

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Теоретические основы товароведения и экспертизы рабочая программа дисциплины (модуля)

| | | | |
|-------------------------|--|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины | | |
| Учебный план | 35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства | | |
| Квалификация | бакалавр | | |
| Форма обучения | очная | | |
| Общая трудоемкость | 3 ЗЕТ | | |
| Часов по учебному плану | 108 | Виды контроля в семестрах: | |
| в том числе: | | зачеты 5 | |
| аудиторные занятия | 44 | | |
| самостоятельная работа | 54,4 | | |
| часов на контроль | 8,85 | | |

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 5 (3.1) | | Итого | |
|---|---------|-------|-------|-------|
| | 14 4/6 | | | |
| Неделя | | | | |
| Вид занятий | УП | РП | УП | РП |
| Лекции | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Лабораторные | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Консультации (для студента) | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Итого ауд. | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Контактная работа | 44,75 | 44,75 | 44,75 | 44,75 |
| Сам. работа | 54,4 | 54,4 | 54,4 | 54,4 |
| Часы на контроль | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 8,85 |
| Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент, Шаламова Елена Леонидовна

Рабочая программа дисциплины

Теоретические основы товароведения и экспертизы

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.04.2024 4:00:00 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|-----|--|
| 1.1 | <i>Цели:</i> дать знания и привить навыки в области теоретических основ товароведения и экспертизы товаров, необходимых для успешной профессиональной деятельности. |
| 1.2 | <i>Задачи:</i> -усвоение основных понятий в области теории товароведения; -изучение объектов, принципов, методов товароведения и экспертизы; -рассмотрение товароведных характеристик, их свойств и показателей; -изучение формирующих и сохраняющих факторов качества товаров; -приобретение умений оценки качества товаров, анализа ассортиментной политики, определения товарных потерь; -формирование общих и профессиональных компетенций. |

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Растениеводство |
| 2.1.2 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.3 | Производство продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технология переработки и хранения продукции растениеводства |
| 2.2.2 | Технология переработки молока и молочных продуктов |
| 2.2.3 | Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности |
| 2.2.4 | Технология переработки мяса и мясных продуктов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

ИД-1.ПК-4: Знает современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.

знает методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов их переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях

ИД-2.ПК-4: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

ПК-5: Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

ИД-1.ПК-5: Знает принципы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

знает принципы, требования к организации и контролю технологических процессов по производству, хранению, переработке сельскохозяйственной продукции

ИД-2.ПК-5: Владеет методами организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

владеет методами организации технологических процессов по производству, хранению, переработке сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|---|----------------|-------|-------------|------------|------------|------------|
|-------------|---|----------------|-------|-------------|------------|------------|------------|

| | | | | | | | |
|------|--|---|---|--|------------------|---|--|
| | Раздел 1. Методологические основы товароведения и товарной экспертизы. | | | | | | |
| 1.1 | Введение в товароведение. Классификация и кодирование товаров /Лек/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.2 | Ассортимент товаров. Управление ассортиментом /Лек/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.3 | Качество товаров /Лек/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.4 | Свойства товаров. Потребительские свойства товаров /Лек/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.5 | Товарная информация /Лек/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.6 | Экспертиза товаров /Лек/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.7 | Изучение понятий и терминов, используемых в товароведении /Лаб/ | 5 | 4 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.8 | Нормативные документы, устанавливающие требования потребительских товаров. /Лаб/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.9 | Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров. /Лаб/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.10 | Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий /Лаб/ | 5 | 4 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.11 | Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий /Лаб/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.12 | Изучение ассортимента и оценка качества рыбных изделий /Лаб/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.13 | Изучение ассортимента и оценка качества молочных изделий /Лаб/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.2 | 0 | |
| 1.14 | Расчет энергетической ценности продовольственных товаров /Лаб/ | 5 | 4 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.15 | Изучение лабораторных методов исследования качества потребительских товаров /Лаб/ | 5 | 4 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |

| | | | | | | | |
|------|---|---|------|--|------------------|---|--|
| 1.16 | Изучение информационных факторов упаковочных материалов /Лаб/ | 5 | 4 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.17 | Решение задач /Лаб/ | 5 | 2 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.18 | Методологические основы товароведения и товарной экспертизы. /Ср/ | 5 | 54,4 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| | Раздел 2. Промежуточная аттестация (зачёт) | | | | | | |
| 2.1 | Подготовка к зачёту /Зачёт/ | 5 | 8,85 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 2.2 | Контактная работа /КСРАтт/ | 5 | 0,15 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| | Раздел 3. Консультации | | | | | | |
| 3.1 | Консультация по дисциплине /Конс/ | 5 | 0,6 | ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.2 | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачёту, а также тестов, заданий, вопросов по темам и разделам, тем рефератов.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Входной контроль

1. Микроорганизмы, постоянно находящиеся в естественных полостях человеческого или животного организмов и не обитающие в окружающей среде, называются...
 1. порчи
 2. условно-патогенные
 3. патогенные
 4. санитарно-показательные
2. Как называются пищевые добавки, используемые для обработки свежих, скоропортящихся продуктов?
 1. антиокислители
 2. уплотнители
 3. антибиотики
 4. пленкообразователи
3. Что такое стратификация семян?
 1. непроницаемость оболочки семян для воды
 2. необходимость пониженных положительных температур
 3. необходимость послеуборочного дозревания
4. Вещества, задерживающие скорость химической реакции называются...
 1. катализаторы
 2. ингибиторы
 3. ферменты
5. Чистые вещества, в отличие от смесей имеют...
 1. постоянные физические и химические свойства
 2. постоянный количественный и качественный состав

3. только постоянные физические свойства

6. Переход вещества из жидкого состояния в твердое, - это...

1. кристаллизация
2. испарение
3. плавление
4. конденсация

7. Увеличение поголовья скота определяется...

1. улучшением кормления
2. увеличением живой массы
3. плодовитостью коров
4. улучшением содержания

8. Жир и белок в молоке уменьшается...

1. летом
2. зимой
3. осенью
4. весной

9. Какая из перечисленных зерновых культур имеет озимый и яровой тип развития?

1. просо
2. подсолнечник
3. рис
4. пшеница

10. Какая из перечисленных зерновых культур относится к хлебам 2-й группы?

1. гречиха
2. пшеница
3. овес
4. рожь

Текущий контроль 1

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?

1. красящие
2. дубильные
3. вяжущие
4. ароматические

2. К какому методу классификации относится параллельное разделение множества объектов на отдельные, независимые классификационные группировки по одному признаку в каждой из них?

1. иерархический
2. фасетный

3. Набор товаров различных видов и разновидностей, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков, называется...

1. ассортимент товаров
2. номенклатура товаров
3. группа товаров
4. набор товаров

4. К какой группе методов товароведения относится анализ, синтез, сравнение?

1. практические
2. эмпирические
3. теоретические

5. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод кодов наименований объекта классификации, признаков классификации— это...

1. систематизатор
2. классификатор
3. товароведческий справочник

6. Низшими ступенями классификации товаров являются...

1. "Подраздел", "Подкласс"
2. "Разновидность", "Артикул"
3. "Группа", "Вид"

7. Какой фактор влияет на формирование ассортимента?

1. предложение
2. спрос
3. рентабельность

8. Последняя цифра в структуре штрихового кода обозначает...

1. контрольное число
2. код изготовителя
3. код товара

9. Какую муку используют для производства макаронных изделий?

1. ржаная мука
2. пшеничная мука высшего сорта
3. пшеничная мука 2 сорта

10. Объектом товароведения служит...

1. качество товаров
2. ассортимент товаров
3. товар

Текущий контроль 2

1. Признак классификации — это...

1. категория товароведения, основанная на группировке объектов
2. метод деления товаров на группы на основе потребительских стоимостей
3. свойство и характеристика объекта (товара), положенные в основу классификации

2. Какое обозначение соответствует европейской системе штрихового кодирования?

1. ИСО
2. DIN
3. UPC
4. EAN

3. К свойствам ассортимента относятся...

1. высота
2. новизна
3. широта
4. долготы

4. Вода, содержащаяся в продуктах питания, относится к...

1. органическим веществам
2. неорганическим веществам

5. Полезность продуктов питания определяется...

1. биологической ценностью
2. пищевой ценностью
3. ассортиментом
4. ценой

6. Какой вид экспертизы предусматривает проверку правильности наименования товара, назначение и соответствие маркировки и сопроводительным товарно-транспортным документам?

1. технологическая
2. экологическая
3. товароведная
4. судебно-правовая

7. Что относится к основополагающей товарной информации?

1. нормативные документы о качестве товаров
2. штриховой код
3. пищевая ценность
4. масса нетто

8. Носителями торговой маркировки товаров являются...

1. вкладыш, бирка, ярлык
2. контрольная лента, этикетка, товарный чек
3. товарный чек, кассовый чек, ценник

9. Как называются знаки, предназначенные для информации о применяемых пищевых добавках?

1. информационные знаки

2. знаки соответствия
3. товарные знаки
4. компонентные знаки

10. Укажите причины естественной убыли товаров

1. удаление малоценных частей товара, отделение частей товара, не обладающих функциональным назначением
2. повреждения, вызываемые насекомыми, плесневение, брожение
3. усушка, розлив, распыл

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Контрольные вопросы

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе.
2. Потребительская и меновая стоимости товара.
3. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
4. Идентификация и фальсификация товаров.
5. Национальная система стандартизации.
6. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
7. Товар как средство удовлетворения потребностей.
8. Назначение информации о товарах. Виды информации.
9. Качество товаров: понятие, показатели. Уровни качества.
10. Продовольственные товары. Классификация.
11. Понятие пищевой ценности, ее свойства.
12. Непродовольственные товары. Классификация.
13. Понятие сохранности и лежкости продовольственных товаров.
14. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.
15. Безопасность товаров и экология.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

Оценка "хорошо" - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.

Оценка "удовлетворительно" - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.

Оценка "неудовлетворительно" - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов/докладов

1. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
2. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
3. Энергетическая ценность мяса птицы.
4. Сравнительная биологическая ценность мяса говядины и свинины.
5. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
6. Потребительские свойства товаров.
7. Эстетические свойства товаров.
8. Эргономические свойства товаров.
9. Безопасность товаров.
10. Средства и виды информации о товаре.
11. Экспертиза товаров: значение, сущность.
12. Дефекты товаров.
13. Управление ассортиментом товаров в торговле.
14. Качество пищевых товаров.
15. Значение и применяемость органолептической оценки пищевых продуктов.
16. Защита прав потребителей в розничной торговле.
17. Процедура проведения качественной и количественной экспертизы товара.
18. Маркировка и товарный знак.

19. Упаковка и ее значение в решении проблем экологии.
20. Товарные потери.

Критерии оценки:

«Отлично», 84-100%, повышенный уровень - обучающимся выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначен предмет, сформулированы задачи, обоснована актуальность темы; сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

"Хорошо", 66-83%, пороговый уровень - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован - тема реферата не раскрыта, обнаруживается

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
3. Классификация: общие принцип и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
6. Товароведение его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительская стоимость товаров.
12. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.
15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
17. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
18. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
19. Предмет, объект и задачи товароведения.
20. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
21. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
27. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
28. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
29. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
30. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
31. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
32. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
33. Интегральный показатель качества продукции.
34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
36. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
37. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
38. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
39. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.

40. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
41. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
42. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
43. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
44. Факторы, формирующие качество товаров.
45. Градации качества товаров.
46. Оценка качества товаров: методы с использованием эвристических способов измерения (оценки).
47. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
48. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
49. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
50. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
51. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
52. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
53. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
54. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
55. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
56. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
57. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
58. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
59. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
технологическая, медицинская).

Критерии итоговой оценки по дисциплине (зачет)

«Зачтено», повышенный уровень - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

«Зачтено», пороговый уровень - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.

«Не зачтено», уровень не сформирован - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с «не зачтено», уровень не сформирован получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|---------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Л1.1 | Власова Ж. А., Власова Ж. А. | Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие | Владикавказ: Горский ГАУ, 2021 | https://e.lanbook.com/book/258743 |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|--|---|--------------------------------|---|
| Л2.1 | Мотовилов К.Я., Позняковский В.М., Мотовилов [и др.] К.Я. | Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие | Санкт-Петербург: Лань, 2017 | https://e.lanbook.com/book/92612 |
| Л2.2 | Микулович Л.С., Галун Л.А., Косая Ж.Н. | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы: учебное пособие | Минск: Вышэйшая школа, 2008 | http://www.iprbookshop.ru/20154.html |

6.3.1 Перечень программного обеспечения

| | |
|---------|---|
| 6.3.1.1 | Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ |
| 6.3.1.2 | MS Office |
| 6.3.1.3 | NVDA |
| 6.3.1.4 | РЕД ОС |

| | |
|--|---|
| 6.3.1.5 | Яндекс.Браузер |
| 6.3.1.6 | MS Windows |
| 6.3.1.7 | LibreOffice |
| 6.3.1.8 | MS WINDOWS |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем | |
| 6.3.2.1 | Межвузовская электронная библиотека |
| 6.3.2.2 | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» |
| 6.3.2.3 | Электронно-библиотечная система IPRbooks |
| 6.3.2.4 | База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета» |

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

| | | |
|--|----------------------|--|
| | ситуационное задание | |
|--|----------------------|--|

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер аудитории | Назначение | Основное оснащение |
|-----------------|---|--|
| 204 В1 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, столы, стулья |
| 106 В1 | Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Atagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М |

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| |
|--|
| <p>По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.</p> <p>В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость. - подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация); - подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке. <p>Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД</p> <p>Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.</p> <p>В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике); - составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора); - готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы); - создавать конспекты (развернутые тезисы, которые). |
|--|

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательнее иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.