

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2025 10:18:47
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531eb05f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

09.12.2025 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Плиска О.В.

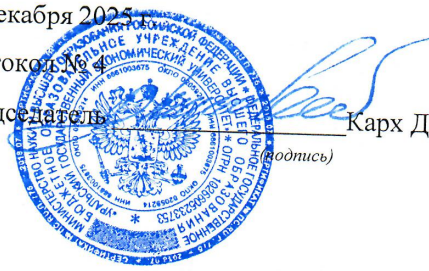
Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы товароведения и экспертизы
Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело
Профиль	Коммерческая деятельность и логистика предприятий
Форма обучения	очная
Год набора	2026
Разработана: Доцент, к.т.н. Лейберова Н.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 963)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является изучение теоретических положений и приобретение практических навыков в области товароведения, а также приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения и определять основополагающие характеристики потребительских товаров. Проводить оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров. Решать тактические задачи в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 1						
Зачет	108	48	16	32	60	3
Семестр 2						
Экзамен	144	32	0	32	85	4
	252	80	16	64	145	7

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОПК-1 Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торговой-экономической, торговой-организационной, торговой-технологической и административно-управленческой сферах;</p>	<p>ИД-1.ОПК-1 Знать: основы экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач; нормативные документы и действующее законодательство в товаро-ведной деятельности; свойства и показатели ассортимента товаров; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров; основные этапы развития маркетинга как науки; содержание концепций управления маркетингом на предприятии; практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации; общие положения о виде деятельности организаций, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач</p>
	<p>ИД-2.ОПК-1 Уметь: исследовать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию; управлять поведением потребителей на всех этапах процесса принятия потребительского решения; выявлять маркетинговые проблемы при анализе конкретных ситуаций и намечать способы их решения; оценивать конкурентоспособность предприятия и выработать мероприятия по её повышению; работать с основными документами в организации, закрепляющими управленческие решения при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической среды; использовать нормативные документы в товаро-ведной деятельности и соблюдать действующее законодательство; анализировать и формировать ассортимент товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; основные процедуры при контроле качества товаров.</p>
	<p>ИД-3.ОПК-1 Иметь практический опыт: работы с информационно-коммуникационными технологиями в решении задач профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, в т.ч. работы с нормативной документацией в товаро-ведно-оценочной деятельности с учетом методов управления ассортиментом товаров в торговом предприятии</p>

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 1		108					
Тема	Предмет, цели и задачи	14	2	4		8	
Тема 2.	Классификация и кодирование	16	2	4		10	

Тема 3.	Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	18	4	4		10	
Тема 4.	Контроль качества и методы исследования потребительских товаров	22	4	4		14	
Тема 5.	Основы хранения потребительских товаров	12	2	4		6	
Тема 6.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения	26	2	12		12	
Семестр 2		117					
Тема 7.	Товароведение и экспертиза продовольственных животных происхождения	46		12		34	
Тема 8.	Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров	16				16	
Тема 9.	Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов	14		4		10	
Тема 10	Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров	41		16		25	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 2	Творческое задание.	Оформляется в виде отчета по форме предложенной	5 баллов
Темы 2-3	Аудиторная контрольная работа 1.	Контрольная работа состоит из пяти вариантов, в каждом варианте 6 заданий	5 баллов
Тема 6	Аудиторная контрольная работа 2.	Контрольная работа состоит из трех вариантов, в каждом варианте 5 заданий.	5 баллов
Темы 1-10	Контрольная работа 3	Контрольная работа размещается на ЭОР в разделе "Тесты и задания" и формируется с использованием заданий закрытого и открытого типа	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
1 семестр (За)	Билет	3 вопроса	зачет/незачет
2 семестр (Эк)	Билет	2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	Оценивается по 5-бальной шкале (от 2 до 5 баллов).

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения Цель, задачи, структура учебной дисциплины. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности</p>
<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Классификация как метод кодирования. Ассортимент потребительских товаров: понятие и его классификация.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Свойства и показатели качества. Пищевая ценность продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Методы оценки качества потребительских товаров.</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Процессы, протекающие при хранении.</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Изучение методов классификации и кодирования товаров. Изучение количественных показателей ассортимента товаров. Решение задач.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Показатели и градации качества. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Отработка методов оценки качества потребительских товаров. Дефекты потребительских товаров.</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Расчет количественных потерь</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Отработка методики оценки качества зерномучных и кондитерских товаров. Отработка методики оценки качества плодоовощных и вкусовых товаров</p>

<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения</p> <p>Отработка методики оценки качества молочных товаров и пищевых жиров Отработка методики оценки качества мясных товаров Отработка методики оценки качества рыбных товаров и объектов нерыбного промысла</p>
<p>Тема 9. Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов</p> <p>Классификация тары и упаковочных материалов. Классификация средств маркирования. Требования, предъявляемые к отдельным видам упаковочных материалов.</p>
<p>Тема 10. Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров</p> <p>Особенности классификации и оценки качества парфюмерно-косметических товаров. Особенности классификации, формирования ассортимента и оценки качества силикатных и керамических изделий Особенности классификации и оценки качества кожгалантерейных товаров</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Управление ассортиментом. Теоретические, эмпирические и практические методы классификации. Кодирование товаров.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Свойства и показатели качества. Химия пищевых веществ. Номенклатура потребительских свойств и показателей.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Градации качества. Понятия: сорт, номер, марка, артикул. Современные методы оценки качества потребительских товаров</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Меры по снижению и предупреждению потерь</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Особенности товароведных характеристик отдельных групп товаров растительного происхождения.</p>
<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения Особенности товароведных характеристик отдельных групп молочных товаров и пищевых жиров Особенности товароведных характеристик отдельных групп мясных товаров Особенности товароведных характеристик отдельных групп рыбных товаров и объектов нерыбного промысла</p>
<p>Тема 8. Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров Изучить классификации непродовольственных товаров по заданию преподавателя</p>
<p>Тема 9. Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов Изучение свойств и состава упаковочных материалов</p>

Тема 10. Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров
Товароведная характеристика, особенности состава и оценка качества отдельных групп парфюмерно-косметических товаров
Товароведная характеристика, особенности художественного исполнения и декорирования отдельных видов силикатных и керамических изделий
Товароведная характеристика, особенности формирования ассортимента и оценки качества отдельных групп кожгалантерейных товаров

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Курсовая работа не предусмотрена учебным планом, материалы не размещаются

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Теоретические основы товароведения экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 192 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091458>
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Уч.: В 2ч. Ч.1/М.А.Николаева-Норма: ИНФРА-М, 2014-368с (п) [Электронный ресурс]: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза : Учебник. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2021. - 192 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141782>
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Уч.: В 2ч. Ч.1/М.А.Николаева-Норма: ИНФРА-М, 2014-368с (п) [Электронный ресурс]: Часть 1. Теоретические основы товароведения : Учебник. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2022. - 368 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1852183>
4. Григорян Е. С. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 265 - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1910446>
5. Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Теоретические основы товароведения экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров : Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 192 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2084477>

Дополнительная литература:

2. Шевченко В. В., Выговтов А. А., Карасева Е. Н., Лазарев Е. Н., Малютенкова С. М., Нилова Л. П., Пилипенко Т. В., Старостенко И. Э. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение экспертиза товаров". - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 751
3. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Белкин Ю. Д., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и "Таможенное дело" (уровень специалитета). - Москва: Дашков и К°, 2020. - 948
4. Чалых Т. И., Пехташева Е. Л., Райкова Е. Ю., Умаленова Н. В., Фукина О. В., Ибрагимов Н. А., Золотова С. В., Сорокин Д. А., Горюнова О. Б., Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: Дашков и К°, 2020. - 759

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Тг000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы к зачету/экзамену

Вопросы к зачету

1. Что является предметом товароведения?
2. Что такое потребительная стоимость товаров?
3. На каких принципах базируется товароведение?
4. В качестве чего продукт реализует потребительную стоимость?
5. Что изучает товароведение?
6. Что является объектами товароведной деятельности?
7. Что такое товар?
8. Какие свойства товара называют потребительскими?
9. На какие виды классифицируют методы товароведения?
10. Какие вопросы включают используемые в товароведной деятельности практические методы?
11. Что такое признак классификации?
12. Каковы основные признаки классификации товаров?
13. На чем основан иерархический метод классификации?
14. В чем состоит отличительная особенность фасетного метода классификации?
15. Что представляет собой классификация?
16. Где указаны коды на отечественную продукцию?
17. Где указаны наименования и коды импортной продукции?
18. Какие цифры используют для обозначения разделов и групп в ТН ВЭД?
19. Расшифруйте код по ТН ВЭД (товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности) 1.0208 10 100.
20. Какими знаками обозначены товарные позиции и субпозиции в ТН ВЭД?
21. Что включает товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности?
22. Из каких ступеней состоит система классификации ТН ВЭД?
23. Для чего используют контрольное число штрихового кода?
24. На какую упаковку наносят Штрих-код EAN-13?
25. Что включает в себя штриховой код?
26. Какие штриховые коды наиболее распространены в международной практике?
27. Для чего предназначено штриховое кодирование?
28. Как называют множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей?
29. Что такое подкласс однородных товаров?
30. Что определяет подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей и обусловленных особенностями применяемых видов сырья, материалов?
31. Что представляет собой подгруппа товаров?
32. Что представляет собой вид товара?
33. Какие классификационные признаки положены в основу деления класса "пищевые продукты"?
34. Какие товары относятся к пищевым продуктам животного происхождения?
35. На какие подклассы подразделяют класс продовольственных товаров по происхождению основного сырья? Какие товары относят к товарам растительного происхождения?
36. Какие товары относят к товарам смешанного (комбинированного) происхождения?
37. Что представляет собой перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения?
38. Что такое ассортимент товаров?

39. Для чего предназначен ассортимент товаров?
40. Какой ассортимент различают по месту нахождения товаров?
41. Что представляет собой промышленный ассортимент?
42. Как называют ассортимент товаров, представленный их разновидностями?
43. Чем торговый ассортимент отличается от промышленного?
44. Какие виды ассортимента различают в зависимости от широты охвата товаров?
45. По какому признаку объединен групповой (укрупненный) ассортимент товаров?
46. Чем сложный ассортимент отличается от простого?

Вопросы к экзамену:

1. Товароведение, как научная дисциплина. Цель и задачи товароведения.
2. Принципы товароведения. Факторы формирования цены.
3. Методы классификации товаров: фасетный и иерархический. Достоинства и недостатки данных методов.
4. Номенклатура потребительских свойств: понятие. Назначение: свойства и показатели.
5. Свойства функционального назначения: понятие и показатели.
6. Свойства классификационного назначения: понятие и показатели.
7. Понятие «Качество» товара. Номенклатура показателей качества.
8. Дефекты: понятие и классификация.
9. Пищевая ценность. Составляющие пищевой ценности продовольственных товаров.
10. Зерномучные товары, как однородная группа продовольственных товаров: особенности группы и групповой ассортимент. Общая классификация хлебобулочных изделий. Режимы и сроки хранения хлебобулочных изделий.
11. Мука: определение, классификация, особенности пищевой ценности. Условия и сроки хранения разных видов муки.
12. Крупы: классификация, особенности потребительской ценности отдельных видов круп, оценка качества, условия и сроки хранения.
13. Изделия макаронные: классификация и ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
14. Кондитерские товары, как однородная группа продовольственных товаров: особенности группы и групповой ассортимент. Классификация печенья: особенности видовой принадлежности печенья, оценка качества. Условия и сроки хранения.
15. Сахар-песок. Классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения.
16. Шоколад: особенности пищевой ценности, факторы, формирующие ассортимент шоколада, дефекты, условия и сроки хранения.
17. Мед натуральный: классификация, особенности пищевой ценности, требования к качеству по отдельным показателям, условия и сроки хранения натурального меда.
18. Карамель: классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Плодоовощные товары: особенности классификации и формирования ассортимента.
20. Плодоовощные товары, как однородная группа продовольственных товаров: особенности группы, групповой ассортимент плодоовощных товаров. Общая классификация овощей и плодов. Особенности хранения овощей.
21. Вкусовые товары, как однородная группа продовольственных товаров: особенности группы, групповой ассортимент вкусовых товаров. Классификация чая, условия и сроки хранения.
22. Продукция виноделия. Общая классификация. Факторы, влияющие на формирование качества напитка. Требования к качеству натуральных вин.
23. Молоко питьевое. Пищевая ценность. Нормативно – правовая документация в области контроля качества молока и молочных товаров.
24. Сметана: классификация, особенности пищевой ценности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Сыры натуральные и сыры переработанные. Потребительские свойства. Принципы формирования ассортимента.
26. Сыры сычужные: классификация, требования к качеству на примере полутвердых сычужных сыров
27. Изделия колбасные. Классификация, принципы формирования ассортимента, оценка качества.
28. Товароведная характеристика и идентификация мясных консервов.
29. Мясные полуфабрикаты: принципы градации на категории. Требования к качеству пельменей.
30. Копченые рыбные товары: классификация, особенности пищевой ценности, условия и сроки хранения.
31. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент.
32. Яйцо пищевое: классификация, особенности пищевой ценности, условия и сроки хранения яиц.
33. Икорные товары. Особенности пищевой ценности.
34. Классификация и потребительские свойства косметических товаров.
35. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Достоинства и недостатки.
36. Классификация обуви по основным признакам.
37. Товарные свойства пушно-мехового полуфабриката; высота, густота, блеск и мягкость волосяного покрова, толщина кожной ткани, теплозащитные свойства и износостойкость.
38. Классификация стеклянных изделий. Способы декорирования изделий из стекла.
39. Классификация керамической посуды. Способы декорирования керамической посуды.
40. Сравнительная характеристика фарфора, фаянса и майолики.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Примерные практические задания к зачету ОПК-1

Задание 1.

В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований глазированных конфет кондитерской глазурью по средней цене 670 рублей; 14 наименований карамели по средней цене – 120 рублей; 5 видов мармелада по средней цене – 96 рублей и 4 вида зефира по средней цене 180 рублей. Определите структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.

Задание 2.

В ассортименте магазина имеются сыры: Швейцарский, Голландский, Российский, Пошехонский, Сулугуни, Бри, Камамбер. Первые четыре наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. Поэтому действительный показатель для группы твердых сычужных сыров будет равен – 4. В ГОСТ показатель равен 20, еще 6 наименований таких сыров поступает по импорту. Устойчивым спросом пользуются 7 наименований сыров. Определить коэффициент полноты и коэффициент устойчивости твердых сыров.

Задание 3.

Определите степень обновления промышленного ассортимента по годам и за два года, если в 2021 году предприятие выпустило – 5 новых товаров, общее количество выпускаемых товаров предприятием равно – 45, а в 2022 году – 3, при общем количестве товаров – 34. Ответ обоснуйте.

Задание 4.

Идентифицировать соответствует ли товар заявленным требованиям путем расчета фактической энергетической ценности риса.

Заявленная энергетическая ценность риса – 550 ккал/100 грамм. Белка – 7,0 г; Жира – 1,0 грамм; Углеводы – 76,9 грамм.

Задание 5.

Определите род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, наименование - плюшка «Московская».

Задание 6.

Определите принципы подразделения представленных продовольственных товаров на товарные сорта (сырьевой, технологический или комплексный). Мука пшеничная хлебопекарная; Крупа рисовая; Масло сливочное; Изделия макаронные; Рыба мороженая.

Задание 7

Перечислите признаки, положенные в основу классификации молока питьевого: используемое молочное сырье, режим термической обработки, массовая доля белка, кислотность, способ обработки.

Задание 8

Что не относится к формам товарной информации?

- a). Потребительская информация;
- b). Цифровая информация;
- c). Изобразительная информация.

Задание 9

Градации качества продукции определенного вида, устанавливаемая при государственной аттестации

- a). Годная продукция;
- b). Категория качества продукции;
- c). Сорт продукции.

Задание 10

Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений

- a). Потребителей;
- b). Дегустаторов;
- c). Специалистов-экспертов.

Задание 11.

Основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений – это

- a). Основополагающая товарная информация;
- b). Коммерческая товарная информация;
- c). Потребительская товарная информация.

Задание 12.

Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- a). Качество;
- b). Сохраняемость;
- c). Органолептическая ценность.

Примерные практические задания к экзамену ОПК-1.

Задание 1.

На базу поступила партия гречишного меда в стеклянных банках массой нетто 300г. Фасованный мед имеет темно-коричневый цвет, сладкий, с небольшой горчинкой, приятный, без посторонних привкусов вкуса, с тонким ароматом. По внешнему виду – жидкая тягучая масса.

По физико-химическим показателям показатели качества имели следующие значения:

- Массовая доля влаги – 19 %;

- Массовая доля сахарозы – 3,5 %;
- Массовая доля редуцирующих сахаров – 84%;
-Диастазное число – 12 ед.Готе;

Дайте заключение о качестве партии. Соответствует ли описание гречишного меда с его идентификационными признаками. Ответ аргументируйте.

Задание 2.

В магазин поступила партия мясных консервов «Говядина тушеная» в/с. При исследовании качества установлено: вкус и запах свойственные тушеной говядине, без посторонних привкусов и запахов, при извлечении из банки кусочки частично распадаются, имеются включения сухожилий, мясной сок слегка мутноватый. Массовая доля жира – 20%, массовая доля мяса и жира – 60%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии консервов.

Задание 3.

При приемке масла «Крестьянского» сладко-сливочного по качеству установлено: невыраженный сливочный вкус с привкусом растопленного масла, слабо крошливая консистенция, на поверхности наличие одиночных капель влаги, цвет светло-желтый, однородный по всей массе. Дайте заключение о качестве образца и о возможности его приемки.

Задание 4.

На продовольственный склад поступила партия яблочного натурально сока в тетрапакетах вместимостью 1дм³. При определении качества установлено: массовая доля сухих веществ – 10,5%, общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту – 13,5%. Сок прозрачный, янтарного цвета с хорошо выраженным вкусом и ароматом. Определите соответствие качества сока требованиям стандарта.

Задание 5.

Назовите способность товара удовлетворять физиологические и социальные потребности.

- А). Назначение;
- Б). Свойство;
- В). Качество.

Задание 6.

Количество разновидностей, наименований товаров однородных и разнородных групп.

- А). Новизна ассортимента;
- Б). Полнота ассортимента;
- В). Широта ассортимента.

Задание 7.

Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющих в ассортименте.

- А). Коэффициент новизны;
- Б). Широта ассортимента;
- В). Устойчивость ассортимента.