

Документ подписан простой электронной подписью.  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: Врио ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 28.06.2023 15:55:57

Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт**      Институт экономики предприятий

**Кафедра**      Коммерции, сервиса и туризма

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 11 от 30 мая 2023 г. )

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Наименование дисциплины**      Б1.В.05 Товароведение

**Основная профессиональная образовательная программа**      38.03.06 Торговое дело программа Управление бизнесом в сфере электронной коммерции

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2023

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Товароведение входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Технологии работы в социальных сетях, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Последующие дисциплины по связям компетенций: Цифровые инструменты исследования рынков товаров и услуг, Проектирование бизнеса в цифровой среде, Корпоративный и персональный имиджмейкинг, Технологии продажи профессиональных услуг, Оптимизация торгового ассортимента, Комьюнити-менеджмент, Интернет-маркетинг в торговле

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Товароведение в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен собирать, обрабатывать и хранить информацию об основных параметрах конъюнктуры рынка на основе цифровых технологий

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-1	ПК-1.1: Знать:  традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка	ПК-1.2: Уметь:  применять традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, формировать информационное обеспечение предпринимательской деятельности, включая цифровые базы данных, принимать экономические и управленческие решения на основе проведенной визуализации и базового анализа данных об основных параметрах рынка	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки):  навыками применения традиционных и цифровых методов сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, навыками обоснования управленческих решений в предпринимательской деятельности на основе данных исследования рынка

ПК-3 - Способен оптимизировать ассортиментно-ценовую и сервисную политику предприятия в соответствии с цифровой экономикой, учитывать характеристики целевой аудитории и партнеров в бизнес-среде

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине

ПК-3	ПК-3.1: Знать:	ПК-3.2: Уметь:	ПК-3.3: Владеть (иметь навыки):
	основы проектирования предпринимательской деятельности с учетом особенностей субъектов микросреды и факторов макросреды предприятия	проектировать предпринимательской деятельности и адаптировать ее к изменениям внешней микро- и макросреды, развивать ее в цифровом пространстве на основе современным информационно-коммуникационных технологий	навыками проектирования предпринимательской деятельности, ее адаптации к изменениям на рынке, к требованиям цифровой экономики

### 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

#### Очно-заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 6
Контактная работа, в том числе:	6.3/0.18
Занятия лекционного типа	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.3/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	2/0.06
Самостоятельная работа:	103.7/2.88
Промежуточная аттестация	34/0.94
Вид промежуточной аттестации:	
Экзамен	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Товароведение представлен в таблице.

#### Разделы, темы дисциплины и виды занятий

##### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
	Практич. занятия						
1.	Теоретические основы товароведения	2				50	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		2			53,7	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
	Контроль	34					

	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0.3</b>	<b>2</b>	<b>103.7</b>	
--	--------------	----------	----------	------------	----------	--------------	--

## 4.2 Содержание разделов и тем

### 4.2.1 Контактная работа

#### Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
2.	Теоретические основы товароведения	лекция	Товароведная классификация товаров

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

#### Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
2.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	практическое занятие	Качество продовольственных и непродовольственных товаров

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

#### Иная контактная работа

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

### 4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Теоретические основы товароведения	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

## 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Литература:

#### Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519648>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520281>

### **Дополнительная литература**

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510516>

2. Бузукова, Е. А. Категорийный менеджмент. Теоретические основы : учебник для вузов / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14458-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520156>

### **Литература для самостоятельного изучения**

1. Новиков, В. Э. Информационное обеспечение логистической деятельности торговых компаний : учебное пособие для вузов / В. Э. Новиков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01012-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511280>

2. Бузукова, Е. А. Категорийный менеджмент. Теоретические основы : учебник для вузов / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14458-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520156>

3. Чернышева, А. М. Управление продуктовой политикой : учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01142-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511984>

### **5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения**

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

### **5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся**

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

### **5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся**

1. справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

### **5.5. Специальные помещения**

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска

	Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

## 5.6 Лаборатории и лабораторное оборудование

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине Товароведение:

### 6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком « + »
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Тестирование	+
Промежуточный контроль	Экзамен	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

#### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен собирать, обрабатывать и хранить информацию об основных параметрах конъюнктуры рынка на основе цифровых технологий

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине
--	---

	ПК-1.1: Знать:	ПК-1.2: Уметь:	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки):
	традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка	применять традиционные и цифровые методы сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, формировать информационное обеспечение предпринимательской деятельности, включая цифровые базы данных, принимать экономические и управленческие решения на основе проведенной визуализации и базового анализа данных об основных параметрах рынка	навыками применения традиционных и цифровых методов сбора, обработки и хранения информации об основных параметрах рынка, навыками обоснования управленческих решений в предпринимательской деятельности на основе данных исследования рынка
Пороговый	порядок проведения идентификации потребительских товаров	определять вид товарных потерь, выявлять причины их возникновения, оформлять акты списания потерь	навыками и опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, справочной и товарно-сопроводительной документацией, а также с и другими информационными документами в области товароведения и экспертизы товаров
Стандартный (в дополнение к пороговому)	виды дефектов и методы их диагностики	получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов	навыками работы с товарами разного назначения
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	методы оценки, факторы, обеспечивающие потребительские свойства товаров на всех этапах их жизненного цикла	работать с нормативными и товарно-сопроводительными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, проверять правильность ее оформления	методами органолептической и иной оценки товаров

ПК-3 - Способен оптимизировать ассортиментно-ценовую и сервисную политику предприятия в соответствии с цифровой экономикой, учитывать характеристики целевой аудитории и партнеров в бизнес-среде

Планируемые результаты обучения по программе	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>		
	ПК-3.1: Знать:	ПК-3.2: Уметь:	ПК-3.3: Владеть (иметь навыки):



	основы проектирования предпринимательской деятельности с учетом особенностей субъектов микросреды и факторов макросреды предприятия	проектировать предпринимательской деятельности и адаптировать ее к изменениям внешней микро- и макросреды, развивать ее в цифровом пространстве на основе современным информационно-коммуникационных технологий	навыками проектирования предпринимательской деятельности, ее адаптации к изменениям на рынке, к требованиям цифровой экономики
Пороговый	виды, средства, формы товарной информации; требования, предъявляемые к маркировке, упаковке и информации о товарах	осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью	навыками работы с нормативными и техническими документами по оценке и подтверждению соответствия обязательным требованиям
Стандартный (в дополнение к пороговому)	правовую базу профессиональной деятельности, в т.ч. нормативные и технические документы, необходимые для ее осуществления	применять действующее законодательство в профессиональной деятельности	умениями приемки товаров по качеству и количеству
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения	проводить идентификацию товаров с использованием законодательной, нормативной, технической и справочной документации	умениями оформления документов на списание потерь

### 6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Теоретические основы товароведения	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК- 1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	Оценка докладов Тестирование	Экзамен
2.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК- 1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	Оценка докладов Тестирование	Экзамен

### 6.4. Оценочные материалы для текущего контроля

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=2025>

#### Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
-------------------	------

<p>Теоретические основы товароведения</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение потребительских свойств товара, качества товаров.</li> <li>2. Изучение ассортимента, воздействие на его расширение, улучшение.</li> <li>3. Изучение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товара.</li> <li>4. Обучение методике проведения оценки качества.</li> <li>5. Ознакомление с методикой градаций качества и выявления дефектов, причин их возникновения и способами предупреждения.</li> <li>6. Определение количественных характеристик единичных экземпляров и партий.</li> <li>7. Систематизация товаров путем применения классификации, штрихового кодирования.</li> </ol>
<p>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Пищевая ценность молока.</li> <li>9. Требования к качеству сырого и питьевого молока.</li> <li>10. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.</li> <li>11. Физико-химические показатели качества молока.</li> <li>12. Балльная оценка сыров и сливочного масла.</li> <li>13. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.</li> <li>14. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.</li> <li>15.</li> <li>16. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон.</li> <li>17. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон.</li> <li>18. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.</li> <li>19. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</li> <li>20. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</li> <li>21. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Классификация тканей.</li> <li>22. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.</li> <li>23. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.</li> <li>24. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.</li> <li>25. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.</li> <li>26. Классификация и характеристика ассортимента бельевых тканей.</li> <li>27. Классификация и характеристика ассортимента сорочечных и платьевых тканей.</li> <li>28. Классификация и характеристика ассортимента костюмных тканей.</li> <li>29. Классификация и характеристика ассортимента пальтовых тканей.</li> <li>30. Классификация швейных товаров.</li> <li>31. Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды.</li> <li>32. Классификация и характеристика ассортимента швейной легкой одежды.</li> <li>33. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, относящихся к одежде.</li> </ol>

	<p>34. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, не относящихся к одежде.</p> <p>35. Классификация и характеристика ассортимента швейных головных уборов.</p> <p>36. Классификация трикотажных изделий.</p> <p>37. Классификация и характеристика трикотажных переплетений.</p> <p>38. Характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.</p> <p>39. Характеристика ассортимента бельевых трикотажных изделий.</p> <p>40. Характеристика ассортимента чулочно-носочных трикотажных изделий.</p> <p>41. Характеристика ассортимента трикотажных головных уборов, платочно-шарфовых и перчаточных изделий.</p> <p>42. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.</p> <p>43. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</p> <p>44. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</p> <p>45. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды. Классификация кожевенного сырья.</p> <p><b>46.</b> Характеристика ассортимента искусственных и синтетических материалов для низа обуви</p>
--	--

### **Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций**

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=2025>

Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели:

А. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш

Б. Мясо с кровяными сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями

В. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное

Г. Мясо сомнительной свежести.

Как называется способ извлечения жира из масличного сырья с помощью растворителя (в производстве растительных масел):

А. Экстракция,

Б. Прессование холодное,

В. Прессование – экстракция,

Г. Двукратное прессование (горячее).

Какой из перечисленных показателей лежит в основе установления сорта муки:

А. массовая доля влаги;

Б. массовая доля золы;

В. содержание металломагнитных примесей;

Г. зараженность вредителями.

Органолептическая оценка качества вин проводится в России по:

А. 5-и балльной системе;

Б. 10-балльной системе;

В. 20-балльной системе;

Г. 100-балльной системе.

Какой чай называют ферментированным:

- А. зеленый;
- Б. желтый;
- В. красный;
- Г. черный.

Какие признаки положены в основу деления кожаной обуви на подклассы в ОКП (Общероссийском классификаторе продукции):

- А. пол носчика
- Б. возраст носчика
- В. вид материала верха
- Г. назначение обуви
- Д. высота каблука.

Какой из перечисленных полимеров применяется для производства «пароварок» (посуда для приготовления пищи с помощью пара от кипящей воды):

- А. полиэтилен
- Б. полипропилен
- В. полистирол
- Г. поливинилхлорид
- Д. поливинилацетат.

Какое из перечисленных воздействий наиболее опасно для нестабилизированной полиэтиленовой пленки, применяемой для укрытия в парниках:

- А. ветер
- Б. влага
- В. искусственное освещение
- Г. солнечный свет
- Д. микроорганизмы.

Какие условные обозначения защитных свойств наносят на формовые резиновые сапоги общего назначения:

- А. В
- Б. С
- В. КЩ20
- Г. Нсмж
- Д. НсмжСж.

Для различных стадий жизненного цикла товара приемлемы определенные инструменты маркетинга. Для какой из стадий допущена ошибка:

- А. внедрение на рынок - товар - продвижение
- Б. роста - продвижение и распределение
- В. зрелости - цена - товар
- Г. спада - цена - продвижение (товар - внедренного товара на рынок).

Наиболее значимым методом долго- и среднесрочного прогнозирования рынков товаров однородных групп является:

- А. экономико-математический
- Б. экстраполяция, дополненная экспертной оценкой
- В. экстраполяция
- Г. метод наименьших квадратов.

Чему равен интервал между смежными ростоми швейных изделий для женщин:

- А. 3 сантиметра
- Б. 4 сантиметра
- В. 5 сантиметров
- Г. 6 сантиметров

Д. 7 сантиметров.

Основным сырьем для производства шоколада являются:

- А. какао-порошок и какао-масло;
- Б. какао-масло и какао-тертое;
- В. какао-порошок и какао-тертое;
- Г. какао-масло и эквиваленты какао-масла.

Какой из перечисленных показателей лежит в основе установления сорта муки:

- А. массовая доля влаги;
- Б. массовая доля золы;
- В. содержание металломагнитных примесей;
- Г. зараженность вредителями.

Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов:

- А. Стерилизацией
- Б. Добавлением консервантов
- В. Герметической закаткой
- Г. Вакуумированием.

### 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

#### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические основы товароведения	<ol style="list-style-type: none"><li>1. основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общая классификация потребительских товаров и продукции производственного назначения,</li><li>2. классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;</li><li>3. виды, свойства, показатели ассортимента;</li><li>4. основополагающие характеристики товаров; товароведные характеристики товаров однородных групп (групп)</li><li>5. продовольственных или непродовольственных товаров)</li><li>6. количественные характеристики товаров;</li><li>7. факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;</li><li>8. виды потерь, причины возникновения, порядок списания.</li></ol>
Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"><li>9. Пищевая ценность молока.</li><li>10. Требования к качеству сырого и питьевого молока.</li><li>11. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.</li><li>12. Физико-химические показатели качества молока.</li><li>13. Балльная оценка сыров и сливочного масла.</li><li>14. Способы производства растительного масла и их достоинства и недостатки.</li><li>15. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.</li><li>16. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.</li><li>17. Эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.</li><li>18. Показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.</li><li>19. Категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.</li></ol>

20. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
21. Органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
22. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
23. Требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку
24. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
25. Классификация куриных яиц.
26. Рыбы семейства окуневых, семейства осетровых.
27. Классификация нерыбных морепродуктов.
28. Требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
29. Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
30. Классификация солёных сельдей. Требования к качеству.
31. Классификация и ассортимент икорных товаров.
32. Режимы и сроки хранения хлеба.
33. Виды крахмалов и их отличительные особенности.
34. Классификация меда. Дефекты меда.
35. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
36. Методика проведения органолептической оценки чая.
37. Какие требования предъявляют к качеству чая.
38. Методика проведения органолептической оценки кофе.
39. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
40. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
41. Принципы консервирования плодов и овощей.
42. Что такое «промышленная стерильность».
43. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей
44. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон.
45. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон.
46. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.
47. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
48. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.
49. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Классификация тканей.
50. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.
51. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.
52. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.
53. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.
54. Классификация и характеристика ассортимента бельевых тканей.
55. Классификация и характеристика ассортимента сорочечных и платьевых тканей.
56. Классификация и характеристика ассортимента костюмных тканей.

	<p>57. Классификация и характеристика ассортимента пальтовых тканей.</p> <p>58. Классификация швейных товаров.</p> <p>59. Классификация трикотажных изделий.</p> <p>60. Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.</p> <p>61. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.</p> <p>62. Характеристика ассортимента пряжи и нитей.</p> <p>63. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды. Классификация кожевенного сырья.</p> <p>64. Характеристика ассортимента замши.</p> <p>65. Характеристика ассортимента искусственных и синтетических материалов для низа обуви</p>
--	---

## 6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

### Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы
«отлично»	Повышенный ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
«хорошо»	Стандартный ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
«удовлетворительно»	Пороговый ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
«неудовлетворительно»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне