Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета технологии и товароведения
Высоцкая Е.А. _____
«22» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Направление подготовки 38.03.07 Товароведения
Направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр

Факультет – технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчики рабочей программы:
доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Байлова Наталья Викторовна

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 5766442635ADBC86110DA9D0F1A9CF25
Владелец: Агибалов Александр Владимирович
Действителен: с 13.05.2025 до 06.08.2026

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года № 985.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №11 от 15 июня 2021 года).

Заведующий кафедрой_____ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 22 июня 2021 года).

Председатель методической комиссии _____ А.А. Колобаева

Рецензент рабочей программы
Вице-президент Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области»
Далматов Виктор Сергеевич

1. Общая характеристика дисциплины

Целью данной дисциплины является изучению основных вопросов товароведения и экспертизы: товар как объект коммерческой деятельности, а экспертиза товаров как профессиональная исследовательская деятельность; условия формирования и сохранения количества и качества товаров в сфере производства и обращения; идентификация товаров и информационное обеспечение процесса товародвижения.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров;
- овладение едиными методами и приемами анализа потребительной стоимости;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров;
- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы и контроля качества товаров;
- освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров.
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- приобретение опыта оформления результатов экспертизы товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей

1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины является потребительная стоимость товара. Она создается природой, трудом человека в рамках технологического процесса, из исходных материалов формируясь в продукцию, назначением которой является удовлетворение материальных или духовных потребностей людей.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы относится к дисциплинам обязательной части учебного плана подготовки бакалавров для направления 38.03.07 «Товароведение» профиль подготовки «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции».

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы связана со следующими дисциплинами учебного плана:
- Б1.О.24 Экспертиза сельскохозяйственного сырья
- Б1.В.05 Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров

- Б1.В.08 Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров
-Б1.В.09 Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров
- Б1.О.21 Товароведение однородных групп продовольственных товаров
- Б1.О.24 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
- Б1.В.01 Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции
- Б1.В.03 Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров
- Б1.В.06 Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок
- Б1.В.10 Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	**Содержание**	**Код**	**Содержание**
ОПК-2	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	З2	Современные методы исследования и экспертизы товаров
		У2	Использовать современные методы экспертизы товаров
		Н2	Проведения экспертизы качества потребительских товаров
ОПК-3	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	З3	Требования нормативных документов в сфере обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
		У3	Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции
		Н3	Использования нормативных документов для решения профессиональных задач

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр		Всего
	2	3	
Общая трудоёмкость, з. е./ ч	2 / 72	4 / 144	6 / 216
Общая контактная работа, ч	42,15	74,75	116,90
Общая самостоятельная работа, ч	29,85	69,25	99,10
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	42,00	74,00	116,00
лекции	22	32	54,00
практические - всего	20	42	62,00

Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	21,00	51,50	72,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,75	0,90
групповые консультации	-	0,50	0,50
зачет	0,15	-	0,15
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	17,75	26,60
подготовка к зачету	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	зачет	экзамен	зачет, экзамен

3.2. Очно-заочная форма обучения

Показатели	Семестр		Всего
	2	3	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	4 / 144	6 / 216
Общая контактная работа, ч	42,15	42,75	84,90
Общая самостоятельная работа, ч	29,85	101,25	131,10
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	42,00	42,00	84,00
лекции	14	14	28,00
практические - всего	28	28	56,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	21,00	83,50	104,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,75	0,90
групповые консультации	-	0,50	0,50
зачет	0,15	-	0,15
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	17,75	26,60
подготовка к зачету	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	зачет	экзамен	зачет, экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

1.1 Введение в товароведение

Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения. Принципы товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Перспективы развития: меры по государственному регулированию производства и реализации товаров, прогнозы развития.

1.2 Объекты и субъекты товароведения

Товар как объект коммерческой деятельности, его основополагающие характеристики. Общие требования к товару. Товароведные характеристики товара (ассортиментная, качественная и количественная), составляющие потребительскую стоимость. Взаимосвязь между ними и стоимостной характеристикой. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение, их функции. Должностные обязанности и квалификационная характеристика товароведов (знания и умения). Требования к товароведам. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.

1.3 Методы товароведения

Классификация методов товароведения по группам, назначение основных групп. Эмпирические (экспериментальные) и аналитические методы: понятие, виды и разновидности, их краткая характеристика. Методы практической товароведной деятельности: общее представление. Классификация как метод товароведения: основные понятия (классификация, объект, признак классификации, его значение, система классификации). Разновидности метода классификации, их сущность, структура, преимущества и недостатки. Правила классификации при иерархическом и фасетном методах. Системы классификации. Государственная система классификации. Кодирование товаров: основные понятия (кодирование, код, структура кода). Основные элементы кода: определение. Разновидности метода кодирования: определение, преимущества и недостатки, применимость. Штриховые кодирования: представление и кодирование информации. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Категории классификаторов. Краткая характеристика общероссийского классификатора промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП), его частей. Применение методов классификации в ОКП.

1.4 Классификация потребительских товаров

Товароведение и товарная классификация товаров. Классификационные признаки и группировки товаров. Общая классификация товаров: продовольственных и непродовольственных. Группы однородных товаров: понятие.

1.5 Ассортимент товаров

Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, степени удовлетворения и характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. 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.

1.6 Качество товаров

Качество: основные понятия. Требования к качеству. Свойства и показатели качества: понятия, их классификация. Наименование и значение показателей. Понятие об уровне и техническом уровне качества товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей: группы и подгруппы; потребности, удовлетворяемые разными свойствами. Критерии выбора при оценке качества, степень значимости. Товароведные показатели качества: деление на группы (органолептические, физико-химические, микробиологические). Примеры показателей, входящих в эти группы. Общие товароведные показатели для всех потребительских товаров. Показатели, специфичные для пищевых продуктов и отдельных групп непродовольственных товаров. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров.

1.7 Оценка качества товаров

Оценка качества: понятие. Операции и результаты оценочной деятельности. Градации качества товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартная, нестандартная, брак и отход. Градация качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории (группы, четки и т.п.), артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.

1.8 Количественная характеристика товаров

Градации товаров по количественным характеристикам: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, групповая упаковка, товарная партия. Общность и различия, характеристика. Общие и специфичные количественные характеристики всех градаций товаров.

1.9 Физические и физико-химические свойства товаров

Физические свойства товаров: классификация. Физико-механические (структурно-механические), теплофизические, электрофизические, оптические и акустические свойства товаров: понятие, назначение, влияние на формирование качества и сохраняемость товаров. Физико-химические свойства: классификация. Строение и структура веществ и товаров: понятие, виды, влияние на качество и сохраняемость товаров. Полимеры товаров: виды, разновидности, назначение, свойства, строение молекул полимеров.

1.10 Методы контроля качества товарных партий

Стадии и этапы технологического цикла. Этапы, характерные для формирования единичных экземпляров товаров, упаковочных единиц и товарных партий. Виды контроля на разных этапах: приемосдаточный, оперативный инспекционный; сплошной и выборочный. Методы контроля: измерительные, органолептические, статические и др. Выборочный контроль качества товарных партий на товарной стадии. Проба и выборка: определение. Правила отбора проб и выборок. Требования к отбору проб. Виды проб. Статистический контроль по альтернативному признаку. Приемочные и браковочные числа, приемочный уровень дефектности. Система анализа критических контрольных точек (HACCP).

1.11 Факторы, формирующие качество товаров

Обеспечение качества и количества: понятия. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количе-

ство. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества. Роль товароведных служб этих организаций.

1.12 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров

Классификация сохраняющих факторов. Степень их значимости для торговых организаций и потребителей. Упаковка: понятие, назначение. Классификация упаковки, требования к ней. Эффективность разных видов упаковки для сохраняемости товаров. Хранение: основные понятия. Условия хранения: составные элементы. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Климатический режим: показатели и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения. Санитарно-гигиенический режим складов: показатели, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Показатели рационального использования складов. Основополагающие принципы хранения. Методы хранения: классификация, достоинства и недостатки разных методов хранения. Экономическая и социальная эффективность хранения, категории эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации (службы). Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база. Транспортирование товаров: виды транспортных средств, их влияние на сохраняемость. Условия и сроки транспортирования товаров. Товарная обработка. Назначение. Виды. Основные операции предреализационной товарной обработки, степень их значимости для обеспечения качества товаров.
Реализация товаров. Назначение. Основные операции при реализации. Количественные и качественные изменения товаров на этих этапах. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их значимость для обеспечения качества. Потребление. Виды. Способы повышения эффективности использования или эксплуатации потребительских товаров. Установление степени удовлетворения потребителей.

1.13 Товарные потери

Товарные потери: понятие. Группы, подгруппы и виды потерь. Причины возникновения разных видов потерь, процессы и операции их вызывающие. Порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Факторы, влияющие на потери. Народнохозяйственное значение проблемы предупреждения и снижения потерь.

Раздел 2. Экспертиза товаров

2.1 Предмет, задачи и классификация экспертизы

Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с сопутствующими учебными дисциплинами. Структура дисциплины. Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертные оценки. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: товароведной, потребительской оценки, контроля качества, сертификация со-

ответствия. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, сертификационная. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.

2.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы

Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градация. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, их состав, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.

2.3 Средства товарной экспертизы

Классификация средств товарной экспертизы: нормативные и технические документы, маркировка, материально-технические средства; средства измерений, анализа, обнаружения; оргтехника; назначение, краткая характеристика, сфера их применения при товарной экспертизе. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. Средства измерений: весоизмерительное и другое оборудование, проверка наличия проверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний.

2.4 Методы товарной экспертизы

Классификация методов товарной экспертизы: объективные и эвристические, их виды и разновидности. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы. Измерительные методы: классификация. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические и химические) и современные (хромотографические, фотоколориметрические, спектральные, потенциометрические, рефрактометрические, реологические, экспресс-методы). Общие представления об этих методах. Их возможности и применимость для целей экспертизы. Регистрационный метод: понятие, назначение, применение при экспертизе. Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. Вопрос изучается только студентами по специализации «Товароведение непродовольственных товаров». Экспертные методы. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация экспертных методов. Преимущества и недостатки разных методов, области их применения. Методы групповой оценки экспертов: виды, назначение, отличительные особенности. Методы экспертной оценки показателей качества: виды и разновидности, назначение, отличительные особенности, применение при товарной экспертизе. Основные этапы экспертной оценки. Определение коэффициентов весомости. Методы экспертной оценки новых товаров (сравнительные, прогнозно-аналоговые, безаналоговые или опытной эксплуатации, комбинированный). Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: назначение, сфера применения, общие представления. Социологические методы: понятие, назначение, их применимость при товарной экспертизе.

2.5 Товароведная экспертиза

Виды товароведной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертизы. Особенности проведения отдельных видов товароведной экспертизы. Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров. Экспертиза товаров по качеству и комплектности. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. Комплектность товаров, ее проверка. Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при разработке и приемке товаров.
Документальная экспертиза: понятия, назначение особенности применения при товарной экспертизе.

2.6 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза

Санитарное законодательство как правовая основа санитарно-эпидемиологической экспертизы. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, их функции.
Санитарно-эпидемиологические требования к качеству потребительских товаров. Нормативные документы их регулирующие. Санитарно-эпидемиологические заключения и их применимость для целей экспертизы. Санитарно-эпидемиологические правила (СП): перечень, назначение. Фитосанитарная экспертиза. Объекты – карантинные и некарантинные сельскохозяйственные вредители. Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда. Методы обнаружения. Меры предупреждения и борьбы. Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций. Проверка наличия медицинских книжек, сроков прохождения обследований, соблюдения правил личной гигиены. Нормативная база.

2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Федеральный закон «О ветеринарии» как правовая основа ветеринарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор. Понятия, цели и задачи. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

2.8 Экологическая экспертиза товаров

Основные положения: термины и определения; цели и задачи. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствия и прогнозирование экологических загрязнений. Экологические свойства и показатели потребительских товаров, их оценка. Загрязнители: виды, понятие, источники. Физическая, химическая, микробиологическая и биологическая природа воздействия товаров на окружающую среду. Загрязнения технологические, предреализационные, эксплуатационные и утилизационные. Экологическая экспертиза традиционных и новых технологий

производства и хранения отдельных потребительских товаров. Экологическая экспертиза товаров при эксплуатации и потреблении. Правовая база экологической экспертизы. Повторное использование и уничтожение недоброкачественных товаров. Основания для повторного использования условно пригодной продукции или уничтожения опасной продукции. Способы повторного использования условно пригодной продукции разных видов в зависимости от видов дефектов. Способы уничтожения (утилизации) продукции и упаковки. Органы, определяющие и контролирующие порядок утилизации. Документальное подтверждение повторного использования или уничтожения недоброкачественной продукции. Ответственность за нарушения порядка использования или уничтожения товаров и/или упаковки. Особенности режима таможенного уничтожения недоброкачественных импортно-экспортных товаров.

2.9 Организация проведения товарной экспертизы

Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при ее проведении. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключения экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз. Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству, экспертиз условий хранения и транспортирования. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения.

2.10 Идентификации и фальсификация

Идентификация: понятие, цели, сферы применения, виды и их характеристика, показатели, средства, методы. Нормативно-правовая база: правила по сертификации, стандарты и т.п. Результаты идентификации и способы ее подтверждения. Фальсификация: понятие, виды и их характеристика, средства, способы ее обнаружения, последствия. Ответственность за производство и реализацию фальсифицированных товаров.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Теоретические основы товароведения	**30**		**44**	**48**
1.1 Введение в товароведение	1			8
1.2 Объекты и субъекты товароведения	2			
1.3 Методы товароведения	2		4	4
1.4 Классификация потребительских товаров	1		4	12

1.5 Ассортимент товаров	4		4	6
1.6 Качество товаров	2		4	
1.7 Оценка качества товаров	2		4	4
1.8 Количественная характеристика товаров	2		4	4
1.9 Физические и физико-химические свойства товаров	2		4	
1.10 Методы контроля качества товарных партий	4		4	2
1.11 Факторы, формирующие качество товаров	2		4	3
1.12 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров	2		4	3
1.13 Товарные потери	2		4	2
Раздел 2. Экспертиза товаров	**24**		**18**	**24,5**
2.1 Предмет, задачи и классификация экспертизы	2			4
2.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы	2			
2.3 Средства товарной экспертизы	2			
2.4 Методы товарной экспертизы	2		4	4
2.5 Товароведная экспертиза	4		4	4,5
2.6 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	2		2	4
2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза	2		2	4
2.8 Экологическая экспертиза товаров	2		2	4
2.9 Организация проведения товарной экспертизы	2		4	
2.10 Идентификации и фальсификация	4		4	
Всего	**54**		**62**	**72,5**

4.2.2. Очно-заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Теоретические основы товароведения	**18**		**40**	**54,5**
1.1 Введение в товароведение	1			
1.2 Объекты и субъекты товароведения	1			4,5
1.3 Методы товароведения	1		4	5
1.4 Классификация потребительских товаров	1		4	5
1.5 Ассортимент товаров	2		4	5
1.6 Качество товаров	2		4	5

1.7 Оценка качества товаров	2		4	5
1.8 Количественная характеристика товаров	1		4	
1.9 Физические и физико-химические свойства товаров	2		4	5
1.10 Методы контроля качества товарных партий	2		4	5
1.11 Факторы, формирующие качество товаров	1		4	5
1.12 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров	1		4	5
1.13 Товарные потери	1			5
Раздел 2. Экспертиза товаров	**10**		**16**	**50**
2.1 Предмет, задачи и классификация экспертизы	1			5
2.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы	1			5
2.3 Средства товарной экспертизы	1			5
2.4 Методы товарной экспертизы	1		4	5
2.5 Товароведная экспертиза	1		4	5
2.6 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	1		1	5
2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза	1		1	5
2.8 Экологическая экспертиза товаров	1		1	5
2.9 Организация проведения товарной экспертизы	1		4	5
2.10 Идентификации и фальсификация	1		1	5
Всего	**28**		**56**	**104,5**

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч форма обучения	
			очная	заочная
Раздел 1. Теоретические основы товароведения			**48**	**54,5**
1	История и направления развития товароведения как науки и как дисциплины	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.21 Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова.-Москва: Дашков и К, 2017.-С.34	4	5
2	Подготовка специалистов в России и за рубежом	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-	4	4,5

		Часть1.-2014.-С.32		
3	Методы товароведения	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.53	4	5
4	Ассортимент товаров. Управление ассортиментом	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.104 Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова.-Москва: Дашков и К, 2017.-С.82	6	10
5	Номенклатура потребительских свойств и показателей	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.121	6	5
6	Идентификация и прослеживаемость товаров	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.169	6	5
7	Факторы обеспечения товароведных характеристик товаров	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.260 Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова.-Москва: Дашков и К, 2017.-С.104	6	5
8	Порядок списания количественных и качественных потерь	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.309	4	5
9	Меры по предупреждению и снижению потерь	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.311	4	5
10	Товарная информация и технические документы	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть1.-2014.-С.357	4	5
Раздел 2. Экспертиза товаров			**24,5**	**50**
1	Методологические основы	Николаева М.А. Теоретические ос-	2,5	10

	товароведной экспертизы	новы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.9		
2	Классификация методов товарной экспертизы.	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.50	2	5
3	Экспертные методы	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.52	2	10
4	Товароведная экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.88 Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова.-Москва: Дашков и К, 2017.-С.359	4	5
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.123	4	5
6	Фитосанитарная экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.132	2	5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.136	4	5
8	Экологическая экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева.-Москва:НОРМА ИНФРА-М.-Часть 2.-2014.-С.142	4	5
Всего			72,5	104,5

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции

1.1 Введение в товароведение	ОПК-2	З2
1.2 Объекты и субъекты товароведения	ОПК-2	З2
1.3 Методы товароведения	ОПК-2	З2
1.4 Классификация потребительских товаров	ОПК-2	З2 У3 Н3
1.5 Ассортимент товаров	ОПК-2	З3 У3 Н3
1.6 Качество товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.7 Оценка качества товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.8 Количественная характеристика товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.9 Физические и физико-химические свойства товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.10 Методы контроля качества товарных партий	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.11 Факторы, формирующие качество товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.12 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2

	ОПК-3	З3 У3 Н3
1.13 Товарные потери	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
2.1 Предмет, задачи и классификация экспертизы	ОПК-2	З2
2.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы	ОПК-2	З2
2.3 Средства товарной экспертизы	ОПК-2	З2
2.4 Методы товарной экспертизы	ОПК-2	З2
2.5 Товароведная экспертиза	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
2.6 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
2.8 Экологическая экспертиза товаров	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
2.9 Организация проведения товарной экспертизы	ОПК-2	З2 У2 Н2
	ОПК-3	З3 У3 Н3
2.10 Идентификации и фальсификация	ОПК-2	З2 У2 Н2

	ОПК-3	З3 У3 Н3

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлет-ворительно	удовлетво-рительно	хорошо	отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%

Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точу зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи	ОПК-2	З2
2	Состояние и перспективы развития потребительского рынка	ОПК-2	З2
3	Товароведные характеристики товара. Общая классификация товаров, общие требования к товарам	ОПК-2	З2

4	Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие	ОПК-2	З2
5	Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки	ОПК-2	З2
6	Классификация товаров: разновидности метода, структура, применимость. Преимущества и недостатки разных методов	ОПК-2	З2
7	Кодирование товаров: структура, разновидности, применимость. Преимущества и недостатки методов кодирования	ОПК-2	З2
8	Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента. Признаки классификации	ОПК-2	З2
9	Качество товаров. Основные понятия. Классификация потребительских свойств и показателей. Наименование и значение показателей	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
10	Эргономические и эстетические свойства: определение, краткая характеристика	ОПК-2	З2
11	Экологичность и безопасность товаров: определение, виды безопасности	ОПК-2	З2
12	Товароведные показатели качества. Деление на группы по методам определения	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
13	Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
14	Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
15	Несоответствия и дефекты товаров. Классификация. Диагностика	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
16	Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
17	Статистический контроль по альтернативному признаку: приемочные и браковочные числа	ОПК-2	З2
18	Физические свойства товаров: группы. Физико-механические и термические свойства, их характеристика	ОПК-2	З2
19	Термические, электрические, оптические и акустические свойства: определение, показатели, характеристика	ОПК-2	З2
20	Физико-химические свойства товаров: строение и структура вещества и товаров	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
21	Формирование качества и количества товаров: факторы, корректирующие мероприятия	ОПК-3	З2
		ОПК-3	З3
22	Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость, степень их значимости для торговли и потребителей	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
23	Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
24	Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
25	Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь	ОПК-2	З2
26	Транспортирование товаров: виды транспортных средств, их влияние на сохраняемость. Условия и сроки транспортиро-	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3

	вания		
27	Товарная обработка. Назначение. Виды. Основные операции, их влияние на сохраняемость количества и качества	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
28	Реализация товаров. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество	ОПК-2	З2
29	Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество	ОПК-2	З2
30	Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
31	Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности	ОПК-2	З2
32	Разновидности экспертизы, их назначение	ОПК-2	З2
33	Объекты товарной экспертизы	ОПК-2	З2
34	Субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам. Их права и обязанности. Основания для проведения товарной экспертизы	ОПК-2	З2
35	Классификация средств товарной экспертизы. Назначение, краткая характеристика	ОПК-2	З2
36	Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение	ОПК-2	З2
37	Органолептические методы испытаний. Разновидности методов. Показатели качества, определяемые этими методами	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
38	Методы групповой оценки экспертов: виды, назначения, преимущества и недостатки применения	ОПК-2	З2
39	Экспертные методы оценки качества. Краткая характеристика, их преимущества и недостатки	ОПК-2	З2
40	Правовое и нормативное обеспечение экспертизы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
41	Товароведная экспертиза, виды, назначение, применимость	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
42	Экспертиза товаров по количеству	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
43	Экспертиза товаров по качеству и комплектности	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
44	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
45	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты: цели, задачи. Ветеринарные требования к продуктам животноводства	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
46	Идентификация товаров. Понятие. Виды. Средства и методы	ОПК-1	З2
		ОПК-2	З2
47	Экологическая экспертиза товаров. Необходимость и целесообразность. Правовая база экологической экспертизы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
48	Способы повторного использования и уничтожения товаров и упаковки	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Определить энергетическую ценность 100 г осетровой зер-	ОПК-2	У2

	нистой икры (в ккал и кДж), если в ней содержится: белков – 36%, жира – 19%, воды – 39,5%..		Н2
2	Определить род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, разновидность и наименование товара карамель Барбарис.	ОПК-2	У2 Н2
3	Составить фасетным методом классификацию керамической посуды по следующей фасетной формуле: фасет 1 – вид керамики; фасет 2 – функциональное назначение; фасет 3 – способ изготовления; фасет 4 – вид изделия; фасет 5 – фасон изделия; фасет 6 – вид декорирования	ОПК-2	У2 Н2
4	В магазин поступила крупа манная с преобладанием непрозрачной мучнистой крупки ровного белого и кремового цвета влажностью 16,5 %. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
5	В магазин поступила крупа гречневая с целыми и надколотыми ядрами гречихи, не проходящими через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм. Количество доброкачественного ядра составляет 98,7%, в том числе колотых 3,8%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
6	В магазин поступила крупа овсяная серовато-желтого цвета влажностью 12%. Количество доброкачественного ядра составляет 99,2%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
7	В магазин поступила крупа рисовая серого цвета, влажностью 16%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
8	В магазин поступила крупа гречневая с целыми и надколотыми ядрами гречихи, не проходящими через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм. Количество доброкачественного ядра составляет 98%, в том числе колотых 3,5%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
9	Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г. Обнаружено содержание: нешелушенных зерен – 0,045 г. минеральных примесей – 0,0125 г. дробленных зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
10	Определите товарный сорт масла бутербродного, имеющего слабо затхлый вкус с незначительной горечью, оплавленную поверхность, мягкую консистенцию. Возможно ли использование данного масла, если по качественному удостоверению масло имеет высший сорт? Ваши действия?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
11	В магазин поступило 15 сентября 6 т белокочанной капусты сорта Слава, упакованной в ящики массой нетто по 50 кг. В объединенной пробе обнаружено: 26 кг кочанов массой нетто менее 0,8 кг; 10 кг кочанов с кочерыгой длиной 3,5 см;	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3

	4 кг кочанов с механическими повреждениями на глубину более 5 облегающих листьев и 0,5 кг опавших листьев. Дайте заключение о фактическом качестве капусты (% стандартной, нестандартной продукции и отхода). Каковы должны быть действия приемщика, если в качественном удостоверении указано 98 % стандартной продукции и 2 % отхода?		
12	Составить схему классификации (иерархическим методом) ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы или вида; указать на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации (число ступеней деления) следующих групп товаров: Посуда фарфоровая – из фарфора твердого, мягкого и полуфарфора; столовая, чайная, кофейная; для принятия пищи и напитков; блюда чайные, бокалы, тарелки; посуда штучная, парная, комплектная; усик, лента, живопись, деколь; чашка фасона цилиндрического, «восточного».	ОПК-2	У2 Н2
13	Проверьте штрих-код 4600694170179 на подлинность	ОПК-2	У2 Н2
14	В магазин поступила партия картофеля массой 900 кг, упакованного в ящики массой нетто 30 кг. Определите массу объединенной пробы необходимую для оценки качества, если картофель поступил упакованный в: Ящики массой нетто 30кг; Контейнеры (ящичные поддоны) массой нетто 300 кг; Потребительскую тару (сетчатые мешки) массой по 3 кг.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
15	В магазин поступила партия раннего картофеля массой 900 кг. Определите количество точечных проб и массу объединенной пробы необходимую для оценки качества, если картофель поступил упакованный в контейнеры (ящичные поддоны) массой нетто 300 кг.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
16	Определите массу объединенной пробы партии свеклы столовой массой 400 кг, доставленную в магазин в автомашине насыпью.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
17	В магазин поступила партия абрикос помологического сорта Никитский в количестве 100 ящиков массой нетто 14,5 кг каждый. Определите объем выборки и массу объединенной пробы.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
18	Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.	ОПК-2	У2 Н2
19	В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?	ОПК-2	У2 Н2

20	В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?	ОПК-2	У2 Н2
21	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?	ОПК-2	У2 Н2
22	В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%. 1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки. 2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
23	В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный88 _f1 , цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
24	Рассчитайте степень обновления колбасных изделий, если в ассортименте присутствует 3 вида новых изделий, а общее количество колбасных изделий 30.	ОПК-2	У2 Н2

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

5.3.1.4. Вопросы к зачету

Не предусмотрен.

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ) – не предусмотрен

5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы не - предусмотрены

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	**Что изучает товароведение:**	ОПК-2	З2

	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?	ОПК-2	З2
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.	ОПК-2	З2
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.	ОПК-2 ОПК-3	З2 З3
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.	ОПК-2 ОПК-3	З2 З3
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.	ОПК-2 ОПК-3	З2 З3

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	ОПК-1 ОПК-3	З2 З3
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	ОПК-2	З2
9	**Укажите подгруппы органолептических методов, которые чаще всего используются для непродовольственных товаров.** 1.Аудиометод 2.Визуальный 3.Обонятельный 4.Осязательный 5.Правильного ответа нет	ОПК-2	З2
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.	ОПК-2	З2
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	ОПК-2	З2
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	ОПК-2	З2

	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 опросы 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.	ОПК-2	З2
14	**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.	ОПК-2	З2
15	**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	ОПК-2	З2
16	**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	ОПК-2	З2
17	**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	ОПК-2	З2

	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.		
18	**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.	ОПК-2	З2
19	**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	ОПК-2	З2
20	**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	ОПК-2	З2
21	**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	ОПК-2	З2
22	**К какой группе относятся товары со степенью новизны 50% и какие методы применяются для их изучения?** 1. Товары незначительной новизны 2. Товары нового типа	ОПК-2	З2

	3. Качественно новые товары 4. Сравнительные методы 5. Прогнозно-аналоговые методы 6. Безаналоговые методы		
23	**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	ОПК-2	З2
24	**Сливочное масло относится к однородной товарной группе:** 1. Жировых товаров; 2. Молочных товаров; 3. Мясных товаров; 4. Вкусовых товаров.	ОПК-2	З2
25	**Определенное количество групп изделий, представленных на данном предприятии называют:** 1. Широтой; 2. Полнотой; 3. Глубиной; 4. Иное.	ОПК-2	З2
26	**Биологическая ценность пищевых продуктов это характеристика:** 1. Жиров, белков и углеводов; 2. Витаминов; 3.Белков; 4. Углеводов.	ОПК-2	З2
27	**Органолептический метод характеризуется:** 1. Субъективностью; 2. Достоверностью; 3. Взаимозаменяемостью; 4. Точностью.	ОПК-2	З2
28	**Измерительный метод характеризуется:** 1. Субъективностью; 2. Взаимозаменяемостью; 3. Точностью; 4. Иное.	ОПК-2	З2
29	**Информация о товаре должна обязательно включать:** 1. Основное назначение товара; 2. Основные цвета товара; 3. Срок доставки; 4. Рекламную информацию.	ОПК-2 ОПК-3	З2 З3
30	**В маркировке продовольственных товаров не указывается:** 1. Пищевая ценность; 2. Материал упаковки; 3. Скорость доставки; 4. Транспортная организация.	ОПК-1 ОПК-3	З2 З3

31	**Вред, причиненный вследствие недостатков товара, подлежит возмещению продавцом или изготовителем товара по выбору:** 1. Продавца или изготовителя; 2. Потерпевшего; 3. Изготовителя; 4. Продавца	ОПК-3	З3
32	**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 предше-ствующей экспертизе) решались?** 1. Комиссионная; 2. Комплексная; 3. Повторная; 4. Дополнительная; 5. Контрольная	ОПК-2	З2
33	**Как называется экспертиза, которая проводится несколькими экспертами одной специальности?** 1. Комиссионная; 2. Комплексная; 3. Повторная; 4. Дополнительная; 5. Контрольная	ОПК-2	З2
34	**Какие документы относятся к техническим?** 1. Санитарные правила и нормативы (СанПиН); 2. Общероссийский классификатор продукции (ОКП); 3. Ттехнический регламент; 4. Порядок сертификации продукции; 5. Технический паспорт.	ОПК-3	З3
35	**Какие документы относятся к нормативным?** 1. Стандарты; 2. Сертификаты соответствия; 3. Санитарно-эпидемиологические заключения; 4. Технологические инструкции по производству продукции; 5. Декларации о соответствии.	ОПК-3	З3
36	**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.	ОПК-3	З3
37	**Какой документ подписывает эксперт?** 1.Акт экспертизы; 2. Декларация о соответствии;	ОПК-2	З2

	3. Санитарно-эпидемиологическое заключение; 4. Договор на производство экспертизы; 5. Ветеринарное свидетельство.		
38	**Какой документ подписывает заявитель?** 1. Сертификат соответствия; 2. Заявка на производство экспертизы; 3. Санитарно-эпидемиологическое заключение; 4. Экспертное заключение; 5.Ветеринарное свидетельство.	ОПК-2	З2
39	**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.	ОПК-2	З2
40	**Материальная продукция, предназначенная для купли и продажи** продукция, товар товароведение	ОПК-2	З2
41	**Основополагающие характеристики товара** ассортиментная психологическая качественная эстетическая экономическая количественная	ОПК-2	З2
42	**Функции товара** потребительская маркетинговая коммерческая правовая финансовая	ОПК-2	З2
43	**Принципы товароведения – это** безопасность эффективность совместимость взаимозаменяемость систематизация	ОПК-2	З2
44	**Система соподчиненных понятий (объектов) в какой–либо области знания или деятельности человека, используемая как средство для установления связей между этими понятиями (объектами), а также для точной ориентировки в многообразии понятий (объектов) называется** кодирование классификация	ОПК-2	З2

	принцип товароведения		
45	**Графическое изображение последовательности расположения знаков кода и соответствующие этим знакам наименования уровней деления называется** строение кода метод кодирования структура кода	ОПК-2	32
46	**Идея штрихового кодирования зародилась** в Российской Федерации в Великобритании в Соединенных Штатах Америки	ОПК-2	32
47	**Табачные изделия - это** группа товаров вид товаров класс товаров	ОПК-2	32
48	**Штриховые коды, имеющие стандартную систему представления данных, формируют** символику штрихового кода визуальное представление знаков структуру штрихового кода	ОПК-2	32
49	**Большая совокупность товаров, объединенных общим признаком (сырье, назначение, производитель), внутри которой выделяются более мелкие совокупности, различающиеся другими признаками, называется** разновидность товаров ассортимент товаров торговая система классификации товаров	ОПК-2	32
50	**Виды ассортимента бывают** промышленный и торговый простой и сложный укрупненный и развернутый комбинированный и смешанный	ОПК-2	32
51	**Основные количественные характеристики ассортимента - это** структура и широта полнота и глубина устойчивость и новизна	ОПК-2	32
52	**Группы товаров по частоте спроса подразделяют** группа товаров повседневного спроса группа товаров периодического спроса группа товаров сезонного спроса группа товаров редкого спроса	ОПК-2	32
53	Множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей, называются (!) класс товаров	ОПК-2	32

	(?) группа товаров (?) вид товара		
54	**Нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод нормативной и кодовой классификационных группировок или объектов классификации, называется** классификатор продукции штриховой код стандарт	ОПК-2 ОПК-3	З2 З3
55	**Набор товаров, формируемый торговой организацией с учетом ее специализации, спроса, материально-технической базы, называется** промышленный ассортимент торговый ассортимент сложный ассортимент простой ассортимент	ОПК-2	З2
56	**Деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворить реальные или прогнозируемые потребности, называется** прогнозирование ассортимента формирование ассортимента обновление ассортимента	ОПК-2	З2
57	**Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя при минимальных затратах, называется** реальный ассортимент прогнозируемый ассортимент оптимальный ассортимент	ОПК-2	З2
58	**Требования, предъявляемые к выпускаемой продукции серийного производства и определяемые возможностями производства и характером спроса, называются** текущие перспективные общие	ОПК-2	З2
59	**Требования к товарам подразделяются на требования социального назначения, функциональные, надежности, эргономические, эстетические, экологические, безопасности, технологические, экономические, стандартизации и унификации, называются** общие специфические текущие	ОПК-2	З2
60	**Показателями надежности товаров являются следующие из нижеприведенных**	ОПК-2	З2

	долговечность ремонтопригодность сохраняемость безотказность		
61	**Показатели качества, оценивающиеся на всех технологических стадиях производства изделия, называются** эксплуатационные производственные базовые	ОПК-2	З2
62	**Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, направленных на формирование и сохранение установленных требований к качеству и заданному количеству товаров, называется** обеспечение качества и количества товаров технологический цикл товаров товароведение	ОПК-2	З2
63	**К группе факторов, формирующих качество товаров, относятся** проектирование сырье конструкция технология производства	ОПК-2	З2
64	**Свойство или характеристика объекта (товара), положенные в основу классификации называется** метод классификации ступень классификации признак классификации	ОПК-2	З2
65	**Принципы классификации:** установление цели установление числа классифицируемых признаков выбор метода классификации	ОПК-2	З2
66	**Метод классификации, характеризующийся последовательным делением множества объектов (товаров) на подчиненные подмножества, при этом каждая последующая ступень должна конкретизировать признак вышестоящей, называется** фасетный иерархический кодировочный	ОПК-2	З2
67	**Этап разделения множества на составляющие его части по одному из признаков при классификации иерархическим методом называется** ступень классификации глубина классификации	ОПК-2	З2

	ширина классификации		
68	**Количество признаков, используемых в классификации, называется** высота классификации глубина классификации ширина классификации	ОПК-2	З2
69	**Оптимальная глубина классификации иерархическим методом** 5 10 15	ОПК-2	З2
70	**Многоступенчатость, большое число взаимосвязанных подразделений, сложность использования, а при небольшой глубине – информационная недостаточность и неполный охват объектов и признаков – это недостатки** иерархический метод классификации товаров фасетный классификации товаров кодировочный классификации товаров	ОПК-2	З2
71	**Методы кодирования подразделяются** последовательный порядковый параллельный	ОПК-2	З2
72	**Подразделения, являющиеся высшими ступенями классификации - это** разновидность и артикул группа и вид раздел и класс	ОПК-2	З2
73	**В товароведении обозначается артикулом** вид товара разновидность товара группа товаров	ОПК-2	З2
74	**Образец изделия определенной конструкции, предназначенный для серийного производства, называется** модель вид товара артикул	ОПК-2	З2
75	**Графическое изображение последовательности расположения знаков кода и соответствующие этим знакам наименования уровней деления называется** строение кода метод кодирования структура кода	ОПК-2	З2
76	**Документ, который содержит систематизированный перечень объектов классификации и классификационных**	ОПК-3	З3

	группировок, позволяющий находить каждому объекту место и присваивать ему определенное обозначение, называется классификатор кодировщик стандарт		

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи	ОПК-2	З2
2	Состояние и перспективы развития потребительского рынка	ОПК-2	З2
3	Товароведные характеристики товара. Общая классификация товаров, общие требования к товарам	ОПК-2	З2
4	Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие	ОПК-2	З2
5	Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки	ОПК-2	З2
6	Классификация товаров: разновидности метода, структура, применимость. Преимущества и недостатки разных методов	ОПК-2	З2
7	Кодирование товаров: структура, разновидности, применимость. Преимущества и недостатки методов кодирования	ОПК-2	З2
8	Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура	ОПК-2	З2
9	Общая классификация потребительских товаров. Основные классификационные группировки	ОПК-2	З2
10	Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента. Признаки классификации	ОПК-2	З2
11	Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика	ОПК-2	З2
12	Управление ассортиментом: формирование и факторы, влияющие на него	ОПК-2	З2
13	Ассортиментная политика: цели, задачи и основные направления	ОПК-2	З2
14	Качество товаров. Основные понятия. Классификация потребительских свойств и показателей. Наименование и значение показателей	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
15	Характеристика свойств и показателей назначения и надежности	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
16	Эргономические и эстетические свойства: определение, краткая характеристика	ОПК-2	З2
17	Экологичность и безопасность товаров: определение, виды безопасности	ОПК-2	З2
18	Товароведные показатели качества. Деление на группы по методам определения	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
19	Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, от-	ОПК-2	З2

	ход, брак	ОПК-3	З3
20	Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
21	Несоответствия и дефекты товаров. Классификация. Диагностика	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
22	Технологический цикл товародвижения: стадии и этапы цикла, их назначение	ОПК-2	З2
23	Идентификация и прослеживаемость товаров	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
24	Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
25	Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
26	Статистический контроль по альтернативному признаку: приемочные и браковочные числа	ОПК-2	З2
27	Количественные характеристики товаров: градации, их общности и различия	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
28	Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров, комплексных упаковочных единиц товаров и товарных партий	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
29	Физические свойства товаров: группы. Физико-механические и термические свойства, их характеристика	ОПК-2	З2
30	Термические, электрические, оптические и акустические свойства: определение, показатели, характеристика	ОПК-2	З2
31	Физико-химические свойства товаров: строение и структура вещества и товаров	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
32	Формирование качества и количества товаров: факторы, корректирующие мероприятия	ОПК-3	З2
		ОПК-3	З3
33	Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость, степень их значимости для торговли и потребителей	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
34	Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
35	Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
36	Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемость	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
37	Классификация товаров по температурному и влажностному режимам	ОПК-2	З2
38	Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию	ОПК-2	З2
39	Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь	ОПК-2	З2
40	Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов	ОПК-2	З2
41	Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации	ОПК-2	З2
42	Транспортирование товаров: виды транспортных средств, их	ОПК-2	З2

	влияние на сохраняемость. Условия и сроки транспортирования	ОПК-3	З3
43	Товарная обработка. Назначение. Виды. Основные операции, их влияние на сохраняемость количества и качества	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
44	Реализация товаров. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество	ОПК-2	З2
45	Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество	ОПК-2	З2
46	Потребление. Виды. Способы повышения эффективности использования или эксплуатации товаров	ОПК-2	З2
47	Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
48	Количественные потери: виды, причины возникновения, порядок описания	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
50	Меры по предупреждению и снижению потерь	ОПК-2	З2
51	Основные понятия в области экспертизы товаров	ОПК-2	З2
52	Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности	ОПК-2	З2
53	Принципы экспертизы. Значение экспертизы товаров для коммерческой деятельности	ОПК-2	З2
54	Классификация товарной экспертизы. Отличительные особенности отдельных видов	ОПК-2	З2
55	Разновидности экспертизы, их назначение	ОПК-2	З2
56	Объекты товарной экспертизы	ОПК-2	З2
57	Субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам. Их права и обязанности. Основания для проведения товарной экспертизы	ОПК-2	З2
58	Классификация средств товарной экспертизы. Назначение, краткая характеристика	ОПК-2	З2
59	Средства контроля режима хранения	ОПК-2	З2
60	Средства измерений для экспертной деятельности	ОПК-2	З2
61	Классификация экспертных методов, их назначение	ОПК-2	З2
62	Преимущества и недостатки органолептического и измерительных методов	ОПК-2	З2
63	Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение	ОПК-2	З2
64	Органолептические методы испытаний. Разновидности методов. Показатели качества, определяемые этими методами	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
65	Методы групповой оценки экспертов: виды, назначения, преимущества и недостатки применения	ОПК-2	З2
66	Экспертные методы оценки качества. Краткая характеристика, их преимущества и недостатки	ОПК-2	З2
67	Правовое и нормативное обеспечение экспертизы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
68	Товароведная экспертиза, виды, назначение, применимость	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
69	Экспертиза товаров по количеству	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
70	Экспертиза товаров по качеству и комплектности	ОПК-2	З2

		ОПК-3	З3
71	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
72	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты: цели, задачи. Ветеринарные требования к продуктам животноводства	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
73	Правовая и нормативная база ветеринарной экспертизы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
74	Организация проведения товароведной экспертизы. Основные этапы	ОПК-1	З2
75	Порядок составления заключений экспертов и разрешения споров	ОПК-2	З2
76	Идентификация товаров. Понятие. Виды. Средства и методы	ОПК-1	З2
		ОПК-2	З2
77	Фальсификация товаров. Виды. Средства и способы фальсификации. Последствия фальсификации	ОПК-2	З2
78	Экологическая экспертиза товаров. Необходимость и целесообразность. Правовая база экологической экспертизы	ОПК-2	З2
		ОПК-3	З3
79	Экологические свойства и показатели товаров, их оценка. Загрязнители: виды, источники	ОПК-2	З2
80	Способы повторного использования и уничтожения товаров и упаковки	ОПК-2	З2

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Определить энергетическую ценность 100 г пшеничной обойной муки (в ккал и кДж), в состав которой входит 10% белков, 2% жира, 60% крахмала.	ОПК-2	У2 Н2
2	Определить энергетическую ценность 100 г осетровой зернистой икры (в ккал и кДж), если в ней содержится: белков – 36%, жира – 19%, воды – 39,5%..	ОПК-2	У2 Н2
3	Определить энергетическую ценность 200 г картофеля (в ккал и кДж), если в нем содержится: белка – 2,0%, углеводов – 19,7%, воды – 0,1% на 100 г продукта.	ОПК-2	У2 Н2
4	Определить род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, разновидность и наименование товара карамель Барбарис.	ОПК-2	У2 Н2
5	Определить род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, разновидность и наименование товара рожки Любительские.	ОПК-2	У2 Н2
6	Составить фасетным методом классификацию керамической посуды по следующей фасетной формуле: фасет 1 – вид керамики; фасет 2 – функциональное назначение; фасет 3 – способ изготовления; фасет 4 – вид изделия; фасет 5 – фасон изделия; фасет 6 – вид декорирования	ОПК-2	У2 Н2
7	Составить фасетную схему классификации кожаной обуви, учитывая следующие характеристики: бытовая, валяная, кожаная, резиновая, мужская, женская, детская, модельная, ручного производства, ботинки, сапоги, туфли, сандалеты, с подошвой из натуральной кожи, массового производства, производственная, полуботинки, специальная, спортивная, с	ОПК-2	У2 Н2

	верхом из хромового опойка, повседневная, летняя, зимняя, на подошве из пористой резины, рантового метода крепления, доппельного метода крепления		
8	В магазин поступила крупа манная с преобладанием непрозрачной мучнистой крупки ровного белого и кремового цвета влажностью 16,5 %. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
9	В магазин поступила крупа гречневая с целыми и надколотыми ядрами гречихи, не проходящими через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм. Количество доброкачественного ядра составляет 98,7%, в том числе колотых 3,8%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
10	В магазин поступила крупа овсяная серовато-желтого цвета влажностью 12%. Количество доброкачественного ядра составляет 99,2%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
11	В магазин поступила крупа рисовая серого цвета, влажностью 16%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
12	В магазин поступила крупа гречневая с целыми и надколотыми ядрами гречихи, не проходящими через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм. Количество доброкачественного ядра составляет 98%, в том числе колотых 3,5%. Определите сорт крупы и дайте характеристику ваших действий.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
13	Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г. Обнаружено содержание: нешелушенных зерен – 0,045 г. минеральных примесей – 0,0125 г. дробленных зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
14	Определите товарный сорт масла бутербродного, имеющего слабо затхлый вкус с незначительной горечью, оплавленную поверхность, мягкую консистенцию. Возможно ли использование данного масла, если по качественному удостоверению масло имеет высший сорт? Ваши действия?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
15	В магазин поступило 15 сентября 6 т белокочанной капусты сорта Слава, упакованной в ящики массой нетто по 50 кг. В объединенной пробе обнаружено: 26 кг кочанов массой нетто менее 0,8 кг; 10 кг кочанов с кочерыгой длиной 3,5 см; 4 кг кочанов с механическими повреждениями на глубину более 5 облегающих листьев и 0,5 кг опавших листьев. Дайте заключение о фактическом качестве капусты (% стандартной, нестандартной продукции и отхода). Каковы должны быть действия приемщика, если в качественном удостоверении указано 98 % стандартной продукции и 2 % отхода?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3

16	Определить товарный сорт сливочного масла бутербродного, имеющего хороший вкус и запах, мягкую консистенцию и вмятины на поверхности монолита. Возможно ли использование данного масла, если в качественном удостоверении написано высший сорт?	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
17	Составить схему классификации (иерархическим методом) ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы или вида; указать на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации (число ступеней деления) следующих групп товаров: Посуда фарфоровая – из фарфора твердого, мягкого и полуфарфора; столовая, чайная, кофейная; для принятия пищи и напитков; блюда чайные, бокалы, тарелки; посуда штучная, парная, комплектная; усик, лента, живопись, деколь; чашка фасона цилиндрического, «восточного».	ОПК-2	У2 Н2
18	Проверьте штрих-код 4600694170179 на подлинность	ОПК-2	У2 Н2
19	В магазин поступила партия картофеля массой 900 кг, упакованного в ящики массой нетто 30 кг. Определите массу объединенной пробы необходимую для оценки качества, если картофель поступил упакованный в: Ящики массой нетто 30кг; Контейнеры (ящичные поддоны) массой нетто 300 кг; Потребительскую тару (сетчатые мешки) массой по 3 кг.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
20	В магазин поступила партия раннего картофеля массой 900 кг. Определите количество точечных проб и массу объединенной пробы необходимую для оценки качества, если картофель поступил упакованный в контейнеры (ящичные поддоны) массой нетто 300 кг.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
21	Определите массу объединенной пробы партии свеклы столовой массой 400 кг, доставленную в магазин в автомашине насыпью.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
22	В магазин поступила партия абрикос помологического сорта Никитский в количестве 100 ящиков массой нетто 14,5 кг каждый. Определите объем выборки и массу объединенной пробы.	ОПК-2	У2 Н2
		ОПК-3	У3 Н3
23	Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.	ОПК-2	У2 Н2
24	В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?	ОПК-2	У2 Н2
25	Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Ка-	ОПК-2	У2

	кое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?		Н2
26	В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?	ОПК-2	У2 Н2
27	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?	ОПК-2	У2 Н2
28	В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%. 1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки. 2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?	ОПК-2 ОПК-3	У2 Н2 У3 Н3
29	В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный88 _f1 , цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.	ОПК-2 ОПК-3	У2 Н2 У3 Н3
30	На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°С, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. 1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы. 2. Как должно маркироваться мясо телятины? 3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации?	ОПК-2	У2 Н2
31	На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом	ОПК-2 ОПК-3	У2 Н2 У3 Н3

	мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°С. 1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта. 2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей. 3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?		
32	Рассчитайте степень обновления колбасных изделий, если в ассортименте присутствует 3 вида новых изделий, а общее количество колбасных изделий 30.	ОПК-2	У2 Н2
33	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 $см^3$. 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?	ОПК-2	У2 Н2
34	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 свиней (к мясу свиней 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 свиней по возрасту подразделяют на мясо поросят (убойный вес - от 1,3 до 12 кг), мясо подсвинков (убойный	ОПК-2	У2 Н2

	вес 12-34 кг) и свинину (мясо свиней 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).		

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

Не предусмотрены.

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
З2	Современные методы исследования и экспертизы товаров	1-48			
У2	Использовать современные методы экспертизы товаров		1-24		
Н2	Проведения экспертизы качества потребительских товаров		1-24		
ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
З3	Требования нормативных документов в сфере обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	9, 12-16, 20-24, 26-27, 30, 37, 40-48			
У3	Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции		4-17 22-23		

Н3	Использования нормативных документов для решения профессиональных задач		4-17 22-23		

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
З2	Современные методы исследования и экспертизы товаров	1-30 32-33 37-75	1-80	
У2	Использовать современные методы экспертизы товаров			1-34
Н2	Проведения экспертизы качества потребительских товаров			1-34

ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
З3	Требования нормативных документов в сфере обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	4-7 29-31 34-36 54,76	1-15 18-24 23-25 27-28 31-36 42-43 47-51, 64 67-73, 78	
У3	Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции			8-16 19-22 28-29, 31
Н3	Использования нормативных документов для решения профессиональных задач			8-16 19-22 28-29, 31

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2020.- 412 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=354035>.	Учебное	Основная
2	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 1. - 2022 <URL:http://znanium.com/go.php?id=452675>.	Учебное	Основная
3	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 2. - 2021. - С. 192 <URL:http://znanium.com/go.php?id=1045612>.	Учебное	Основная
4	Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [электронный ресурс]: учебник для вузов / С.Л. Калачев. – 3-е изд. пер. и доп. – Электрон. дан. – Москва: Юрайт, 2022. – 470 с. – (Высшее образование). – URL: http://urait.ru/bcode/488645 - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт	Учебное	Основная
5	Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация/А.А. Ляшко. - Москва: Дашков и К, 2020 <URL:http://znanium.com/go.php?id=414985>.	Учебное	Дополнительная
6	Деликатная И.О. Безопасность товаров/И.О. Деликатная.- Москва: Высшая школа, 2012 http://www.iprbookshop.ru/20058.html	Учебное	Дополнительная
7	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров/Н.В. Коник.- Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020 URL:http://znanium.com/go.php?id=397798>.	Учебное	Дополнительная
8	Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы/ С.А. Страхова.-Москва: Дашков и К, 2014 <URL:http://znanium.com/go.php?id=430591>.	Учебное	Дополнительная
9	Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров/ Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова.- Москва: Дашков и К, 2020	Учебное	Дополнительная
10	Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров/ В.М. Позняковский.- Москва: НИЦ ИНФРА-М,2015 <URL:http://znanium.com/go.php?id=460795>.	Учебное	Дополнительная
11	Николаева М.Г. Хранение продовольственных товаров/М.Г. Николаева.- Москва: НИЦ ИНФРА-М,2015 <URL:http://znanium.com/go.php?id=500197>.	Учебное	Дополнительная
12	Экспертиза продовольственных товаров/Лабораторный практикум. Сидоренко Ю.И.	Методическое	
13	Теоретические основы товароведения / методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе для обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение»	Методическое	
14	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
15	Товаровед продовольственных товаров	Периодическое	

16	Современная торговля	Периодическое	
17	Маркетинг в России и за рубежом	Периодическое	
18	Менеджмент в России и за рубежом	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.2.3. Сайты и информационные порталы – не предусмотрены

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

7.1.1. Для контактной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия), для групповых и инди-	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и

		видуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации	обеспечением, доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	250 а	Лаборатория	комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	168 а	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций:	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1		Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия
1	117, 118	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров
1	165 а	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	мебель для хранения учебного оборудования, учебно-наглядные пособия

7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)	Помещение для самостоятельной работы	комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Экспертиза сельскохозяйственного сырья	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	21.06.2022, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	20.06.2023, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	18.06.2024, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	24.06.2025, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	нет