров. Виды. Средства и способы фальсификации. Последствия фальсификации.
27. Экологическая экспертиза товаров. Необходимость и целесообразность. Правовая база экологической экспертизы.
28. Экологические свойства и показатели товаров, их оценка. Загрязнители: виды, источники.
29. Способы повторного использования и уничтожения товаров и упаковки.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Байлова Наталья Викторовна
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использований	Обучающийся может пользоваться дополнитель-

	дополнительных материалов.	ными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Байлова Наталья Викторовна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ