


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ И БИЗНЕСА

Утверждено:
на заседании кафедры
протокол от «6» июня 2018г. № 10

Зав. кафедрой  /Е.И.Беглова

Согласовано:
Председатель УМК института

 /Л.Р. Абзалилова

Рабочая программа дисциплины

Товароведение потребительских товаров

Вариативная часть

программа бакалавриата

Направление подготовки (специальность)

38.03.06 Торговое дело

Профиль: «Коммерция»

Квалификация
бакалавр

Разработчик (составитель):



Арсланбаева Р.В.

Для приема: 2018 г.

Уфа 2018 г.

Составитель / составители: ст.преп. Арсланбаева Р.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры управления проектами и маркетинга «б» июня 2018 г. № 10

Заведующий кафедрой  / Беглова Е.И.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины: обновлены программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные системы, утверждены на заседании кафедры управления проектами и маркетинга, протокол № 5 от «14» января 2019г.

Заведующий кафедрой  / Янгирова Е.И.

Список документов и материалов

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	5
3. Содержание рабочей программы (объем дисциплины, типы и виды учебных занятий, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся)	5
4. Фонд оценочных средств по дисциплине	15
4.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	15
4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	17
4.3. Рейтинг-план дисциплины	18
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	25
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	25
5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и программного обеспечения, необходимых для освоения дисциплины	25
6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	26

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Результаты обучения		Формируемая компетенция (с указанием кода)	Примечание
Знания	1.Знать: факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения	ОПК-4 – способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией	
	2.Знать: товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров	ОПК-5 – готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и(или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления	
	3.Знать: современные методы товароведения	ПК-1 – способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их хранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	
	4. Знать: классификацию сырья и	ПК-4 – способность	

	продуктов	идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
	5.Знать: стандартизацию и сертификацию продукции, кодификацию	ПК-13 – готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и(или) товароведной)	
Умения	1.Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	ПК-4 – способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
	2.Уметь: анализировать причины снижения качества	ПК-11 – способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной)	
	3.Уметь: проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты	ПК-13 – готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и(или) товароведной)	
Владения (навыки / опыт деятельности)	1.Владеть: методами товароведения пищевых продуктов	ОПК-4 способность осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления	

		информацией	
	2. Владеть: навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы	ОПК-5 – готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и(или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления	
	3. Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров	ПК-1 – способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их хранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	
	4. Владеть: методами создания необходимых условий на всех этапах товародвижения, соблюдать правила товарного соседства	ПК-11 – способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной)	

2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» относится к вариативной части.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре для очной формы обучения и на 3 курсе при заочной форме обучения.

Целью учебной дисциплины «Товароведение потребительских товаров» является приобретение теоретических знаний, практических умений, владение навыками в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Для освоения дисциплины необходимы компетенции, сформированные в рамках изучения следующих дисциплин: «Торговое дело», «Теоретические основы товароведения».

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» является необходимой для успешного прохождения практики и государственной итоговой аттестации.

. Содержание и структура дисциплины (модуля)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ И БИЗНЕСА

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплины «Товароведение потребительских товаров» на 4 семестр
очной формы обучения

Вид работы	Объем дисциплины
Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / часов)	3/108
Учебных часов на контактную работу с преподавателем:	
лекций	16
практических/ семинарских	32
лабораторных	
других (групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие работу обучающихся с преподавателем)	1,2
Учебных часов на самостоятельную работу обучающихся (СР) включая подготовку к экзамену/зачету (контроль)	58,8

Форма контроля:
Экзамен 4 семестр

№ п/п	Тема и содержание	Форма изучения материалов: лекции, практические занятия, семинарские занятия, лабораторные работы, самостоятельная работа и трудоемкость (в часах)				Основная и дополнительная литература, рекомендуемая студентам (номера из списка)	Задания по самостоятельной работе студентов с указанием литературы, номеров задач	Форма контроля самостоятельной работы студентов
		ЛК	ПР/СЕМ	ЛР	СР			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Тема 1.Товароведение как наука о товаре. Классификация и кодирование товаров. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб. Классификация товаров, основные понятия, цели, задачи, виды.	2	4		8	Основная - 1,2 Дополнительная – 3.	1:24-47 3:48-55	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.
2.	Тема 2. Качество товаров: определения и критерии. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (продукции).	2	4		8	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2,3	1:44-49 3:66-78	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
3.	Тема 3. Стандартизация и подтверждение качества (сертификация) товаров (продукции). Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия.	2	4		8	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	1:89-104 3:49-56	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
4.	Тема 4. Безопасность потребительских товаров и сырья. Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация. Обязательное подтверждение	2	4		8	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2,3.	2:78-98	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.

	соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия.							
5.	Тема 5. Химический состав и свойства потребительских товаров. Количественные и качественные потери товаров при транспортировании и хранении. Причины их возникновения.	2	4		8	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	2:66-72	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.
6.	Тема 6. Сохранение качества и количества товаров. Носители маркировки: упаковка, ярлык, бирка, этикетка, клеймо и т.д. Информационные знаки: соответствия, предупредительные, манипуляционные, экологические и др.	2	4		6	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	1:232-244 2:115-134	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
7.	Тема 7. Таможенная экспертиза товаров при таможенном контроле. Процедуры переработки в таможенном деле. Технологическая экспертиза.	2	4		6	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	3:112-135	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
8.	Тема 8. Экспертиза продовольственных товаров. Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико- химические и др. Экспресс – методы, используемые при экспертизе.	2	4		6,8	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	1:330-332	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.
Всего часов		16	32		58,8			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ И БИЗНЕСА

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплины «Товароведение потребительских товаров» на 3 курс
заочной формы обучения (5 лет)

Вид работы	Объем дисциплины
Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / часов)	3/108
Учебных часов на контактную работу с преподавателем:	
лекций	6
практических/ семинарских	6
лабораторных	
других (групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие работу обучающихся с преподавателем)	1,2
Учебных часов на подготовку к экзамену/зачету/дифференцированному зачету (Контроль)	9
Учебных часов на самостоятельную работу обучающихся (СР) включая подготовку к экзамену/зачету (контроль)	85,8

Форма контроля:

Экзамен 3 курс

№ п/п	Тема и содержание	Форма изучения материалов: лекции, практические занятия, семинарские занятия, лабораторные работы, самостоятельная работа и трудоемкость (в часах)				Основная и дополнительная литература, рекомендуемая студентам (номера из списка)	Задания по самостоятельной работе студентов с указанием литературы, номеров задач	Форма контроля самостоятельной работы студентов
		ЛК	ПР/СЕМ	ЛР	СР			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Тема 1.Товароведение как наука о товаре. Классификация и кодирование товаров. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб. Классификация товаров, основные понятия, цели, задачи, виды.	2			10	Основная - 1,2 Дополнительная – 3.	1:24-47 3:48-55	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.
2.	Тема 2. Качество товаров: определения и критерии. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (продукции).		2		11	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2,3	1:44-49 3:66-78	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
3.	Тема 3. Стандартизация и подтверждение качества (сертификация) товаров (продукции). Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия.	-	-		12	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	1:89-104 3:49-56	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
4.	Тема 4. Безопасность потребительских товаров и сырья. Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная	2			12,8	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2,3.	2:78-98	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.

	сертификация, декларирование соответствия.							
5.	Тема 5. Химический состав и свойства потребительских товаров. Количественные и качественные потери товаров при транспортировании и хранении. Причины их возникновения.		2		10	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	2:66-72	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.
6.	Тема 6. Сохранение качества и количества товаров. Носители маркировки: упаковка, ярлык, бирка, этикетка, клеймо и т.д. Информационные знаки: соответствия, предупредительные, манипуляционные, экологические и др.	2			10	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	1:232-244 2:115-134	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
7.	Тема 7. Таможенная экспертиза товаров при таможенном контроле. Процедуры переработки в таможенном деле. Технологическая экспертиза.		2		10	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	3:112-135	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования..
8.	Тема 8. Экспертиза продовольственных товаров. Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико- химические и др. Экспресс – методы, используемые при экспертизе.	-	-		10	Основная - 1,2 Дополнительная – 1,2.	1:330-332	Проверка выполнения вопросов для текущего контроля, письменной контрольной работы, тестирования.
Всего часов		6	6		85,8			

4. Фонд оценочных средств по дисциплине

4.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ОПК-4 – способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5
Первый этап (уровень)	Знать: факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения	Фрагментарные представления о системе качества пищевых продуктов	Неполные представления о пищевой ценности продуктов и сроках хранения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о факторах и качестве продуктов	Сформированные систематические представления о пищевой ценности и качестве продуктов при их производстве и хранении
Третий этап (уровень)	Владеть: методами товароведения пищевых продуктов	Фрагментарное владение навыками товароведения пищевых продуктов.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков товароведения пищевых	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков	Успешное и систематическое применение навыков товароведения пищевых продуктов для

			продуктов	товароведения пищевых продуктов	решения поставленных задач.
--	--	--	-----------	---------------------------------------	-----------------------------------

ОПК-5 – готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и(или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5
Первый этап (уровень)	Знать: товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров	Фрагментарные представления о характеристике потребительских товаров	Неполные представления о видах экспертиз потребительских товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания товароведческих характеристик потребительских товаров	Сформированные систематические представления об особенностях товароведческих характеристик и экспертизы продовольственных товаров
Третий этап (уровень)	Владеть: навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы	Фрагментарное владение навыками применения научно-методических основ качества и экспертизы товаров	В целом успешное, но не систематическое владение навыками работы с программным обеспечением товароведческой деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение научно-методических основ качества и экспертизы товаров	Успешное и систематическое применение навыков работы с программным обеспечением товароведческой деятельности, самостоятельной организации товароведческой экспертизы

ПК-1 – способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их хранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5
Первый этап (уровень)	Знать: современные методы товароведения	Фрагментарные представления об анализе потребительских свойств товаров	Неполные представления об основных методах товароведения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания градации качества товаров	Сформированные систематические представления о современных методах товароведения
Третий этап (уровень)	Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров	Фрагментарное владение навыками применения статистических методов оценки качества	В целом успешное, но не систематическое владение навыками, методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров	Успешное и систематическое применение методов и приемов оценки качества и безопасности потребительских товаров

ПК-4 – способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения (показатели достижения)	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5

компетенции	заданного уровня освоения компетенций)				
Первый этап (уровень)	Знать: классификацию сырья и продуктов	Фрагментарные представления о свойствах и показателях ассортимента	Неполные представления о свойствах и показателях ассортимента	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания об информационном обеспечении товароведения	Сформированные систематические представления о классификации сырья и продуктов
Второй этап (уровень)	Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Фрагментарное владение навыками товароведения пищевых продуктов.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков товароведения пищевых продуктов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков товароведения пищевых продуктов	Успешное и систематическое применение навыков товароведения пищевых продуктов для решения поставленных задач.

ПК-11 – способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной)

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5
Второй этап (уровень)	Уметь: анализировать причины снижения качества	Фрагментарные представления о несоответствии и причинах дефектов товаров	Неполные представления о несоответствии и причинах дефектов товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о несоответствии и	Сформированные систематические представления о несоответствии и причинах

				причинах дефектов товаров	дефектов товаров
Третий этап (уровень)	Владеть: методами создания необходимых условий на всех этапах товародвижения, соблюдать правила товарного соседства	Фрагментарное владение навыками товародвижения и соблюдения правил торговли	В целом успешное, но не систематическое применение навыков товародвижения и соблюдения правил торговли	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков товародвижения и соблюдения правил торговли	Успешное и систематическое применение навыков товародвижения и соблюдения правил торговли

ПК-13– готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и(или) товароведной)

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5
Первый этап (уровень)	Знать: стандартизацию и сертификацию продукции, кодификацию	Фрагментарное владение принципами стандартизации и сертификации	В целом успешное, но не систематическое применение навыков стандартизации и сертификации продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков стандартизацию и сертификацию продукции	Успешное и систематическое применение навыков стандартизации и сертификации продукции
Второй этап (уровень)	Уметь: анализировать причины снижения качества	Фрагментарные представления о несоответствии и	Неполные представления о несоответствии и	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические представления о

		причинах дефектов товаров	причинах дефектов товаров	пробелы знания о несоответствии и причинах дефектов товаров	несоответствии и причинах дефектов товаров
--	--	------------------------------	------------------------------	--	--

Показатели сформированности компетенции:

Критериями оценивания являются баллы, которые выставляются преподавателем за виды деятельности (оценочные средства) по итогам изучения модулей (разделов дисциплины).

Шкалы оценивания:

- от 45 до 59 баллов – «удовлетворительно»;
- от 60 до 79 баллов – «хорошо»;
- от 80 баллов – «отлично».

4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Этапы освоения	Результаты обучения	Компетенция	Оценочное средство
1-й этап Знания	1.Знать: факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения	ОПК-4	устный опрос по вопросам текущего контроля, экзаменационные вопросы
	2.Знать: товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров	ОПК-5	устный опрос по вопросам текущего контроля, экзаменационные вопросы
	3.Знать: современные методы товароведения	ПК-1	устный опрос по вопросам текущего контроля, экзаменационные вопросы
	4. Знать: классификацию сырья и продуктов	ПК-4	устный опрос по вопросам текущего контроля, экзаменационные вопросы
	5.Знать: стандартизацию и сертификацию продукции, кодификацию	ПК-13	устный опрос по вопросам текущего контроля, экзаменационные вопросы
2-й этап Умения	1.Уметь: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	ПК-4	тест
	2.Уметь: анализировать причины снижения качества	ПК-11	тест
	3.Уметь: проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты	ПК-13	тест
3-й этап Владения (навыки / опыт деятельности)	1.Владеть:методами товароведения пищевых продуктов	ОПК-4	контрольная работа
	2.Владеть: навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы	ОПК-5	контрольная работа
	3.Владеть: основными методами и приемами проведения оценки	ПК-1	контрольная работа

	качества и безопасности потребительских товаров		
	4. Владеть: методами создания необходимых условий на всех этапах товародвижения, соблюдать правила товарного соседства	ПК-11	контрольная работа

4.3. Рейтинг-план дисциплины «Товароведение потребительских товаров»

Направление: «Торговое дело», профиль «Коммерция».

Курс 2, семестр 4

Виды учебной деятельности студентов	Балл за конкретное задание	Число заданий за семестр	Баллы	
			Минимальный	Максимальный
Модуль 1 Методологические основы товароведения				
Текущий контроль				20
1. Аудиторная работа	5	4	0	20
Рубежный контроль			0	15
1. Письменная контрольная работа	15	1	0	15
Модуль 2. Экспертиза, сертификация товаров				
Текущий контроль				20
1. Аудиторная работа	5	4	0	20
Рубежный контроль			0	15
1. Тестирование	15	1	0	15
Итоговый контроль				
1. Экзамен				30
ПОСЕЩАЕМОСТЬ (БАЛЛЫ ВЫЧИТАЮТСЯ ИЗ ОБЩЕЙ СУММЫ НАБРАННЫХ БАЛЛОВ)				
1. Посещение лекционных занятий			0	- 6
2. Посещение практических занятий			0	- 10
Поощрительные баллы				
1. Публикация статей	10	1	0	10

Экзаменационные билеты

Структура экзаменационного билета: экзаменационный билет содержит 2 вопроса.

Вопросы для экзамена:

- 1) Предмет товароведения - потребительская стоимость товаров.
- 2) Цели и задачи товароведения.
- 3) Методы товароведения
- 4) История и направления развития товароведения
- 5) Потребительские свойства товара, их природа.
- 6) Потребительские свойства товаров как совокупность химических, физических, биологических, технологических и др. свойств.
- 7) Потребительские свойства услуг.
- 8) Потребительские свойства назначения товаров и показатели их определяющие.
- 9) Потребительские свойства надежности товаров и показатели их определяющие.
- 10) Потребительские свойства безопасности товаров и показатели их определяющие.

- 11) Эргономические потребительские свойства товаров и показатели их определяющие.
- 12) Эстетические потребительские свойства товаров, показатели их определяющие, особенности оценки этих показателей.
- 13) Экологические потребительские свойства.
- 14) Виды безопасности товаров.
- 15) Основные понятия: виды, свойства ассортимента.
- 16) Подразделения ассортимента на классы, группы, разновидности и виды товаров.
- 17) Виды ассортимента: промышленный и торговый.
- 18) Назначение ассортимента. Классификационные признаки.
- 19) Разновидности ассортимента: простой, сложный, развернутый (детализированный), групповой (укрупненный), видовой, рациональный, оптимальный.
- 20) Направления изменения ассортимента товаров: расширение, сужение, насыщение, обновление, совершенствование, гармонизация.
- 21) Показатели ассортимента по характеризующим свойствам: широта, полнота, структура, устойчивость, обновляемость, разнообразие ассортимента.
- 22) Понятие об ассортиментной политике и управлении ассортиментом товаров.
- 23) Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
- 24) Назначение информации о товарах. Виды информации: основополагающая, потребительская и коммерческая, их признаки.
- 25) Разновидность информации: маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная, рекламно-справочная.
- 26) Формы информации: визуальные (буквенные, цифровые, изобразительные, символические), звуковые (аудио), аудиовизуальные.
- 27) Маркировка на упаковке. Виды маркировки: этикетки, ярлыки, клейма, бирки, товарные знаки.
- 28) Принципы и правила классификации товаров.
- 29) Объект и признак классификации товаров. Степень и глубина классификации.
- 30) Методы классификации: иерархический метод и фасетный. Преимущества и недостатки методов.
- 31) Основные понятия и определения: код, кодирование, система кодирования.
- 32) Виды кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой. Алфавит кода: основание, длина, разряд, структура кода, контрольное число.
- 33) Цели и задачи кодирования.
- 34) Методы кодирования: последовательный, параллельный, порядковый, серийно-порядковый.
- 35) Штриховое кодирование. Назначение. Виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
- 36) Категории классификаторов: общегосударственный, отраслевые, предприятий и организаций. Общегосударственные классификаторы промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП), предприятий и организаций (ОКПО), стандартов и ТУ (ОКСТУ).
- 37) Товарная номенклатура Внешней Экономической Деятельности (ТН ВЭД): назначение, сфера применения, структура и содержание.
- 38) Качество товаров. Обеспечение качества.
- 39) Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, определяющие, базовые и относительные.
- 40) Показатели обязательные и добровольные. Значения регламентированных, предельных, номинальных показателей качества.
- 41) Оценка качества товаров. Значение показателей для удовлетворения потребностей и создания потребительских предпочтений.

- 42) Требования потребителей к уровню качества как важнейший фактор формирования спроса.
- 43) Факторы, формирующие качество товаров.
- 44) Факторы, сохраняющие качество товаров.
- 45) Влияние упаковки на формирование и сохранение потребительских свойств продукции и ее качества. Требования к упаковке.
- 46) Требования к климатическому режиму хранения товаров.
- 47) Классификация товаров по термическому состоянию и требования к оптимальному температурному режиму хранения товаров.
- 48) Требования к оптимальному влажностному режиму хранения товаров.
- 49) Санитарно-гигиенический режим хранения товаров.
- 50) Классификация товаров по срокам годности.
- 51) Требования к условиям транспортировки товаров.
- 52) Операции по подготовке товаров к реализации и их влияние на сохранение свойств товаров и его качества.

Пример экзаменационного билета

Башкирский государственный университет	Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»
Институт экономики, финансов и бизнеса	Профиль «Коммерция»
Кафедра управление проектами и маркетинг	Дисциплина «Товароведение потребительских товаров»

Экзаменационный билет № 1

1. Цели и задачи кодирования
2. Виды ассортимента: промышленный и торговый

Зав. кафедрой

Е.И. Беглова

Перевод оценки из 100-балльной в четырехбалльную производится следующим образом:

- отлично – от 80 до 110 баллов (включая 10 поощрительных баллов);
- хорошо – от 60 до 79 баллов;
- удовлетворительно – от 45 до 59 баллов;
- неудовлетворительно – менее 45 баллов.

Критерии оценки для очной формы обучения(в баллах):

- **25-30 баллов** выставляется студенту, если студент дал полные, развернутые ответы на все теоретические вопросы билета, продемонстрировал знание функциональных возможностей, терминологии, основных элементов, умение применять теоретические знания при выполнении практических заданий. Студент без затруднений ответил на все дополнительные вопросы.

- **17-24 баллов** выставляется студенту, если студент раскрыл в основном теоретические вопросы, однако допущены неточности в определении основных понятий. При ответе на дополнительные вопросы допущены небольшие неточности.

- **10-16 баллов** выставляется студенту, если при ответе на теоретические вопросы студентом допущено несколько существенных ошибок в толковании основных понятий. Логика и полнота ответа страдают заметными изъянами. Заметны пробелы в знании основных методов. Теоретические вопросы в целом изложены достаточно, но с

пропусками материала. Имеются принципиальные ошибки в логике построения ответа на вопрос.

- **1-10 баллов** выставляется студенту, если ответ на теоретические вопросы свидетельствует о непонимании и крайне неполном знании основных понятий и методов. Студент не смог ответить ни на один дополнительный вопрос.

Критерии оценивания для заочной формы обучения:

- **«отлично»** выставляется студенту, если студент дал полные, развернутые ответы на все вопросы билета, продемонстрировал знание функциональных возможностей, терминологии, основных элементов, умение применять теоретические знания при выполнении практических заданий. Студент без затруднений ответил на все дополнительные вопросы.

- **«хорошо»** выставляется студенту, если студент раскрыл в основном теоретический вопрос, однако допущены неточности в определении основных понятий. При ответе на дополнительные вопросы допущены небольшие неточности.

- **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если при ответе на теоретический вопрос студентом допущено несколько существенных ошибок в толковании основных понятий. Логика и полнота ответа страдают заметными изъянами. Заметны пробелы в знании основных методов. Имеются принципиальные ошибки в логике построения ответа на вопрос.

- **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если ответ на теоретический вопрос свидетельствует о непонимании и крайне неполном знании основных понятий и методов. Студент не смог ответить ни на один дополнительный вопрос.

Задания для рубежного контроля уровня усвоения учебного материала:

Рубежный контроль по модулю 1 – контрольная работа, по модулю 2 – тестирование

Задания для контрольной работы

Пример задания для письменной работы:

1. Товарная классификация
2. Виды экспертизы товаров

Критерии оценивания для очной формы обучения:

Наименование критерия оценивания	Максимальный балл
Содержательная часть контрольной работы	15
Теоретический уровень знаний	3
Качество письменных ответов на вопросы	3
Подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.)	3
Практическая ценность материала	3
Способность отстаивать собственную точку зрения, способность делать выводы	3

Критерии оценивания для заочной формы обучения:

Критерии оценивания	Оценка
Ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности.	отлично
Ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены несущественные ошибки.	хорошо
Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный.	удовлетворительно
При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки.	неудовлетворительно

Тестовые задания

Пример заданий для тестового контроля уровня усвоения учебного материала

1. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:

- 1) ржаные, ржано - пшеничные, пшеничные;
- 2) ржано- пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
- 3) простые, сдобные, улучшенные.

2. В зависимости от рецептуры хлебные изделия могут быть:

- 1) трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные;
- 2) простые, сдобные, улучшенные;
- 3) заварные, подовые, штучные;
- 4) ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные.

3. Какие продукты используют в промышленности как обогатители макаронных изделий:

- 1) соль, дрожжи;
- 2) муку, соль, дрожжи;
- 3) жир, томатную пасту;
- 4) воду, соль, дрожжи, муку.

4. Какое сырье используют при выпечке простого пшеничного хлеба:

- 1) сахар;
- 2) молоко;
- 3) меланж;
- 4) соль.

5. Органолептические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий:

- 1) форма, поверхность, цвет, пропеченность, промесс, вкус, пористость, запах;
- 2) кислотность, запах, влажность, массовая доля сахара;
- 3) влажность, массовая доля сахара, пористость, запах;
- 4) запах, пористость, вкус, аромат.

6. Гарантийный срок хранения макаронных изделий без добавок:

- 1) 2 года;
- 2) 3 месяца;
- 3) 9 месяцев;
- 4) 1 год.

7. Качество меда определяют по:

- 1) запаху, прозрачности, вкусу, запаху, консистенции;
- 2) вкусу, запаху, консистенции;
- 3) аромату, цвету, плотности, прозрачности, вкусу;

4) правильного ответа нет.

8. К какому семейству рыб относится вобла?:

- 1) карповых;
- 2) тресковых;
- 3) сельдевых;
- 4) скумбриевых.

9. Органолептические показатели качества охлажденной рыбы:

- 1) внешний вид, разделка, консистенция, запах;
- 2) вкус, форма, пористость, состояние глаз;
- 3) варианты ответов 1 и 2;
- 4) правильного ответа нет.

10. По технологии производство коньяки делят на:

- 1) натуральные и специальные;
- 2) ординарные, марочные, коллекционные;
- 3) не пастеризованные, пастеризованные, с применением консервантов и без их применения;
- 4) лечебные, марочные, пастеризованные.

11. К приправам относят:

- 1) перец, тмин, соль;
- 2) соль, пищевые кислоты, гвоздика, имбирь, анис, тмин;
- 3) соль, пищевые кислоты;
- 4) варианты 2 и 3.

12. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- 1) молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
- 2) леденцовую, с начинками, мягкую, полутвердую;
- 3) леденцовую, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
- 4) леденцовую, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную.

13. Пшеничная мука делится на следующие сорта:

- 1) высший, первый, второй;
- 2) крупка, высший, первый, второй, обойная;
- 3) первый, второй;
- 4) не делится.

14. Ржаная мука делится на следующие сорта:

- 1) сеяная, обдирная, обойная, высший;
- 2) высший, первый, второй;
- 3) сеяная, обдирная, обойная;
- 4) крупка, высший, обдирная, обойная.

15. Какую крупу подразделяют на номера?

- 1) гречневую;
- 2) кукурузную;
- 3) овсяную;
- 4) пшеничную.

16. Предназначенные для пользователей сведения - это

- 1) товарная информация
- 2) коммерческая тайна
- 3) информация для внутренних пользователей организации
- 4) реклама
- 5) прайс-лист

17. Под основополагающей товарной информацией подразумевают

- 1) основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные

- 2) сведения о товаре, предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю
- 3) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений и нацеленные в конечном счете на потребителя
- 4) сведения о товаре, предназначенные для производителей товаров и услуг
- 5) сведения о товаре, предназначенные для компетентных органов

18. Сведения о товаре, предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю

- 1) маркетинговая информация
- 2) коммерческая товарная информация
- 3) потребительская информация
- 4) основополагающая информация
- 5) словесная информация

19. Что является носителем торговой маркировки?

- 1) бирки
- 2) кассовые чеки
- 3) этикетки
- 4) вкладыши
- 5) клейма и штампы

20. Ассортимент товаров

- 1) потребительские стоимости товаров
- 2) набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности
- 3) товар, удовлетворяющие запросы потребителей и обладающие определенной ценностью
- 4) совокупность характеристик товара, определяющих его способность удовлетворять потребителей
- 5) все, что может быть произведено для продажи

21. Структура ассортимента

- 1) означает число разновидностей товаров внутри вида
- 2) означает число видов и разновидностей товаров определенного назначения
- 3) характеризуется весом долей новых изделий в общем объеме товаров, поступивших в продажу
- 4) характеризуется удельным весом товарных групп, подгрупп, видов и разновидностей товаров в общем товарообороте
- 5) характеризует частоту обновления ассортимента

22. Ширина ассортимента - это

- 1) количество видов и наименований товаров однородных и разнородных групп
- 2) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности
- 3) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары
- 4) способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров
- 5) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей

23. Полнота ассортимента - это

- 1) количество видов и наименований товаров однородных и разнородных групп
- 2) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности
- 3) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары
- 4) способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров
- 5) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей

24. Устойчивость ассортимента - это

- 1) количество видов и наименований товаров однородных и разнородных групп
- 2) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности
- 3) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

4) способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

5) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей

25. Новизна (обновление) ассортимента - это

1) количество видов и наименований товаров однородных и разнородных групп

2) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

3) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

4) способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

5) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей

Критерии оценивания для очной формы обучения:

Процент правильных ответов	Количество баллов
95-100 %	13-15
85-94%	11-13
75-84%	9-11
65-74%	7-9
55-64%	5-7
45-54%	3-5
35-45%	1-3
0-25%	0-1

Критерии оценивания для заочной формы обучения:

Процент правильных ответов	Количество баллов
80-100 %	отлично
60-79%	хорошо
50-59%	удовлетворительно
менее 50%	неудовлетворительно

Задания для текущего контроля аудиторной работы.

Аудиторная работа включает себя: вопросы для семинаров (задания для самоконтроля)

Вопросы для семинаров (вопросы для самоконтроля)

Тема 1. Товароведение как наука о товаре. Классификация и кодирование товаров.

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Предмет, цели и задачи товароведения.

2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка РФ.

3. Роль товароведения в повышении и сохранении качества, сокращении потерь товаров и сырья при хранении и транспортировании.

4. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб.

5. Классификация товаров, основные понятия, цели, задачи, виды.

6. Принципы построения.

7. Кодирование товаров, основные понятия, разновидности методов кодирования.

8. Классификаторы – назначение, структура, категории классификаторов.

Построение и содержание классификационных группировок.

9. Товарная классификация товаров, классификационные группировки потребительских товаров.

Тема 2. Качество товаров: определения и критерии

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Основные понятия: свойства товаров, показатели качества, их группировка.
2. Показатели, специфичные для различных групп потребительских товаров.
3. Понятие пищевой ценности.
4. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров (продукции).
5. Уровень качества продукции.
6. Градация качества продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, размеры и др.
7. Дефекты товаров.
8. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (продукции).
9. Уровень качества продукции.
10. Градация качества продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, размеры и др.

Тема 3. Стандартизация и подтверждение качества (сертификация) товаров (продукции)

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Цели и задачи стандартизации.
2. Объекты и субъекты стандартизации.
3. Нормативные документы: технический регламент, стандарты, порядок разработки и принятия.
4. Национальная система стандартизации РФ.
5. Межгосударственная система стандартизации.
6. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура.
7. Правила разработки международных стандартов.
8. Международные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЛЭК. Цели, задачи, состав.
9. Подтверждение соответствия. Цели, принципы, формы.
10. Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация.
11. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия.
12. Организация обязательной и добровольной сертификации.
13. Признание иностранных сертификатов соответствия.
14. Роль таможенных органов в системе сертификации товаров (продукции).

Тема 4. Безопасность потребительских товаров и сырья

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность.
3. Пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров.
4. Характеристика индексов Е, используемых при маркировке импортных пищевых товаров.
5. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров.
6. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту.

Тема 5. Химический состав и свойства потребительских товаров.

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья.

2. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров.

3. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров (продукции).

4. Сроки годности, хранения и эксплуатации.

5. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.

6. Процессы, протекающие в пищевых продуктах и сырье при хранении, причины их возникновения, виды.

7. Изменение качества непродовольственных товаров при хранении.

8. Количественные и качественные потери товаров при транспортировании и хранении. Причины их возникновения.

9. Естественная убыль массы продовольственных товаров при хранении. Факторы, влияющие на величину потерь: условия и сроки хранения, упаковка.

Тема 6. Сохранение качества и количества товаров.

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения.

2. Упаковка и упаковочные материалы, их влияние на качество и сохранность товаров.

3. Классификация упаковки.

4. Требования к упаковке пищевых продуктов.

5. Маркировка: понятие, назначение, функции. Содержание маркировки.

6. Носители маркировки: упаковка, ярлык, бирка, этикетка, клеймо и т.д.

7. Информационные знаки: соответствия, предупредительные, манипуляционные, экологические и др.

8. Система и средства автоматической идентификации товаров.

9. Штриховое кодирование, виды, назначение, область применения.

Тема 7. Таможенная экспертиза товаров при таможенном контроле.

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Сущность и основания для проведения товароведной таможенной экспертизы.

Цели и задачи.

2. Виды экспертизы в зависимости от таможенных целей. Нормативная правовая база.

3. Инспекция товаров перед отгрузкой: понятие, цели. Порядок проведения.

4. Оценка и экспертиза товаров в процессе переработки.

5. Процедуры переработки в таможенном деле.

6. Технологическая экспертиза.

7. Идентификация товаров, понятие, виды, средства и методы.

8. Международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров.

9. Основные виды фальсификации, методы выявления.

Тема 8. Экспертиза потребительских товаров

Вопросы (задания) для подготовки и обсуждения

1. Понятие, цели, виды экспертизы количества и качества товаров.

2. Количественная и качественная приемка товаров.

3. Понятие о товарной партии однородной продукции, выборке, точечной пробе.

Объединенная средняя проба или средний образец.

4. Методы отбора.

5. Методы проведения экспертизы.

6. Органолептический (сенсорный) метод, преимущества и недостатки.

7. Условия проведения органолептической оценки.

8.Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико-химические и др.

9.Экспресс – методы, используемые при экспертизе.

10.Организация и порядок проведения товарной экспертизы.

Критерии оценки для очной формы обучения(в баллах):

Критерии оценивания ответа на контрольный вопрос	Количество баллов
Дан полный, развернутый, обоснованный ответ, в соответствии с правилом ТАП («тезис» - «аргумент» - «поддержка»): ответ содержит верный тезис или формулировку определения, логически верное обоснование	4-5
Дан в целом верный ответ, однако один из элементов ТАП в структуре ответа отсутствует, неверен или противоречит верному ответу («тезису»): в логическом рассуждении наличествуют ошибки, противоречия.	3-4
Дан в целом верный ответ, но один из элементов ТАП в структуре ответа отсутствуют, неверны или противоречат верному ответу («тезису»)	2-3
Дан в целом верный ответ, но два элемента ТАП в структуре ответа отсутствуют, неверны или противоречат верному ответу («тезису»)	1-2
Дан в целом неверный ответ, или два элемента ТАП в структуре ответа отсутствуют, неверны или противоречат верному ответу («тезису»)	0

Критерии оценки для заочной формы обучения:

Критерии оценивания	Оценка
Задание выполнено: цель выполнения задания успешно достигнута; основные понятия определены; ответ на вопрос дан в полном объеме.	зачтено
Задание не выполнено, цель выполнения задания не достигнута, ответ дан не в полном объеме	не зачтено

Подготовка статьи

Статья может быть подготовлена на любую конференцию, выставляются поощрительные баллы.

Описание статьи:

Структура статьи: аннотация, актуальность вопроса, формулировка проблемы, опыт по решению проблемы и проработанность вопроса (авторы, публикации), предложенный вариант решения проблемы, заключение, список использованных источников.

По содержанию статья написана грамотно, отражает владение автором терминологией по исследуемой теме, умение работать с источниками информации и самостоятельно делать выводы. Автор демонстрирует критическое мышление и предлагает конкретное управленческое решение, мероприятие для решения проанализированного вопроса.

Презентация по структуре аналогична статье, сделана в формате Power Point и отражает личный вклад автора в решение вопроса.

Описание методики оценивания:

Выдержана рекомендуемая структура статьи, презентация подготовлена и представлена в группе студентов (на конференции), в статье заметен личный вклад автора, мысли сформулированы четко и логично.

Критерии оценивания	Количество баллов
Статья написана с учетом всех критериев (использовано более 5 источников, логично изложена, автор уверенно владеет материалом) и опубликована или принята к публикации на конференцию, конкурс и пр.	10
Статья написана на основе проработки не менее 5 источников, логично изложена и представлена ясно и четко, есть однозначно хорошее владение материалом (даны ответы на вопросы группы)	8-9
Статья написана на основе проработки не менее 3 источников, представлена ясно и четко, есть однозначно хорошее владение материалом (даны ответы на вопросы группы)	5-7
Статья написана на основе проработки не менее 3 источников, нет однозначно хорошего владения материалом (нет ответов на вопросы группы)	2-4
Статья не подготовлена	0

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791>

2 Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 374 с. Электронная версия http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=385766&sr=1

Дополнительная литература:

1. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник / О.А. Косарева. - Москва : Университет «Синергия», 2017. - 177 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>.

2. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 412 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824>

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и программного обеспечения, необходимых для освоения дисциплины

Наименование Интернет-ресурса	Ссылка (URL) на Интернет ресурс
Федеральная служба государственной статистики	www.gks.ru
Административно-управленческий портал	www.aup.ru/books/i002.htm

Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»	www.ecsocman.edu.ru
Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации	www.economy.gov.ru
Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по РБ	www.bashstat.ru
Министерство регионального развития Российской Федерации	www.minregion.ru
Электронно-библиотечная система	www.znaniium.ru
Информационно-издательский центр «Статистика России»	www.infostat.ru
Библиотека Г. Верникова – все о менеджменте и ИТ - подборка аналитических материалов по вопросам экономики, менеджмента и информационных технологий.	vernikov.ru

1. База данных периодических изданий на платформе EastView: «Вестники Московского университета», «Издания по общественным и гуманитарным наукам» - <https://dlib.eastview.com/>

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - <http://window.edu.ru>

3. Научная электронная библиотека eLibrary.ru - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

4. Справочно-правовая система Консультант Плюс - <http://www.consultant.ru/>

5. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – <https://biblioclub.ru/>

6. Электронная библиотечная система «ЭБ БашГУ» – <https://elib.bashedu.ru/>

7. Электронная библиотечная система издательства «Лань» – <https://e.lanbook.com/>

8. Электронный каталог Библиотеки БашГУ – <http://www.bashlib.ru/catalogi>.

9. Архивы научных журналов на платформе НЭИКОН (Cambridge University Press, SAGE Publications, Oxford University Press) - <https://archive.neicon.ru/xmlui/>

10. Издательство «Annual Reviews» - <https://www.annualreviews.org/>

11. Издательство «Taylor&Francis» - <https://www.tandfonline.com/>

12. Windows 8 Russian. Windows Professional 8 Russian Upgrade Договор №104 от 17.06.2013 г. Лицензии бессрочные.

13. Microsoft Office Standard 2013 Russian. Договор №114 от 12.11.2014 г. Лицензии бессрочные.

14. Windows 8 Russian. Windows Professional 8 Russian Upgrade. Договор № 104 от 17.06.2013 г. Лицензии бессрочные

6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

<p>1. учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: аудитория № 110 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 111 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 301 (гуманитарный корпус), аудитория № 305 (гуманитарный корпус), аудитория № 307 (гуманитарный корпус), аудитория № 308 (гуманитарный корпус), аудитория № 309 (гуманитарный корпус).</p> <p>2. учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: лаборатория социально-экономического моделирования № 107 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), лаборатория анализа данных № 108 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 110 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 111 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 114 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 122 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 204 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 207 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 208 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 209 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 210 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 212 (гуманитарный корпус), аудитория № 213 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 218 (гуманитарный корпус), аудитория № 220 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 221 (гуманитарный корпус), аудитория № 222 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 301 (гуманитарный корпус), аудитория № 305 (гуманитарный корпус), аудитория № 307 (гуманитарный корпус), аудитория № 308 (гуманитарный корпус), аудитория № 309 (гуманитарный корпус), лаборатория исследования процессов в экономике и управлении № 311а (гуманитарный корпус), лаборатория информационных технологий в экономике и управлении № 311в (гуманитарный корпус).</p> <p>3. учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: лаборатория социально-экономического моделирования № 107 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), лаборатория анализа данных № 108 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 110 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 111 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 114 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 122 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 204 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 207 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 208 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 209 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 210 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 212 (гуманитарный корпус), аудитория № 213 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 218 (гуманитарный корпус), аудитория № 220 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 221 (гуманитарный корпус), аудитория № 222 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 301 (гуманитарный корпус), аудитория № 305 (гуманитарный корпус), аудитория № 307 (гуманитарный корпус), аудитория № 308</p>	<p>лаборатория социально-экономического моделирования № 107: учебная мебель, доска, проекционный экран с светодиодом lumien master control, проектор casio, персональный компьютер пэвм кламас в комплекте – 18 шт.</p> <p>лаборатория анализа данных № 108: учебная мебель, доска, персональный компьютер пэвм кламас в комплекте – 17 шт.</p> <p>аудитория № 110: учебная мебель, доска, телевизор led.</p> <p>аудитория № 111: учебная мебель, доска, телевизор led.</p> <p>аудитория № 114: учебная мебель, доска.</p> <p>аудитория № 115: учебная мебель, колонки (2 шт.), динамики, dvd плеер toshiba, магнитола sony (4 шт.)</p> <p>аудитория №118: учебная мебель, проектор benq, колонки (2 шт.), музыкальный центр lg, флипчарт магнитно-маркерный на треноге</p> <p>аудитория № 122: учебная мебель, доска.</p> <p>аудитория № 204: учебная мебель, доска, проекционный экран с светодиодом lumien master control, проектор casio.</p> <p>аудитория № 207: учебная мебель, доска, телевизор led tcl.</p> <p>аудитория № 208: учебная мебель, доска, телевизор led tcl.</p> <p>аудитория № 209: учебная мебель, доска.</p> <p>аудитория № 210: учебная мебель, доска.</p> <p>аудитория № 212: учебная мебель, доска, проектор infocus.</p> <p>аудитория № 213: учебная мебель, доска, проекционный экран с светодиодом lumien</p>
---	--

(гуманитарный корпус), аудитория № 309 (гуманитарный корпус), лаборатория исследования процессов в экономике и управлении № 311а (гуманитарный корпус), лаборатория информационных технологий в экономике и управлении № 311в (гуманитарный корпус).

4. учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: лаборатория социально-экономического моделирования № 107 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), лаборатория анализа данных № 108 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 110 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 111 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 114 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 122 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 204 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 207 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 208 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 209 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 210 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 212 (гуманитарный корпус), аудитория № 213 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 218 (гуманитарный корпус), аудитория № 220 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 221 (гуманитарный корпус), аудитория № 222 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4), аудитория № 301 (гуманитарный корпус), аудитория № 305 (гуманитарный корпус), аудитория № 307 (гуманитарный корпус), аудитория № 308 (гуманитарный корпус), аудитория № 309 (гуманитарный корпус), лаборатория исследования процессов в экономике и управлении № 311а (гуманитарный корпус), лаборатория информационных технологий в экономике и управлении № 311в (гуманитарный корпус).

5. помещения для самостоятельной работы: аудитория № 302 читальный зал (гуманитарный корпус).

6. помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: аудитория № 115 (помещение, ул. Карла Маркса, д.3, корп.4), 118 (помещение, ул.Карла Маркса, д.3, корп.4)

master control, проектор casio.

аудитория № 218:

учебная мебель, доска, мультимедиа-проектор infocus.

аудитория № 220:

учебная мебель, доска.

аудитория № 221

учебная мебель, доска.

аудитория № 222

учебная мебель, доска.

аудитория № 301

учебная мебель, экран на штативе, проектор aser.

аудитория № 302

учебная мебель, персональный компьютер в комплекте hp, моноблок, персональный компьютер в комплекте моноблок игу.

аудитория № 305

учебная мебель, доска, проектор infocus.

аудитория № 307

учебная мебель, доска.

аудитория № 308

учебная мебель, доска.

аудитория № 309

учебная мебель, доска.

лаборатория исследования процессов в экономике и управлении № 311а

учебная мебель, доска, персональный компьютер lenovo thinkcentre – 16 шт.

лаборатория информационных технологий в экономике и управлении № 311в

учебная мебель, доска, персональный компьютер в комплекте № 1 игу corp 510 – 14 шт.

аудитория № 312

учебная мебель, доска.