

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Ашмарина Светлана Игоревна

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Самарский государственный высшего образования

Дата подписания: 03.02.2021 09:53:21

Уникальный программный ключ:

59650034d6e3a6baac49b7bd0f8e79fea1433ff3e82f1fc7e9279a031181baba

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

Институт экономики предприятий

Кафедра Коммерции, сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом Университета

(протокол № 10 от 29 апреля 2020 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Теоретические основы
товароведения

Основная профессиональная образовательная программа 43.03.01 Сервис программа Сервис в
гостиничном и ресторанном бизнесе

Методический отдел УМУ

« 14 » _____ 20 20 г.

_____ / Кашинцева /

Научная библиотека СГЭУ

« _____ » _____ 20 _____ г.

_____ / _____ /

Рассмотрено к утверждению

на заседании кафедры Коммерции, сервиса и
туризма

(протокол №9 от 11.03.2020г.)

Зав. кафедрой _____ / Д.В. Ралык /

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

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 Теоретические основы товароведения входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору) блока Б1.Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Статистика

Последующие дисциплины по связям компетенций: Гостиничное дело, Ресторанное дело, Основы предпринимательской деятельности в сервисе, Экономика предприятий сервиса, Бухгалтерский учет и налогообложение предприятий сервиса, Современные технологии продажи гостиничных и ресторанных услуг, Исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг, Логистика в сервисе

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

Изучение дисциплины Теоретические основы товароведения в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть
ПК УВ-2_ИДК1 Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПКУВ2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	ПКУВ2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.	ПКУВ2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.

<p>ПК УВ-2_ИДК2</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПКУВ2з2:</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПКУВ2у2:</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПКУВ2в2:</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК3</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПКУВ2з3:</p> <p>Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПКУВ2у3:</p> <p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПКУВ2в3:</p> <p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов</p>

		гостиничных комплексов и предприятий питания.
--	--	-----------------------------------------------

3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 3
Контактная работа, в том числе:	65.15/1.81
Занятия лекционного типа	32/0.89
Занятия семинарского типа	32/0.89
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03
Самостоятельная работа, в том числе:	39.85/1.11
Промежуточная аттестация	39/1.08
Вид промежуточной аттестации: Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 4
Контактная работа, в том числе:	17.15/0.48
Занятия лекционного типа	4/0.11
Занятия семинарского типа	12/0.33
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03
Самостоятельная работа, в том числе:	124.85/3.47
Промежуточная аттестация	2/0.06
Вид промежуточной аттестации: Зачет	Зач
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 Теоретические основы товароведения представлен в таблице.

Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		

							обучения по образовательной программе	
1.	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	14	14			19,85	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
2.	Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров	18	18			20	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
	Контроль	39						
	Итого	32	32	0.15	1	39.85		

заочная форма

№ 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.	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности	2	4			44,85	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
2.	Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров	2	8			80	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	
	Контроль	2						
	Итого	4	12	0.15	1	124.85		

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
1.	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности	лекция	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности
		лекция	Понятие и классификация товаров
		лекция	Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности
		лекция	Классификация методов товароведения
		лекция	Сущность теоретических, дисциплинарных и междисциплинарных методов
		лекция	Особенности кодирования товаров
		лекция	Общая характеристика классификаторов товаров

2.	Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров	лекция	Основные понятия качества товаров
		лекция	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров
		лекция	Свойства и показатели назначения и надежности
		лекция	Эргономические свойства и показатели
		лекция	Понятие безопасности
		лекция	Экологические, эстетические свойства и показатели
		лекция	Оценка качества товаров
		лекция	Контроль качества товаров
		лекция	Выборочный контроль качества

*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
1.	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности	практическое занятие	Понятие и виды ассортимента товаров
		практическое занятие	Свойства и показатели ассортимента товаров
		практическое занятие	Управление ассортиментом товаров
		практическое занятие	Планирование и формирование торгового ассортимента
		практическое занятие	Анализ и корректирование торгового ассортимента
		практическое занятие	Меры по предупреждению и снижению потерь
		практическое занятие	Порядок списания количественных и качественных потерь
2.	Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров	практическое занятие	Контроль качества товаров в торговых организациях
		практическое занятие	Оценка уровня качества товаров
		практическое занятие	Дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества товаров
		практическое занятие	Количественные характеристики товаров
		практическое занятие	Контроль количественных характеристик товаров
		практическое занятие	Факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
		практическое занятие	Формирующие факторы
		практическое занятие	Сохраняющие факторы (упаковка, транспортировка, хранение, товарная обработка, реализация товаров, послепродажное обслуживание, эксплуатация (потребление))

		практическое занятие	Управление товароведными характеристиками на предпроизводственных и производственных стадиях
--	--	----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

** 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.	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества 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

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3108-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/425165>

Дополнительная литература

Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/ Райкова Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 412 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=85297>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

Литература для самостоятельного изучения

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров/ Зюнова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=60521>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для прикладного бакалавриата / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3959-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/426168>

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=60532>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

4. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]:

5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Office 365 ProPlus, Microsoft Office 2019, Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)
3. CorelDRAWGraphics Suite X4 Education License ML (1-60)
4. Photoshop Adobe 7.0 CONC Academic Edition Licence
5. Pinnacle Systems STUDIO TE V.10 RUS Plus Русская
6. Visio Std 2007 Russian OLP NL AE
7. RStudio (AGPL v3)

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/>)
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

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия в виде презентационных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации.

5.6 Лаборатории и лабораторное оборудование

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ Лабораторное оборудование
-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Фонд оценочных средств по дисциплине Теоретические основы товароведения:

6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком «+»
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	-
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
Промежуточный контроль	Зачет	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования, утвержденными Ученым советом ФГБОУ ВО СГЭУ №10 от 29.04.2020г.

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

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине				
Описание ИДК	Уровень сформированности	Знать	Уметь	Владеть

<p>ПК УВ-2_ИДК1</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>Пороговый</p>	<p>ПКУВ2з1:</p> <p>Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p>ПКУВ2у1:</p> <p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p>	<p>ПКУВ2в1:</p> <p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК2</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>Базовый</p>	<p>ПКУВ2з2:</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПКУВ2у2:</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПКУВ2в2:</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов в департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК3</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и</p>	<p>Повышенный</p>	<p>ПКУВ2з3:</p> <p>Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и</p>	<p>ПКУВ2у3:</p> <p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на</p>	<p>ПКУВ2в3:</p> <p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения</p>

<p>предприятий питания. Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>		<p>предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>предприятиях питания. Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов в департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.	Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	Оценка докладов Тестирование	Зачет
2.	Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров	ПК УВ-2_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК3	Оценка докладов Тестирование	Зачет

6.4.Оценочные материалы для текущего контроля

Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
<p>Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. 2. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. 3. Характеристика понятий «жизненный цикл продукции» и «жизненный цикл товара». 4. Влияние интегрального показателя качества товаров на объем продаж. 5. Требования, предъявляемые к товароведам согласно национальному стандарту. 6. Понятие измерительного, органолептического метода. 7. Методы управления научным познанием (анализ, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование). 8. Методы систематизации (идентификация, группировка, классификация, кодирование товаров). 9. Определите понятия «ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», укажите различия между ними. 10. Классификация ассортимента товаров. 11. Свойства и показатели ассортимента. 12. Факторы формирования ассортимента товаров. 13. Что такое ассортиментная политика и ее основные направления. 14. Формирование ассортимента продукции (работ, услуг) предприятия. 15. Ассортиментная политика торгового предприятия Особенности работы торгового предприятия со смешанным ассортиментом. 16. Приемы анализа портфеля продукции: сегментация, матрица "рост - доля рынка", взаимное влияние изделий выпускаемого ассортимента. 17. Понятие адгезии. 18. Особенности классификации товарных потери. 19. Профилактические меры снижения потерь. 20. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров. 21. Процессы и операции, вызывающие качественные потери. 22. Порядок списания количественных и качественных потерь. 23. Понятие адгезии. 24. Особенности классификации товарных потери. 25. Профилактические меры снижения потерь. 26. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров. 27. Процессы и операции, вызывающие качественные потери. <p>Порядок списания количественных и качественных потерь.</p>
<p>Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация стилей товаров 2. Федеральные законы в области качества товаров. 3. Номенклатура потребительских свойств и разбор отдельных направлений на группы и подгруппы. 4. Определение термина «безопасность», виды безопасности. 5. Понятия «оценка качества» и «градация качества». Основные этапы оценки качества. 6. Основные градации качества. 7. Природный и товарный сорта. В чем состоят общность и различия между ними? 8. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, каковы ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта. 9. Определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров».

	<p>Классификация дефектов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Виды показателей качества, методы их определения. 11. Оценка качества продукции. 12. Методы определения уровня качества продукции. 13. Расчет комплексного показателя качества (например, текстильных материалов и т.д.). 14. Системы управления качеством продукции. Стандарты ИСО серии 9000. 15. Петля качества. 16. Политика предприятия по обеспечению качества продукции 17. Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения. 18. Метод случайной выборки. 19. Приемочный уровень дефектности. 20. Идентификация продукции. 21. Термины «идентификация» и «прослеживаемость». Каковы их назначение и мероприятия по их осуществлению. 22. Управление товароведческими характеристиками на предпроизводственных и производственных стадиях. 23. Производственные объекты как факторы. 24. Рецепттура и конструкция как факторы. 25. Сохраняющие факторы. 26. Укупорочные средства. 27. Особенности хранения товаров. 28. Понятие товарной обработки. 29. Технологический жизненный цикл товаров. 30. Достоинства и недостатки разных систем охлаждения. <p>Методы ухода за товарами.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами)

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=514>

Предметом товароведения является:

- потребительная стоимость товара
- товар
- продукция
- качество товаров

Термин "рациональный ассортимент" означает набор товаров:

- наиболее полно удовлетворяющий спрос
- отличающийся большим функциональным назначением
- отличающийся большим разнообразием
- удовлетворяющий реальные потребности при минимальных затратах

Выборочный контроль качества предусматривает проверку:

- части продукции, определяемой нормативными документами
- каждой единицы продукции
- части продукции, определяемой исполнителем
- части продукции, определяемой производителем

Стандартная продукция, нестандартная, условно- пригодная, отходы, брак – это:

- этапы жизни продовольственных товаров
- градация качества
- описание товара

-сортность продукции

Код изготовителя следует после:

- кода товара
- контрольного числа
- кода страны
- перед контрольной цифрой

Способность товара сохранять работоспособность:

- долговечность
- безотказность
- сохраняемость
- ремонтпригодность

Продукт, в котором содержание влаги менее 1%:

- мука
- сахар
- сушеные плоды
- хлеб

Как называется превращение жидкого жира в твердый:

- гидролиз
- прогоркание
- гидрогенизация
- омыление

Качество товара это:

- совокупность показателей функциональных свойств
- совокупность параметров товара определенного назначения
- срок годности на товар
- совокупность свойств товара удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением товара

Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

- товароведная экспертиза
- санитарно-эпидемиологическая
- ветеринарная
- экологическая

Структура ассортимента:

- процентное соотношение между общим количеством товаров и их групп
- процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству
- процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров
- разделение на множества

Кем является изготовитель по законодательству о защите прав потребителей:

- организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы или оказывающие услуги потребителям по возмездному договору
- организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, реализующие товары потребителям по договору купли-продажи
- организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, производящие товары для реализации потребителям
- верные первое и второе утверждение

Какие из перечисленных веществ являются витаминами растворимыми в жирах:

- тиамин, пиридоксин

- фолиевая кислота, Ф-токоферол
- нафтохинон, ретинол
- никотинамид, рибофлавин

Торговая марка – это:

- количество однородных групп товаров
- наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем
- фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем
- фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем

К информационным знакам относят:

- товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, коммерческие
- товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, предупредительные, штриховой код
- товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, предупредительные, штриховой код
- товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, штриховой код

Распределение рынка на четкие группы потребителей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные товары и комплексы маркетинга — это процесс:

- регулирование рынка
- сегментация рынка
- классификации рынка
- позиционирование товара на рынке

Сложный ассортимент – это:

- набор товаров, формируемый организацией торговли с учетом ее специализации, потребительского спроса, материально-технической базы
- набор товаров, предоставленный значительным количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров, которые удовлетворяют разнообразные потребности в товарах
- набор товаров, который выполняет значительное количество подгрупп, видов, разновидностей и наименований
- товароведный набор

Деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворить реальные или прогнозируемые потребности, а также достигнуть целей, определенных руководством организации:

- управление
- формирование
- сохранение
- гармонизация

Товар имеет следующий штрих-код 4040300319033. Что означает последняя цифра 3:

- страну происхождения
- фирму изготовителя товара
- код товара
- контрольную цифру

Сопутствующий ассортимент – это:

- набор товаров, который выполняет вспомогательные функции и не относится к основным для данной организации
- набор товаров различных видов и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности
- набор однородных товаров, объединенных общностью признаков
- товароведный набор

6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
<p>Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия товароведения 2. Содержание товароведения 3. Объекты товароведной деятельности 4. Субъекты товароведной деятельности 5. Классификация методов в товароведении 6. Теоретические методы товароведения 7. Дисциплинарные и междисциплинарные методы товароведения 8. Эмпирические методы товароведения 9. Практические методы товароведения 10. Классификация как метод товароведения 11. Общая характеристика классификации 12. Методы классификации в товароведении 13. Кодирование товаров 14. Характеристика классификаторов товаров 15. Товароведная классификация товаров 16. Виды ассортимента товаров 17. Свойства и показатели ассортимента товаров 18. Управление ассортиментом товаров 19. Сущность управления ассортиментом 20. Планирование и формирование торгового ассортимента 21. Анализ и корректирование торгового ассортимента 22. Снижение товарных потерь 23. Характеристика товарных потерь 24. Меры по предупреждению и снижению потерь 25. Порядок списания количественных и качественных потерь 26. Химические и биологические способы консервирования и стабилизации товаров. Сущность и влияние на сохраняемость и потребительские свойства товаров 27. Сущность и применяемость отдельных видов показателей при оценке качества 28. Структурно-механические свойства товаров (прочность, твердость, упругость, эластичность, пластичность, вязкость, текучесть, адгезия, слеживаемость). 29. Значение для характеристики качества и сохраняемости продовольственных товаров 30. Понятие о сортности товаров. Деление товаров на природные (видовые), и товарные сорта. Факторы, формирующие товарные сорта
<p>Качество товаров. Обеспечение качества товаров. Оценка качества товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия качества товаров 2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров 3. Свойства и показатели назначения товаров 4. Свойства и показатели надежности товаров 5. Эргономические свойства и показатели товаров 6. Понятие безопасности товаров 7. Экологические свойства и показатели товаров 8. Эстетические свойства и показатели товаров 9. Контроль качества товаров 10. Общая характеристика контроля качества товаров 11. Выборочный контроль качества

	<p>12. Контроль качества товаров в торговых организациях</p> <p>13. Оценка уровня качества</p> <p>14. Дифференциальный метод оценки уровня качества</p> <p>15. Комплексный метод оценки уровня качества товаров</p> <p>16. Количественные градации товаров</p> <p>17. Количественные характеристики товаров</p> <p>18. Контроль количественных характеристик товаров</p> <p>19. Общая характеристика факторов обеспечения товароведных характеристик товаров</p> <p>20. Формирующие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров</p> <p>21. Управление товароведческими характеристиками на предпроизводственных и производственных стадиях</p> <p>22. Производственные объекты как факторы обеспечения товароведных характеристик товаров</p> <p>23. Дефекты (пороки) потребительских товаров. Виды: явный, скрытый, устранимый, неустраняемый, местный, распространенный, малозначительный, значительный, критический</p> <p>24. Сохраняющие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров</p> <p>25. Особенности хранения товаров</p> <p>26. Обеспечение сохранности товаров</p> <p>27. Товарная обработка</p> <p>28. Реализация товаров</p> <p>29. Послепродажное обслуживание</p> <p>30. Эксплуатация (потребление)</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 2-х балльной системы
«зачтено»	ПК УВ-2_ИДК1
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне