

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.09.2022 14:13:40
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА» (ФГБОУ ВО
«ПВГУС»)

Кафедра «Экономика, организация и коммерческая деятельность»

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по междисциплинарному курсу «Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров»

(наименование дисциплины (модуля, междисциплинарного курса))

для студентов специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(шифр, наименование специальности (ей) и (или) направления (ий) подготовки)

Тольятти, 2018 г.

Рабочая учебная программа по междисциплинарному курсу «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» включена в основную профессиональную образовательную программу по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» решением Президиума Ученого совета

Протокол № 4 от 28.06.2018 г.

Составил: к.э.н., доц. Кукина С.Д.

Начальник учебно-методического отдела _____




Н.М.Шемендюк


28.06.2018 г.

Рабочая учебная программа по дисциплине (модулю, междисциплинарному курсу) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки от 15 мая 2014 г. N 539 (зарегистрировано в Минюсте РФ 25 июня 2014 г. Регистрационный N 32855).

·
·

Составил: к.э.н., доц. Кукина С.Д..


Согласовано Директор научной библиотеки  _____ В.Н.Еремина

Согласовано Начальник управления информатизации  _____ В.В.Обухов

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Экономика, организация и коммерческая деятельность»

(наименование кафедры)

Протокол № 10 от « 20 » апреля 2018 г.

Заведующий кафедрой  _____ д.э.н., профессор Е.В. Башмачникова
(подпись) (ученая степень, звание, Ф.И.О.)

Согласовано начальник учебно-методического отдела  _____ Н.М.Шемендюк

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

Целью междисциплинарному курсу «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных и непродовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

Междисциплинарный курс относится к профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

К основным задачам курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» относятся:

- изучение сырья и материалов, из которых изготавливают продовольственные и непродовольственные товары;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных и непродовольственных групп товаров с наименьшими потерями.
- оценка современного состояния рынка непродовольственных товаров; – изучение особенностей формирования и оптимизации ассортимента различных групп непродовольственных товаров с учетом спроса потребителей;
- анализ факторов, влияющих на качество сырья и готовых изделий на всех стадиях товародвижения, поиск путей повышения качества непродовольственных товаров; – оценка конкурентоспособности непродовольственных товаров;
- анализ путей улучшения условий хранения и реализации непродовольственных товаров.

1.2. В соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа указанного направления подготовки, содержание дисциплины позволит обучающимся решать следующие профессиональные задачи в организационно-управленческой деятельности:

- познакомить с избранной профессией, показать цель, задачи и особенности работы коммерсанта-бакалавра и коммерсанта-практика;
- формировать у студентов понятие о сущности, роли, элементах и стадиях коммерческой деятельности;
- дать представление о множестве экономических методов, принципов, моделей, поиске инструментальных средств решения качественно новых экономических проблем;
- познакомить с эффективным применением традиционных и новейших технологий решения экономических задач;
- формировать навыки формулирования проблемы и умения выбирать эффективные пути ее решения.

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование
1	2

7	ОК 12	+	+																	
8	ПК3.1			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9	ПК3.2			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10	ПК3.3			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11	ПК3.4			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12	ПК3.5			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
13	ПК3.6			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14	ПК3.7			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
15	ПК 3.8			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Результаты освоения дисциплины	Технологии формирования компетенции по указанным результатам	Средства и технологии оценки по указанным результатам
1 этап		
<p>Знает: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12</p> <p>теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</p>	<p><i>лекции, практические занятия, самостоятельная работа, лекция с разбором конкретных ситуаций, проблемные лекции, решение разноуровневых и проблемных задач</i></p>	<p>Опрос, тест, подготовка докладов и презентаций</p>
<p>Умеет: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12</p> <p>формировать и анализировать торговый (или промышленный)</p>	<p><i>лекции, практические занятия, самостоятельная работа, семинар-круглый стол, семинар-дискуссия, решение разноуровневых и проблемных задач</i></p>	<p>Опрос, подготовка докладов и презентаций</p>

<p>ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; рассчитывать товарные потери и списывать их;</p>		
<p>Имеет практический опыт: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;</p>	<p><i>практические занятия, самостоятельная работа, лекция с разбором конкретных ситуаций, проблемные лекции, семинар-круглый стол, решение разноуровневых и проблемных задач</i></p>	<p>Опрос, решение задач, составление карты бюджетов, ведение портфолио</p>
2 этап		
<p>Знать: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические</p>	<p><i>лекции, практические занятия, самостоятельная работа, лекция с разбором конкретных ситуаций, проблемные лекции, решение разноуровневых и проблемных задач</i></p>	<p>Опрос, тест, подготовка докладов и презентаций</p>

<p>требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>		
<p>Уметь: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8 применять методы товароведения; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно- эпидемиологические требования к ним;</p>	<p><i>лекции, практические занятия, самостоятельная работа, лекция с разбором конкретных ситуаций, проблемные лекции, решение разноуровневых и проблемных задач</i></p>	<p>Опрос, тест, подготовка докладов и презентаций</p>
<p>Имеет практический опыт: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8 расшифровки маркировки; контроля режима и сроков хранения товаров; соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</p>	<p><i>практические занятия, самостоятельная работа, лекция с разбором конкретных ситуаций, проблемные лекции, семинар-круглый стол, решение разноуровневых и проблемных задач</i></p>	<p>Опрос, решение задач, составление карты бюджетов, защита портфолио</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Код и наименование компетенции
1	Предшествующие дисциплины	
1.1	Организация торговли	ОК-2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5
2	Последующие дисциплины	
2.1	Организация коммерческой деятельности	ОК-1-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК-1.1.-1.10

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Виды занятий	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Итого часов	___108_ ч.	_____ ч.	___108_ ч
Зачетных единиц	_____ з.е.	_____ з.е.	
Лекции (час)	36		4
Практические (семинарские) занятия (час)	40		4
Лабораторные работы (час)			
Самостоятельная работа (час)	32		99
Курсовой проект (работа) (+,-)			
Контрольная работа (+,-)			
Экзамен, семестр /час.	5		6
Зачет (дифференцированный зачет), семестр			
Контрольная работа, семестр			
Консультация			1

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в академических часах)	Средства и технологии оценки

		Лекции, час	Практические (семинарские) занятия, час	Лаборатор- ные работы, час	Самостоя- тельная работа, час	
1	Тема 1. Введение в дисциплину «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров» Основное содержание 1. Предмет и задачи товароведения. Возникновение и развитие товароведения 2. Актуальные задачи товароведения продовольственных товаров. 3. Классификация продовольственных товаров	2/-/2	2/-/-	-/-/-	2/-/5	Опрос, тест, решение задач
2	Тема 2 Общие сведения о пищевых продуктах Основное содержание Химический состав пищевых продуктов. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров Консервирование пищевых продуктов. Маркировка потребительских товаров.	2/-/2	2/-/2	-/-/-	2/-/5	Опрос, тест
3	Тема 3 Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки Основное содержание 1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. 2. Свежие овощи. Свежие плоды.	1/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, решение задач, контрольная работа
4	Тема 4 Рыба и рыбные продукты Основное содержание 1. Химический состав и пищевая ценность рыбы. 2. Семейства промысловых рыб. 3. Основные виды рыб. 4. Рыбные консервы и пресервы. Икра	1/-/-	2/-/1		2/-/5	Опрос, тест, решение задач, контрольная работа

5	<p>Тема 5 Мясо и мясные продукты</p> <p>Материально-техническое обеспечение коммерческой деятельности</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность, классификация и маркировка мяса убойных животных. 2. Перевозка и хранение мяса. 3. Колбасные изделия. Мясокопчености. 4. Мясные консервы. 	2/-/-	2/-/1		2/-/5	Опрос, тест, контрольная работа,
6	<p>Тема 6 Молоко и молочные продукты</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. 2. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. 3. Кисло-молочные продукты. Сыры. 	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, контрольная работа
7	<p>Тема 7 Яйца и яичные товары.</p> <p>Пищевые жиры</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Яйца куриные. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. 2. Продукты переработки яиц. 	1/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, контрольная работа
8	<p>Тема 8 Зерно и продукты его переработки</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупа. Мука. 2. Макароны изделия. 3. Хлеб и хлебобулочные изделия. 	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, контрольная работа
9	<p>Тема 9 Крахмал. Сахар.</p> <p>Кондитерские изделия</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крахмал. 2. Сахар. 3. Кондитерские изделия. 	1/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, решение задач контрольная работа
10	<p>Тема 10. Вкусовые продукты</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чай, кофе и кофейные напитки. 2. Пряности. Приправы. 3. Поваренная соль. Пищевые кислоты. 	2/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, решение задач контрольная работа

	4. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.					
11	Тема 11 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители Основное содержание 1. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. 2. Желирующие вещества. Пищевые красители.	2/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, решение задач
12	Тема 12 Текстильные товары Основное содержание 1. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. 2. Пряжа и нити. 3. Классификация и характеристика ткацких переплетений. 4. Отделка тканей. 5. Потребительские свойства тканей.	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, решение задач
13	Тема 13 Швейные товары Основное содержание 1. Характеристика швейных товаров. 2. Классификация швейных товаров. 3. Определение качества швейных изделий.	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, решение задач
14	Тема 14 Пушно-меховые товары Основное содержание 1. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства. 2. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели Качества. 3. Технология производства готовых меховых изделий	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, решение задач
15	Тема 15 Обувные товары Основное содержание 1. Классификация обувных товаров. 2. Характеристики и производство обувных товаров. 3. Кожаная обувь. 4. Резиновая обувь.	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, решение задач

	5. Валяная обувь.					
16	Тема 16 Электробытовые товары Основное содержание Классификация электробытовых товаров. Холодильники и морозильники. Бельеобрабатывающие машины и бытовые уборочные товары. Бытовые швейные машины. Машины для механизации кухонных работ.	1/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, решение задач
17	Тема 17 Мебельные товары Основное содержание 1. Материалы для изготовления мебели. 2. Классификация ассортимента мебельных товаров. 3. Качество и сертификации мебельных товаров. 4. Маркировка и упаковка мебели.	1/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, решение задач
18	Тема 18 Посуда. Общие условия Основное содержание 1. Назначение и классификация посуды. 2. Металлическая посуда. 3. Стеклопосуда. 4. Керамическая посуда.	2/-/-	2/-/-		2/-/5	Опрос, тест, решение задач
19	Тема 19 Ювелирные изделия Основное содержание 1. Изготовление ювелирных изделий. 2. Требования к качеству ювелирных изделий. 3. Клеймение ювелирных изделий.	2/-/-	2/-/-		1/-/5	Опрос, тест, решение задач
20	Тема 20 Парфюмерно – косметические товары Основное содержание 1. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров. 2. Классификация и характеристика косметических товаров.	2/-/-	2/-/-		1/-/4	Опрос, тест, решение задач, контрольная работа, защита портфолио
	Промежуточная аттестация по дисциплине за 5/-/6 семестр	36/-/4	40/-/4		32/-/99	Экзамен

4.2.Содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы практических (семинарских) занятий	Объем часов	Форма проведения
	__5/-/6_ семестр		
1	Занятие 1. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров»»	2/-/-	1.Опрос по теме 2.Подготовка докладов по теме занятия. 3.Составление кроссворда. 4.Завести портфолио.
2	Занятие 2. «Общие сведения о пищевых продуктах»	2/-/2	1.Опрос по теме 2.Подготовка докладов по теме занятия. 3.Составление кроссворда.
3	Занятие 3. «Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки»	2/-/-	1.Опрос по теме 2.Подготовка докладов по теме занятия. 3.Составление кроссворда.
4	Занятие 4. «Рыба и рыбные продукты»	2/-/1	1.Опрос по теме 2. Подготовка докладов по теме занятия. 3. Составление кроссворда.
5	Занятие 5. Мясо и мясные продукты»	2/-/1	1. Опрос по теме 2. Подготовка докладов по теме занятия. 3. Составление кроссворда.
6	Занятие 6. «Молоко и молочные продукты»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия.
7	Занятие 7. «Яйца и яичные товары. Пищевые жиры»	2/-/-	1. Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
8	Занятие 8. «Зерно и продукты его переработки»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
9	Занятие 9. «Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
10	Занятие 10. «Вкусовые продукты»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
11	Занятие 11. «Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
12	Занятие 12. «Текстильные товары»	2/-/-	1.Опрос по теме.

			2.Подготовка докладов по теме занятия
13	Занятие 13. «Швейные товары»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
14	Занятие 14. «Пушно-меховые товары»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
15	Занятие 15. «Обувные товары»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2. Подготовка докладов по теме занятия
16	Занятие 16. «Электробытовые товары»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
17	Занятие 17. «Мебельные товары»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
18	Занятие 18. «Посуда. Общие условия»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
18	Занятие 19. «Ювелирные изделия»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия
20	Занятие 20. «Парфюмерно – косметические товары»	2/-/-	1.Опрос по теме. 2.Подготовка докладов по теме занятия. 3.Защита портфолио.
	Итого за 5/-/6 семестр	40/-/4	

4.3.Содержание лабораторных работ

(лабораторные работы учебным планом не предусмотрены)

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов (задания на самостоятельную работу)	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
1	2	3	4	5
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7	Тема 1. 1. Завести проблемно-ориентированный портфолио по дисциплине. 2. Проблема критерия истинности в управленческой науке.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5

ОК 12	3. Критериальность в коммерческой деятельности трансформациях.			
	Тема 2 1. Составить графический организатор по первоисточникам	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5	Тема 3 1. Составить графический организатор по первоисточникам.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8	Тема 4 1. Составить графический организатор по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
	Тема 5 1. Составьте графические организаторы по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
	Тема 6 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем направлениям товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
	Тема 7 1. Составьте графические организаторы по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5
	Тема 8 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем направлениям товароведению. 3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
	Тема 9 1. Составьте графические организаторы товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5
	Тема 10 1. Составьте графические организаторы по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5

Тема 11 1. Составьте графические организаторы по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5
Тема 12 1. Составьте графические организаторы товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
Тема 13 1. Составьте графические организаторы по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
Тема 14 1. Составьте графические организаторы по товароведению.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
Тема 15 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по товароведению. 3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5
Тема 16 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем товароведным направлениям. 3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5
Тема 17 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем товароведным направлениям. 3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5
Тема 18 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем товароведным направлениям.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	2/-/5

	3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.			
	Тема 19 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем товароведным направлениям. 3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/5
	Тема 20 1. Составьте графический организатор. 2. Составьте графический организатор по всем товароведным направлениям. 3. Все графические организаторы разместите в портфолио и сдайте преподавателю на проверку.	<i>реферрат, доклад, индивидуальное задание, групповое задание</i>	<i>собеседование, письменная работа, тест</i>	1/-/4
Итого за _5/-/6__ семестр				32/-/99

Содержание заданий для самостоятельной работы

Темы рефератов (письменных работ, эссе, докладов и т.п.)

1. История развития товароведения.
2. Актуальные задачи товароведения.
3. Химический состав пищевых продуктов.
4. Качество продовольственных товаров.
5. Основы хранения и консервирования.
6. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
7. Свежие овощи. Свежие плоды.
8. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.
9. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их переработки.
10. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
11. Основные виды рыб.
12. Рыбные консервы и презервы. Икра.
13. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.
14. Химический состав и пищевая ценность мяса.
15. Классификация мяса
16. Экспертиза качества мяса
17. Колбасные изделия. Мясокопчености.
18. Мясные консервы.
19. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок.

20. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки.
21. Кисло-молочные продукты. Сыры.
22. Требования к качеству молока и молочных продуктов.
23. Яйца куриные. Яйцепродукты.
24. Растительные масла.
25. Животные жиры.
26. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров.
27. Крупа. Мука.
28. Макароны изделия.
29. Хлеб и хлебобулочные изделия.
30. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна.
31. Крахмал.
32. Сахар.
33. Кондитерские изделия.
34. Экспертиза качества крахмала, сахара и кондитерских изделий.
35. Чай, кофе и кофейные напитки.
36. Пряности. Приправы.
37. Поварена соль. Пищевые кислоты.
38. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.
39. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.
40. Желирующие вещества.
41. Пищевые красители.
42. Требования, предъявляемые к качеству, упаковке и хранению хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей.
43. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация
44. Пряжа и нити
45. Классификация и характеристика ткацких переплетений
46. Отделка тканей
47. Потребительские свойства тканей
48. Упаковка, маркировка и хранение тканей
49. Характеристика швейных товаров
50. Классификация швейных товаров
51. Определение качества швейных изделий
52. Маркировка швейных товаров
53. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства
54. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели качества
55. Технология производства готовых меховых изделий
56. Классификация обувных товаров
57. Характеристики и производство обувных товаров
58. Кожаная обувь
59. Резиновая обувь
60. Валяная обувь
61. Классификация электробытовых товаров.
62. Холодильники и морозильники.
63. Бельеобрабатывающие машины и бытовые уборочные товары.
64. Бытовые швейные машины.
65. Машины для механизации кухонных работ.
66. Материалы для изготовления мебели
67. Классификация ассортимента мебельных товаров
68. Качество и сертификации мебельных товаров
69. Маркировка и упаковка мебели

70. Назначение и классификация посуды
71. Металлическая посуда
72. Стеклопосуда
73. Керамическая посуда
74. Изготовление ювелирных изделий
75. Классификация ювелирных изделий
76. Требования к качеству ювелирных изделий
77. Клеймение ювелирных изделий
78. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров
79. Классификация и характеристика парфюмерных товаров
80. Классификация и характеристика косметических товаров

Рекомендуемая литература: 10 - 17

Вопросы (тест) для самоконтроля

Занятие 1.

1. Назовите основные требования к условиям хранения продуктов.
2. На чем основаны различные методы консервирования?
3. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
4. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты?
5. Какие требования предъявляют к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов?
7. Какие требования предъявляют к качеству изюма кураги?

Рекомендуемая литература: 10 - 17

Занятие 2.

1. Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?
2. Что такое зольность продукта, как она влияет на его качество?
3. Какую роль в питании человека играют сахар, крахмал и клетчатка?
4. От чего зависят усвояемость и питательная ценность жиров и белков?
5. В каких по происхождению продуктах содержится больше водорастворимых и жирорастворимых витаминов?
6. Назовите процессы, протекающие в пищевых продуктах под действием ферментов.
7. От чего зависят цвет, вкус (кислый, горький, терпкий) и аромат пищевых продуктов?
8. Назовите основные показатели качества пищевых продуктов.
9. Каково значение стандартизации пищевых продуктов?
10. Какие микробиологические процессы используют в производстве пищевых продуктов?

Рекомендуемая литература: 10 - 17

Занятие 3.

1. Назовите основные требования к условиям хранения продуктов.
2. На чем основаны различные методы консервирования?
3. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
4. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты?

5. Какие требования предъявляют к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов?
6. Какие требования предъявляют к качеству изюма кураги?

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 4.

1. Каковы основные показатели качества баночных консервов?
2. Как поступите с бомбажной консервной банкой?
3. В каких условиях следует хранить баночные консервы? Почему в процессе хранения мороженой рыбы в холодильнике может происходить ее порча?
4. На каких физических процессах основан посол рыбы? В чем сущность процесса посола?
5. Перечислите недостатки и преимущества посола рыбы.
6. Что происходит с рыбой в процессе копчения?
7. Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраниться и почему?
8. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?
9. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 5.

1. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки.
2. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?
3. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
4. Назовите преимущества и недостатки замораживания мяса.
5. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной свежей и несвежей птицы?
6. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 6.

1. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока?
2. Перечислите ассортимент сгущенного молока.
3. Почему молоко сгущенное без сахара стерилизуют?
4. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования качества этих продуктов?
5. Какие требования предъявляют к качеству творога?

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 7.

1. Какие требования предъявляют к качеству диетических яиц?
2. Что такое меланж и какие требования предъявляют к его качеству?
3. Что такое воздушная камера? От чего зависит его высота? Почему?

4. На какие категории делятся яйца и от чего зависит его категория?

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 8.

1. Какие виды крупы реализуют на торговом предприятии? Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки.
2. Какие сорта пшеничной муки используют на предприятиях общественного питания?
3. Укажите требования к их качеству и условия хранения.
4. Дайте характеристику макаронных изделий реализуемых на торговом предприятии. Укажите их тип, вид, размеры.
5. Что такое хлеб? Как подразделяют хлеб по рецептуре теста, назначению, способу выпечки?
6. Назовите требования к качеству хлеба и условия его хранения.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 9.

1. Назовите сорта картофельного и кукурузного крахмала, укажите требования к их качеству.
2. Как получают картофельный крахмал?
3. Какие растения являются сырьем для получения сахара?
4. Какие требования предъявляются к внешнему виду сахара-рафинада?
5. Какие изделия называют кондитерскими?
6. Каковы наиболее распространенные дефекты сахара?

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 10.

1. Как называются верхушечные побеги чайных кустов, из которых получают чай?
2. Расскажите о классификации чая.
3. Чем отличается черный байховый чай от зеленого? Назовите сорта, требования к их качеству.
4. Какие три вида кофе получили наибольшее распространение?
5. Какие виды и сорта кофе реализуют на торговом предприятии?
6. Какие требования предъявляются к внешнему виду и вкусу кофе в зернах и молотому кофе?
7. По каким показателям оцениваю качество зернового кофе?
8. Что вы знаете о какао-порошке? Каковы показатели качества какао порошка?
9. Какие виды пряностей и приправ Вы знаете?
10. Как получают хлебный квас

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 11.

1. Что такое дрожжи?
2. Каковы нормы физико-химических показателей дрожжей?
3. На какие сорта подразделяют сушеные дрожжи и какие требования предъявляются к органолептическим показателям?
4. Каково назначение химических разрыхлителей?

5. На какие группы делят пищевые красители? Назовите примеры красителей каждой группы.
6. На какие группы делят пищевые добавки? Назовите примеры добавок каждой из групп.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 12.

1. Охарактеризуйте текстильные волокна с учётом их классификации.
2. Укажите наиболее характерные черты современной моды на текстильные товары.
3. Охарактеризуйте существующие ткацкие переплетения.
4. Перечислите основные этапы отделки тканей.
5. Перечислите потребительские свойства тканей.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 13, 14,17

Занятие 13.

1. Перечислите основные потребительские свойства швейных товаров.
2. Охарактеризуйте основные этапы процесса производства швейных изделий.
3. Перечислите признаки, по которым классифицируют швейные изделия
4. Укажите основные показатели качества, подтверждающиеся сертификацией верхней одежды.
5. Перечислите требования, предъявляемые к маркировке швейных товаров.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 13, 14,17

Занятие 14.

1. Охарактеризуйте пушно-меховое сырье по показателям качества.
2. Перечислите основные этапы производства пушно-мехового сырья.
3. Перечислите основные виды пушно-мехового полуфабриката.
4. Охарактеризуйте этапы процесса изготовления пушно-мехового полуфабриката.
5. Укажите наиболее характерные черты современной моды на пушно-меховые изделия.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 13, 14,17

Занятие 15.

1. Перечислите требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви.
2. Охарактеризуйте основные операции пошива обуви.
3. Перечислите основные методы крепления обуви.
4. Охарактеризуйте материалы, применяемые для верха кожаной обуви.
5. Классификация кожаной обуви.
6. Перечислите признаки, по которым классифицируют резиновую обувь.
7. Перечислите основные этапы производства валяной обуви.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 13, 14,17

Занятие 16.

1. Как классифицируются электробытовые товары в зависимости от назначения.
2. Охарактеризуйте процесс образования холода в компрессорных холодильниках.
3. Перечислите достоинства абсорбционных холодильников.

4. На основе каких технических параметров осуществляется классификация стиральных машин?
5. Какие сведения содержит маркировка спиральных машин?
6. Классификация пылесосов.
7. Перечислите технические и функциональные характеристики кухонных электрических машин.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 17.

1. Перечислите основные материалы, используемые для изготовления мебели.
2. Перечислите вспомогательные материалы, используемые для изготовления мебели.
3. Перечислите признаки, лежащие в основе классификации мебельных товаров.
4. Перечислите требования, предъявляемые к качеству мебельных товаров.
5. Охарактеризуйте содержание маркировки мебельных товаров.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 18.

1. Определите назначение и классификацию посуды.
2. Перечислите признаки, по которым классифицируется металлическая посуда.
3. Охарактеризуйте свойства стекла, как материала для производства посуды.
4. Перечислите функциональные свойства стеклянной посуды.
5. Перечислите признаки, по которым классифицируется керамическая посуда.
6. Охарактеризуйте показатели, по которым осуществляется определение качества и сорта керамической посуды.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 19.

1. Перечислите признаки, которые необходимы для отнесения изделий к ювелирным.
2. Укажите наиболее характерные черты современной ювелирной моды.
3. Укажите основные стилевые направления и характерные признаки ювелирных изделий каждого стиля.
4. Перечислите основные товароведные характеристики ювелирных личных украшений.
5. Охарактеризуйте основные виды предметов туалета. Укажите отличительные признаки каждого вида.
6. Охарактеризуйте основные виды предметов украшения интерьера. Укажите отличительные признаки каждого вида.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Занятие 20.

1. Охарактеризуйте сырье и материалы, используемые для производства парфюмерно-косметических товаров.
2. Перечислите группы духов в зависимости от состава и степени стойкости запаха.
3. Дайте классификацию косметических кремов в зависимости от назначения.
4. Перечислите основные признаки классификации пудры.
5. Перечислите ассортимент декоративной косметики.

Рекомендуемая литература: 10 -12, 14,17

Тест для самоконтроля

1. Какие из перечисленных минеральных веществ относятся к: а) макроэлементам; б) микроэлементам?

Ответы: 1)кальций; 2)железо; 3) фосфор; 4) медь; 5) цинк; 6) калий; 7) магний; 8) натрий; 9) йод; 10) бром.

2. Какие из перечисленных углеводов относятся к: а) моносахаридам; б)олигосахаридам; в) полисахаридам?

Ответы: 1) сахароза; 2) крахмал; 3) глюкоза; 4) лактоза; 5) гликоген; 6) фруктоза; 7) галактоза; 8) трелактоза; 9) мальтоза; 10) инулин.

3. Какие из перечисленных аминокислот относятся к незаменимым?

Ответы: 1)триптофан; 2) лизин; 3) аланин; 4)цистин; 5)метионин; 6) треонин; 7)аргинин; 8)валин; 9)лейцин; 10)фениланин.

4. Укажите свойства: а) белков; б) углеводов; в) жиров.

Ответы: 1)брожение; 2)гидролиз; 3)растворимость; 4)карамелизация; 5)окисление; 6)набухание; 7)старение; 8)прогоркание; 9)гидрогенизация.

5. Дайте определение: а)авитаминоза; б)гиповитаминоза; в)гипервитаминоза.

Ответы: 1)перенасыщение организма витаминами; 2)отсутствие витаминов в организме; 3)недостаточное потребление организмом витаминов.

6. Какие из перечисленных веществ обуславливают: а) энергетическую ценность; б) биологическую ценность; в) физиологическую ценность?

Ответы: 1)вода; 2)минеральные вещества; 3)углеводы; 4)жиры; 5)белки; 6)витамины; 7)незаменимые аминокислоты; 8)ненасыщенные жирные кислоты; 9)алкалоиды; 10)эфирные масла.

7. Что является предметом товароведения?

- А) Особенности и классификация товаров
- Б) Потребительские стоимости товаров
- В) Качество и технология производства товаров.

8. Дайте расшифровку следующих цифр штрихового кода 4600104008498:

- А) 460 - ...;
- Б) 00849 -

9. Дополните таблицу (а,б) недостающими свойствами волокон: № Название волокна
Гигроскопичность Термостойкость Упругость

- 1. Хлопок 8% а Низкая
- 2. Лен б 160°C Низкая

10. Впишите пропущенные слова: «Ткани хранят в складских помещениях при температуре ... °С и относительной влажности ... %».

11. ... - это текстильное изделие, изготовленное взаимным переплетением продольных

(основ) и поперечных (утка) нитей в процессе ткачества.

12. Дайте расшифровку штрихового кода 4040300319033:

- А) 404 - ...;
- Б) 0300 - ...;
- В) 31903 - ...;
- Г) 3 -

13. Дополните таблицу (а,б) недостающими свойствами волокон: № Название волокна
Гигроскопичность Термостойкость Упругость

- 1. Шерсть 17% а Низкая
- 2. Шелк 11% 100 - 110°C б

14. Впишите пропущенные слова: «Маркируют ткани клеймом. Клеймо наносят контрастной краской с ... стороны, клеймо содержит: ..., ...,

15. К простым (главным) переплетениям относятся ..., ...,
16. Дополнительные ступени классификации, применяемые в товароведении: класс, подкласс, ..., ..., ...,
17. Дайте расшифровку следующих цифр штрихового кода 4040300319033:
- А) 0300 - ...;
- Б) 3 -
18. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи:
- для пряжи применяют волокна средневолокнистого хлопка
19. ... - переплетение, которое характеризуется наличием на ткани диагональных полос, идущих снизу вверх направо.
20. Какие виды классификации товаров существуют: ..., ...,
21. Дайте расшифровку штрихового кода 4600104008498:
- А) 460 - ...;
- Б) 0104 - ...;
- В) 00849 - ...;
- Г) 8 -
- 22.... - одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении, без разрушения.
23. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи:
- для пряжи применяют волокна большой длины, получают пряжу с ровной поверхностью и высокой прочностью
24. - переплетения, которые характеризуются наличием трех и четырех систем нитей.
25. Впишите пропущенные слова: количественное и ... выражение одного или нескольких свойств товара называется
26. Как называется третий этап в развитии товароведения:
- А) товароведно – формирующий;
- Б) товароведно – описательный;
- В) товароведно – технологический.
27. ... - нить, структура которой изменена для повышения ее объемности и растяжимости.
28. ... - волокно, которое обладает высокой растяжимостью до 800%.
29. ... - показатель, который характеризуется разрывной нагрузкой.
30. Впишите пропущенные слова: деление на сорта осуществляют в зависимости от наличия ... и отклонений по одному или нескольким ... потребительских свойств.
31. Как называется второй этап в развитии товароведения :
- А) товароведно – технологический;
- Б) товароведно – описательный;
- В) товароведно – формирующий.
32. Назовите 4 класса переплетений: ..., ..., ...,
33. Назовите волокно, которое по своим свойствам и внешнему виду напоминает шерсть.
34. Натуральные текстильные волокна классифицируются на волокна: ..., ...,
35. Процесс производства швейных изделий включает основные этапы: ..., ..., ...,
- ... - невыделенные шкуры диких и домашних животных.
36. Что является предметом товароведения?
- А) Особенности и классификация товаров
- Б) Потребительские стоимости товаров
- В) Качество и технология производства товаров.
37. Дополните таблицу (а,б) недостающими свойствами волокон: № Название волокна
- | | | |
|------------------|----------------|-----------|
| Гигроскопичность | Термостойкость | Упругость |
| 1. Шерсть 17% а | Низкая | |

2. Шелк 11% 100 - 110°C б
38. - переплетения, которые характеризуются наличием трех и четырех систем нитей.
39. ... - невыделанные шкурки диких зверей или зверей клеточного развития
40. Дайте расшифровку штрихового кода 4040300319033:
- А) 404 - ...;
- Б) 0300 - ...;
- В) 31903 - ...;
- Г) 3 -
41. - переплетения, которые характеризуются наличием трех и четырех систем нитей.
42. ... - волокно, которое обладает высокой растяжимостью до 800%.

Индивидуальные (групповые) задания для самостоятельной работы

1. Написать статью на тему «Исторический контекст товароведной деятельности с древних времен до наших взглядов». Предмет исследования выбрать самостоятельно.
2. Напечатать научную статью в научных издания (выбрать самостоятельно).
3. Произвести презентацию статью на одном из занятий.

Другое «Ведение портфолио»

1. Заведите портфолио достижений.
2. Фиксируйте в документе результаты изучения и осмысления материалов лекционных и практических занятий, а также самостоятельной работы.
3. Отчитайтесь по результатам достижений.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины Инновационные образовательные технологии

Вид образовательных технологий, средств передачи знаний, формирования умений и практического опыта	№ темы / тема лекции	№ практического (семинарского) занятия/наименование темы
Мастер класс	Тема 7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры Основное содержание 1. Яйца куриные. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. 2. Продукты переработки яиц.	
	Тема 10. Вкусовые продукты Основное содержание 1. Чай, кофе и кофейные напитки. 2. Пряности. Приправы. 3. Поваренная соль. Пищевые	

	<p>кислоты. 4. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.</p>	
	<p>Тема 14. Товароведение товаров хозяйственного и строительного назначения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материалы для изготовления мебели. 2. Классификация ассортимента мебельных товаров. 	
<p>Инновационная лекция по дисциплине с использованием стратегии обучения «зигзаг 1»</p>	<p>Тема 7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Яйца куриные. <p>Классификация яиц. Требования к качеству яиц.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Продукты переработки яиц. 	
	<p>Тема 10. Вкусовые продукты Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чай, кофе и кофейные напитки. 2. Пряности. Приправы. 3. Поваренная соль. Пищевые кислоты. 4. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. 	
	<p>По теме 17. Товароведение товаров хозяйственного и строительного назначения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материалы для изготовления мебели. 2. Классификация ассортимента мебельных товаров. 	
<p>Другое портфолио</p>	<p>Тема 1. Введение в дисциплину «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров» Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи товароведения. Возникновение и развитие товароведения 2. Актуальные задачи товароведения продовольственных товаров. 3. Классификация продовольственных товаров 	<p>Тема 1. Введение в дисциплину «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров» Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи товароведения. Возникновение и развитие товароведения 2. Актуальные задачи товароведения продовольственных товаров. 3. Классификация продовольственных товаров
	<p>Тема 2 Общие сведения о пищевых продуктах Основное содержание Химический состав пищевых</p>	<p>Тема 2 Общие сведения о пищевых продуктах Основное содержание Химический состав пищевых</p>

	<p>продуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы определения качества товаров. 2. Хранение продовольственных товаров 3. Консервирование пищевых продуктов. 4. Маркировка потребительских товаров. 	<p>продуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы определения качества товаров. 2. Хранение продовольственных товаров 3. Консервирование пищевых продуктов. 4. Маркировка потребительских товаров.
	<p>Тема 3 Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. 2. Свежие овощи. Свежие плоды. 	<p>Тема 3 Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. 2. Свежие овощи. Свежие плоды.
	<p>Тема 4 Рыба и рыбные продукты</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность рыбы. 2. Семейства промысловых рыб. 3. Основные виды рыб. 4. Рыбные консервы и пресервы. Икра 	<p>Тема 4 Рыба и рыбные продукты</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность рыбы. 2. Семейства промысловых рыб. 3. Основные виды рыб. 4. Рыбные консервы и пресервы. Икра
	<p>Тема 5 Мясо и мясные продукты</p> <p>Материально-техническое обеспечение коммерческой деятельности</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность, классификация и маркировка мяса убойных животных. 2. Перевозка и хранение мяса. 3. Колбасные изделия. Мясокопчености. 4. Мясные консервы. 	<p>Тема 5 Мясо и мясные продукты</p> <p>Материально-техническое обеспечение коммерческой деятельности</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность, классификация и маркировка мяса убойных животных. 2. Перевозка и хранение мяса. 3. Колбасные изделия. Мясокопчености. 4. Мясные консервы.
	<p>Тема 6 Молоко и молочные продукты</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. 2. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. 	<p>Тема 6 Молоко и молочные продукты</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. 2. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. 3. Кисло-молочные продукты. Сыры.

3. Кисло-молочные продукты. Сыры.	
<p>Тема 7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры Основное содержание 1. Яйца куриные. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. 2. Продукты переработки яиц.</p>	<p>Тема 7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры Основное содержание 1. Яйца куриные. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. 2. Продукты переработки яиц.</p>
<p>Тема 8 Зерно и продукты его переработки Основное содержание 1. Крупа. Мука. 2. Макароны изделия. 3. Хлеб и хлебобулочные изделия.</p>	<p>Тема 8 Зерно и продукты его переработки Основное содержание 1. Крупа. Мука. 2. Макароны изделия. 3. Хлеб и хлебобулочные изделия.</p>
<p>Тема 9 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия Основное содержание 1. Крахмал. 2. Сахар. 3. Кондитерские изделия.</p>	<p>Тема 9 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия Основное содержание 1. Крахмал. 2. Сахар. 3. Кондитерские изделия.</p>
<p>Тема 10. Вкусовые продукты Основное содержание 1. Чай, кофе и кофейные напитки. 2. Пряности. Приправы. 3. Поваренная соль. Пищевые кислоты. 4. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.</p>	<p>Тема 10. Вкусовые продукты Основное содержание 1. Чай, кофе и кофейные напитки. 2. Пряности. Приправы. 3. Поваренная соль. Пищевые кислоты. 4. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.</p>
<p>Тема 11 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители Основное содержание 1. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. 2. Желирующие вещества. Пищевые красители.</p>	<p>Тема 11 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители Основное содержание 1. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. 2. Желирующие вещества. Пищевые красители.</p>
<p>Тема 12 Текстильные товары Основное содержание 1. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. 2. Пряжа и нити. 3. Классификация и характеристика ткацких переплетений. 4. Отделка тканей.</p>	<p>Тема 12 Текстильные товары Основное содержание 1. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. 2. Пряжа и нити. 3. Классификация и характеристика ткацких переплетений. 4. Отделка тканей. 5. Потребительские свойства</p>

	5. Потребительские свойства тканей.	тканей.
	Тема 13 Швейные товары Основное содержание 1. Характеристика швейных товаров. 2. Классификация швейных товаров. 3. Определение качества швейных изделий.	Тема 13 Швейные товары Основное содержание 1. Характеристика швейных товаров. 2. Классификация швейных товаров. 3. Определение качества швейных изделий.
	Тема 14 Пушно-меховые товары Основное содержание 1. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства. 2. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели качества. 3. Технология производства готовых меховых изделий	Тема 14 Пушно-меховые товары Основное содержание 1. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства. 2. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели качества. 3. Технология производства готовых меховых изделий
	Тема 15 Обувные товары Основное содержание 1. Классификация обувных товаров. 2. Характеристики и производство обувных товаров. 3. Кожаная обувь. 4. Резиновая обувь. 5. Валяная обувь.	Тема 15 Обувные товары Основное содержание 1. Классификация обувных товаров. 2. Характеристики и производство обувных товаров. 3. Кожаная обувь. 4. Резиновая обувь. 5. Валяная обувь.
	Тема 16 Электробытовые товары Основное содержание 1. Классификация электробытовых товаров. 2. Холодильники и морозильники. 3. Бельеобрабатывающие машины и бытовые уборочные товары. 4. Бытовые швейные машины. 5. Машины для механизации кухонных работ.	Тема 16 Электробытовые товары Основное содержание 1. Классификация электробытовых товаров. 2. Холодильники и морозильники. 3. Бельеобрабатывающие машины и бытовые уборочные товары. 4. Бытовые швейные машины. 5. Машины для механизации кухонных работ.
	Тема 17 Мебельные товары Основное содержание 1. Материалы для изготовления мебели. 2. Классификация ассортимента мебельных товаров.	Тема 17 Мебельные товары Основное содержание 1. Материалы для изготовления мебели. 2. Классификация ассортимента мебельных товаров.

	3. Качество и сертификации мебельных товаров. 4. Маркировка и упаковка мебели.	3. Качество и сертификации мебельных товаров. 4. Маркировка и упаковка мебели.
	Тема 18 Посуда. Общие условия Основное содержание 1. Назначение и классификация посуды. 2. Металлическая посуда. 3. Стеклопосуда. 4. Керамическая посуда.	Тема 18 Посуда. Общие условия Основное содержание 1. Назначение и классификация посуды. 2. Металлическая посуда. 3. Стеклопосуда. 4. Керамическая посуда.
	Тема 19 Ювелирные изделия Основное содержание 1. Изготовление ювелирных изделий. 2. Требования к качеству ювелирных изделий. 3. Клеймение ювелирных изделий.	Тема 19 Ювелирные изделия Основное содержание 1. Изготовление ювелирных изделий. 2. Требования к качеству ювелирных изделий. 3. Клеймение ювелирных изделий.
	Тема 20 Парфюмерно – косметические товары Основное содержание 1. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров. 2. Классификация и характеристика косметических товаров.	Тема 20 Парфюмерно – косметические товары Основное содержание 1. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров. 2. Классификация и характеристика косметических товаров.

В начале семестра студентам необходимо ознакомиться с технологической картой дисциплины, выяснить, какие результаты освоения дисциплины заявлены (знания, умения, практический опыт). Для успешного освоения дисциплины студентам необходимо выполнить задания, предусмотренные рабочей учебной программой дисциплины и пройти контрольные точки в сроки, указанные в технологической карте (раздел 11). От качества и полноты их выполнения будет зависеть уровень сформированности компетенции и оценка текущей успеваемости по дисциплине. По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации, если это предусмотрено технологической картой дисциплины. Списки учебных пособий, научных трудов, которые студентам следует прочесть и законспектировать, темы практических занятий и вопросы к ним, вопросы к экзамену (зачету) и другие необходимые материалы указаны в разработанном для данной дисциплины учебно-методическом комплексе.

Основной формой освоения дисциплины является контактная работа с преподавателем - лекции, практические занятия, лабораторные работы (при наличии в учебном плане), консультации (в том числе индивидуальные), в том числе проводимые с применением дистанционных технологий.

По дисциплине часть тем (разделов) изучается студентами самостоятельно. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к аудиторным занятиям, выполнение заданий (письменных работ, творческих проектов и др.) подготовку к промежуточной аттестации (экзамену (зачету)).

На лекционных и практических (семинарских) занятиях вырабатываются навыки и умения обучающихся по применению полученных знаний в конкретных ситуациях, связанных с будущей профессиональной деятельностью. По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация (экзамен, зачет).

Регулярное посещение аудиторных занятий не только способствует успешному овладению знаниями, но и помогает организовать время, т.к. все виды учебных занятий распределены в семестре планомерно, с учетом необходимых временных затрат.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических (семинарских) занятиях

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- обсуждение вопросов в аудитории, разделенной на группы 6 - 8 обучающихся либо индивидуальных;
- выполнение практических заданий, задач;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины;
- другое.

Содержание заданий для практических занятий

Темы письменных работ, эссе, докладов и т.п.

Практическое занятие 1.

1. История развития товароведения.
2. Особенности тенденции и перспективы развития современного рынка продовольственных товаров.
3. Актуальные проблемы товароведения продовольственных товаров.

Практическое занятие 2.

1. Пользуясь материалами занятия дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 3.

1. Пользуясь материалами занятия дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 4.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов:

Практическое занятие 5.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 6.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 7.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 8.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 9.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 10.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 11.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 12.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 13.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 14.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 15.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 16.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 17.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 18.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Практическое занятие 19.

1. Потребительские свойства ювелирных изделий и их характеристика.
2. Особенности, тенденции и перспективы развития современного рынка ювелирных изделий и драгоценных камней.
3. История развития ювелирного искусства.

Практическое занятие 20.

1. Пользуясь материалами занятия, дайте определения основных терминов.

Задания, задачи (ситуационные, расчетные и т.п.)

Практическое занятие 1.

Цель занятия: изучение теоретических основ дисциплины.

Задачи занятия:

- освоение основных товароведных характеристик продовольственных товаров;
- ознакомление с историей развития товароведения.

Вопросы текущего контроля знаний, проводимого в форме устного опроса:

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Качество продовольственных товаров.

Практическое занятие 2.

Цель занятия: изучение химического состава пищевых продуктов, основ хранения и консервирования.

Задача занятия: изучение методики расчета энергетической ценности пищевых продуктов.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1.

Для усвоения химического состава пищевых продуктов составить таблицы по темам.

Задание 2.

Практическое занятие 3.

Цель занятия: изучение химического состава и пищевой ценности свежих овощей, плодов, грибов и условий хранения изготовленной продукции.

Задача занятия: изучение помологических сортов семечковых плодов.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1.

Зарисуйте и запомните строение яблока, контуры наиболее типичных и отличительных форм яблок и груш, пользуясь учебником товароведения, помологией семечковых плодов.

Задание 2.

Изучите и определите болезни и повреждения яблок и груш.

Пособия для работы: учебник товароведения, натуральные образцы и плакаты заболевших и поврежденных яблок и груш, стандарты.

Задание 3. Задачи.

Практическое занятие 4.

Цель занятия: изучение химического состава и пищевой ценности рыбы, условий хранения и переработки рыбы.

Задачи занятия:

- Изучение строения рыбы;
- Определение видов и семейств промысловых рыб;
- Ознакомление с ассортиментом рыботоргов.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Пособия для работы: учебник товароведения, Справочник товароведа, т.2, плакаты «Семейства рыб»

Задание 2. Задачи.

Практическое занятие 5.

Цель занятия: изучение химического состава и пищевой ценности мяса; требований, предъявляемых к качеству мяса; условий хранения и транспортирования мяса и изделий из него.

Задачи занятия:

- Определение качества мяса;
- Определение вида, качества субпродуктов.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, составьте таблицу классификации субпродуктов по пищевой ценности и дайте их краткую характеристику. Результаты запишите по форме.

Задание 2. Задачи.

Практическое занятие 6.

Цель занятия: изучение химического состава и пищевой ценности молока и молочных продуктов; условий переработки, хранения и транспортирования молока и молочных продуктов.

Задачи занятия:

- Ознакомление с ассортиментом молока, поступающего в торговлю;
- Изучение ассортимента сгущенного молока и сливок.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1.

Пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику ассортимента молока, поступающего в торговлю, по форме.

Задание 2. Задачи.

Практическое занятие 7.

Цель занятия: изучение строения яйца, их химического состава и пищевой ценности.

Задачи занятия: ознакомление с ассортиментом, показателями качества яиц куриных.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1.

Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику куриных яиц по категориям.

Задание 2. Задачи.

Практическое занятие 8.

Цель занятия: изучение потребительских свойств и ассортимент продуктов переработки зерна.

Задачи занятия:

- Изучение ассортимента хлебобулочных изделий;
- Оценка качества муки по стандарту.

Задание 1. Задачи

Практическое занятие 9.

Цель занятия: изучение потребительских свойств и ассортимента крахмала, сахара, кондитерских изделий.

Задач занятия:

- Ознакомление с видами крахмала;
- Определение качества сахара.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Решите задачи.

Практическое занятие 10.

Цель занятия: изучение потребительских свойств и ассортимента вкусовых продуктов.

Задача занятия: изучение ассортимента вкусовых продуктов.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1.

Пользуясь ГОСТами на чай черный и зеленый, запишите основные показатели для разных сортов чая.

Задание 2. Решите задачи

Практическое занятие 11.

Цель занятия: изучение ассортимента хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей и основ экспертизы данной группы товаров.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Решите задачи.

Практическое занятие 12.

Цель занятия: распознавать основные виды текстильных материалов, применяемых для изготовления одежды и оформления интерьера и определять их волокнистый состав.

Задача занятия: определение вида и волокнистого состава текстильных материалов.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание. Научиться различать основные виды современных текстильных материалов и привести классификацию волокон, используемых для их выработки. Результаты выполнения задания оформить в виде табл. и схематичного изображения в отчете классификации волокон.

Практическое занятие 13.

Цель занятия: изучить главные размерные признаки типовых фигур взрослых и детей, методику их измерения, интервалы безразличия, классификацию взрослых фигур по полноте и возрастам; научиться определять тип фигуры, полнотные группы и подгруппу; изучить порядок маркировки размеров отечественной одежды различных групп, ознакомиться с маркировкой размеров импортной одежды.

Задача занятия: Изучение размерной типологии населения для массового производства одежды.

Практическое занятие 14.

Цель занятия: изучить классификацию меховых и овчинно-шубных изделий; приобрести практические навыки характеристики их видового ассортимента и экспертизы качества.

Задача занятия: Изучение ассортимента и экспертиза качества меховых и овчинно-шубных изделий.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Изучить классификации, видовой ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы

Практическое занятие 15.

Цель занятия: научиться органолептически определять вид и назначение натуральных кож, искусственных и синтетических материалов, используемых для изготовления деталей верха и низа обуви и давать их полную товароведную характеристику.

Задача занятия:

Изучение ассортимента материалов для кожаной обуви.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Используя органолептические методы исследования, ГОСТ 28425 «Сырье кожевенное. Технические условия», ГОСТ 939 «Кожа для верха обуви. Технические условия», ГОСТ 29277 «Кожа для низа обуви. Технические условия», научиться определять вид и назначение натуральных кож, вид исходного сырья, метод дубления и характер отделки. Результаты оформить в виде таблицы.

Задание 2. Изучить ассортимент искусственных материалов для верха и низа обуви. Результаты оформить в виде таблицы.

Практическое занятие 16.

Цель занятия: оценить качество документа как средства управления качеством на стадии эксплуатации.

Задача занятия:

Провести оценку качества «Руководства по эксплуатации электробытового товара».

Задание, рекомендуемое к выполнению на практическом (семинарском) занятии.

Задание 1. Сравнить и дать количественную оценку Руководств по эксплуатации конкретных моделей электробытовых товаров одного назначения. Оценка произвести по пятибалльной оценке по методике, изложенной в таблицы.

Практическое занятие 17

Цель занятия: изучить пороки древесины и изучить ассортимент мебели разного назначения.

Задачи занятия:

1. Изучение пороков древесины.
2. Изучение ассортимента мебели

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание. Пороками считают недостатки отдельных участков древесины, снижающие ее качество и ограничивающие возможность использования в производстве пиломатериалов и готовой мебели.

Практическое занятие 18.

Цель занятия: самостоятельно провести товароведную оценку различных керамических изделий.

Задача занятия:

Проведение товароведной оценки бытовых керамических изделий.

Задание, рекомендуемое к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Для отчетной работы по изучению ассортимента и качества керамических изделий осуществить товароведную оценку фарфоровых изделий. При их товароведной оценке руководствуются каталогами и соответствующими ГОСТами. Результаты товароведной оценки оформляют в виде таблице.

Практическое занятие 19.

Цель занятия: изучить классификацию и требования к качеству ювелирных изделий.

Задачи занятия:

- изучения классификационных признаков ювелирных изделий;
- ознакомления с требованиями, предъявляемых к качеству ювелирных изделий;
- ознакомление с основами клеймения ювелирных изделий.

План занятия:

1. Заслушивание докладов студентов по предлагаемой тематике ;
2. Составление кроссворда.

Задания, рекомендуемые к выполнению на практическом (семинарском) занятии:

Задание 1. Решение задач.

Задание 2. составьте кроссворд из следующих слов и определите классификационный признак, группу и подгруппу каждого ювелирного изделия.

Практическое занятие 20.

Цель занятия: оценить качество тары и упаковки для парфюмерных жидкостей.

Задача занятия: Изучение требований к качеству упаковки, номенклатуре показателей качества.

Задание, рекомендуемое к выполнению на практическом (семинарском) занятии.

Задание. Оцените соответствие упаковки парфюмерных жидкостей (2—3 шт.), предложенных преподавателем, требованиям нормативных документов. Результаты оценки качества упаковки парфюмерных жидкостей оформите в виде таблицы.

Индивидуальные (групповые) задания

Практическое занятие 1.

1. Составление кроссворда.
2. Завести портфолио.
3. Тест.

Практическое занятие 2.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.

Практическое занятие 3.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.
3. Тест.

Практическое занятие 4.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.

Практическое занятие 5.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.
3. Тест.

Практическое занятие 6.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.

Практическое занятие 7.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.

Практическое занятие 8.

1. Опрос по теме.
2. Вести портфолио.
3. Сдача и защита портфолио.

Практическое занятие 9.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 10.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 11.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 12.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 13.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 14.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 15.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 16.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 17.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 18.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 19.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Вести портфолио.

Практическое занятие 20.

1. Опрос по теме.
2. Решение задач.
3. Защитить портфолио.

Вопросы (тест) для самоконтроля

Примерные тесты для текущего и промежуточного контроля знаний по междисциплинарному курсу «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

1. Какие из перечисленных минеральных веществ относятся к: а) макроэлементам; б) микроэлементам?

Ответы: 1) кальций; 2) железо; 3) фосфор; 4) медь; 5) цинк; 6) калий; 7) магний; 8) натрий; 9) йод; 10) бром.

2. Какие из перечисленных углеводов относятся к: а) моносахаридам; б) олигосахаридам; в) полисахаридам?

Ответы: 1) сахароза; 2) крахмал; 3) глюкоза; 4) лактоза; 5) гликоген; 6) фруктоза; 7) галактоза; 8) трелактоза; 9) мальтоза; 10) инулин.

3. Какие из перечисленных аминокислот относятся к незаменимым?

Ответы: 1) триптофан; 2) лизин; 3) аланин; 4) цистин; 5) метионин; 6) треонин; 7) аргинин; 8) валин; 9) лейцин; 10) фениланин.

4. Укажите свойства: а) белков; б) углеводов; в) жиров.

Ответы: 1) брожение; 2) гидролиз; 3) растворимость; 4) карамелизация; 5) окисление; 6) набухание; 7) старение; 8) прогоркание; 9) гидрогенизация.

5. Дайте определение: а) авитаминоза; б) гиповитаминоза; в) гипервитаминоза.

Ответы: 1) перенасыщение организма витаминами; 2) отсутствие витаминов в организме; 3) недостаточное потребление организмом витаминов.

6. Какие из перечисленных веществ обуславливают: а) энергетическую ценность; б) биологическую ценность; в) физиологическую ценность?

Ответы: 1) вода; 2) минеральные вещества; 3) углеводы; 4) жиры; 5) белки; 6) витамины; 7) незаменимые аминокислоты; 8) ненасыщенные жирные кислоты; 9) алкалоиды; 10) эфирные масла.

7. Что является предметом товароведения?

- А) Особенности и классификация товаров
- Б) Потребительские стоимости товаров
- В) Качество и технология производства товаров.

8. Дайте расшифровку следующих цифр штрихового кода 4600104008498:

- А) 460 - ...;
- Б) 00849 -

9. Дополните таблицу (а,б) недостающими свойствами волокон: № Название волокна
Гигроскопичность Термостойкость Упругость

- 1. Хлопок 8% а Низкая
- 2. Лен б 160°C Низкая

10. Впишите пропущенные слова: «Ткани хранят в складских помещениях при температуре ... °С и относительной влажности ... %».

11. ... - это текстильное изделие, изготовленное взаимным переплетением продольных

(основ) и поперечных (утка) нитей в процессе ткачества.

12. Дайте расшифровку штрихового кода 4040300319033:

- А) 404 - ...;
- Б) 0300 - ...;
- В) 31903 - ...;
- Г) 3 -

13. Дополните таблицу (а,б) недостающими свойствами волокон: № Название волокна
Гигроскопичность Термостойкость Упругость

- 1. Шерсть 17% а Низкая
- 2. Шелк 11% 100 - 110°C б

14. Впишите пропущенные слова: «Маркируют ткани клеймом. Клеймо наносят контрастной краской с ... стороны, клеймо содержит: ..., ...,

15. К простым (главным) переплетениям относятся ..., ...,

16. Дополнительные ступени классификации, применяемые в товароведении: класс, подкласс, ..., ..., ...,

17. Дайте расшифровку следующих цифр штрихового кода 4040300319033:

- А) 0300 - ...;
- Б) 3 -

18. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи:

- для пряжи применяют волокна средневолокнистого хлопка

19. ... - переплетение, которое характеризуется наличием на ткани диагональных полос, идущих снизу вверх направо.

20. Какие виды классификации товаров существуют: ..., ...,

21. Дайте расшифровку штрихового кода 4600104008498:

- А) 460 - ...;
- Б) 0104 - ...;
- В) 00849 - ...;

Г) 8 -

22.... - одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении, без разрушения.

23. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи:

- для пряжи применяют волокна большой длины, получают пряжу с ровной поверхностью и высокой прочностью

24. - переплетения, которые характеризуются наличием трех и четырех систем нитей.

25. Впишите пропущенные слова: количественное и ... выражение одного или нескольких свойств товара называется

26. Как называется третий этап в развитии товароведения:

А) товароведно – формирующий;

Б) товароведно – описательный;

В) товароведно – технологический.

27. ... - нить, структура которой изменена для повышения ее объемности и растяжимости.

28. ... - волокно, которое обладает высокой растяжимостью до 800%.

29. ... - показатель, который характеризуется разрывной нагрузкой.

30. Впишите пропущенные слова: деление на сорта осуществляют в зависимости от наличия ... и отклонений по одному или нескольким ... потребительских свойств.

31. Как называется второй этап в развитии товароведения :

А) товароведно – технологический;

Б) товароведно – описательный;

В) товароведно – формирующий.

32. Назовите 4 класса переплетений: ..., ..., ...,

33. Назовите волокно, которое по своим свойствам и внешнему виду напоминает шерсть.

34. Натуральные текстильные волокна классифицируются на волокна: ..., ...,

35. Процесс производства швейных изделий включает основные этапы: ..., ..., ...,

... - невыделенные шкуры диких и домашних животных.

36. Что является предметом товароведения?

А) Особенности и классификация товаров

Б) Потребительские стоимости товаров

В) Качество и технология производства товаров.

37. Дополните таблицу (а,б) недостающими свойствами волокон: № Название волокна

Гигроскопичность Термостойкость Упругость

1. Шерсть 17% а Низкая

2. Шелк 11% 100 - 110°С б

38. - переплетения, которые характеризуются наличием трех и четырех систем нитей.

39. ... - невыделанные шкурки диких зверей или зверей клеточного развития

40. Дайте расшифровку штрихового кода 4040300319033:

А) 404 - ...;

Б) 0300 - ...;

В) 31903 - ...;

Г) 3 -

41. - переплетения, которые характеризуются наличием трех и четырех систем нитей.

42. ... - волокно, которое обладает высокой растяжимостью до 800%.

Примерные вопросы для текущего и промежуточного контроля знаний по междисциплинарному курсу

«Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

1. История развития товароведения.
2. Актуальные задачи товароведения.
3. Химический состав пищевых продуктов.
4. Качество продовольственных товаров.
5. Основы хранения и консервирования.
6. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
7. Свежие овощи. Свежие плоды.
8. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.
9. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их переработки.
10. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
11. Основные виды рыб.
12. Рыбные консервы и презервы. Икра.
13. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.
14. Химический состав и пищевая ценность мяса.
15. Классификация мяса
16. Экспертиза качества мяса
17. Колбасные изделия. Мясокопчености.
18. Мясные консервы.
19. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок.
20. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки.
21. Кисло-молочные продукты. Сыры.
22. Требования к качеству молока и молочных продуктов.
23. Яйца куриные. Яйцепродукты.
24. Растительные масла.
25. Животные жиры.
26. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров.
27. Крупа. Мука.
28. Макароны изделия.
29. Хлеб и хлебобулочные изделия.
30. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна.
31. Крахмал.
32. Сахар.
33. Кондитерские изделия.
34. Экспертиза качества крахмала, сахара и кондитерских изделий.
35. Чай, кофе и кофейные напитки.
36. Пряности. Приправы.
37. Поварена соль. Пищевые кислоты.
38. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.
39. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.
40. Желирующие вещества.
41. Пищевые красители.
42. Требования, предъявляемые к качеству, упаковке и хранению хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей.
43. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация
44. Пряжа и нити
45. Классификация и характеристика ткацких переплетений
46. Отделка тканей
47. Потребительские свойства тканей
48. Упаковка, маркировка и хранение тканей

49. Характеристика швейных товаров
50. Классификация швейных товаров
51. Определение качества швейных изделий
52. Маркировка швейных товаров
53. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства
54. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели качества
55. Технология производства готовых меховых изделий
56. Классификация обувных товаров
57. Характеристики и производство обувных товаров
58. Кожаная обувь
59. Резиновая обувь
60. Валяная обувь
61. Классификация электробытовых товаров.
62. Холодильники и морозильники.
63. Бельеобрабатывающие машины и бытовые уборочные товары.
64. Бытовые швейные машины.
65. Машины для механизации кухонных работ.
66. Материалы для изготовления мебели
67. Классификация ассортимента мебельных товаров
68. Качество и сертификации мебельных товаров
69. Маркировка и упаковка мебели
70. Назначение и классификация посуды
71. Металлическая посуда
72. Стелянная посуда
73. Керамическая посуда
74. Изготовление ювелирных изделий
75. Классификация ювелирных изделий
76. Требования к качеству ювелирных изделий
77. Клеймение ювелирных изделий
78. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров
79. Классификация и характеристика парфюмерных товаров
80. Классификация и характеристика косметических товаров

Лабораторные работы
(учебным планом не предусмотрено)

6.2. Методические указания для выполнения контрольных работ (письменных работ)
(учебным планом не предусмотрено)

6.3. Методические указания для выполнения курсовых работ
(учебным планом не предусмотрено)

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (экзамен)

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций и результаты освоения междисциплинарного курса, представлены следующими компонентами:

Код оцениваемой компетенции (или ее части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Тип контроля	Вид контроля	Количество Элементов, шт.
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12	1 этап: 1-2	текущий	устный опрос, составление кроссворда, решение задач, ведение портфолио	1-68
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8	2 этап: 3-20	текущий	устный опрос, решение задач, ведение портфолио, защита портфолио	69-162
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7, ПК 3.8,		промежуточный	тест	не менее 80

7.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения междисциплинарного курса

Результаты освоения дисциплины	Оценочные средства
1 этап	
Знает: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции,	ОК 1 1. Что такое полы шкуры? -передний участок -центральный участок -боковой участок 2. Что такое эпидермис шкуры? -поверхностный слой -основной слой -подкожно – жировой слой 3. Какое свойство надежности характеризуется сроком службы обуви до ее разрушения -ремонтпригодность -сохраняемость -долговечность 4. Искусственный камень, получаемый в результате формования и твердения вяжущего вещества, воды и заполнителей -цемент

методы, основополагающие
товароведные характеристики и
факторы, влияющие на них;
виды товарных потерь, причины
их возникновения и порядок
списания;

+бетон
-полиуритан

5. Какие потребительские свойства определяют надёжность
стеклянной посуды?

- долговечность
- безопасность
- удобство эксплуатации
- теплопроводность
- сохраняемость

ОК 2

6. Назовите предупреждающие надписи на ящиках со стеклом

- "Верх! Не кантовать!"
- "Осторожно, хрупкое!"
- "Плашмя не класть!"
- "Не кантовать!"
- "Осторожно - стекло!"

7. Применяются только при продаже недовольственных
товаров

- кольеретки
- кассовые чеки
- ценники
- контрольные ленты
- товарные чеки
- ярлычки
- клейма

8. Образование и присвоение кода классификационной
группировки и объектов классификации с использованием
кодов независимых группировок, полученных при фасетном
методе классификации – это

- последовательный метод кодирования
- параллельный метод кодирования
- порядковый метод кодирования
- серийно-порядковый метод кодирования

9. По назначению упаковку подразделяют на

- производственную и торговую
- потребительскую и транспортную
- жесткую и мягкую
- цистерны, бочки, кадучки, банки, бутылки, контейнеры,
ящики (полуящики и лотки), корзины, коробки и т. п.

10. Водонепроницаемая отделка относится к

- заключительной отделке
- предварительной отделке
- специальной отделке

ОК 3

11. Летняя обувь заготовка верха которой по высоте
соответствует полуботинкам, но имеет разнообразные по
форме и размерам перфорационные отверстия

- босоножки
- сандалеты
- туфли летние

12. Дефектом творага является:

- Кормовой привкус

- Пенка

- Крупитчатость

- Горечь

13. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:

- Столовые

- Отборные

- Диетические

- Мелкие

14. По срокам созревания яблоки делят на сорта:

- Летние

- Осенние

- Зимние

- Весенние

15. К заболеваниям семечковых плодов относят:

- Парша

- Плодовая гниль

- Загар

- Фитофтора

ОК 4

16. Места с очень тонким слоем глазури и поэтому шероховатые на ощупь и лишённые блеска – это дефект, который называется

- натёки глазури

- плешины

- сухость глазури

- матовость глазури

17. Наиболее часто применяемым строительным материалом, который отличается легкостью, простотой обработки, достаточной прочностью и упругостью в сухих условиях является

- цемент

- круглый лес

- бетон

- кирпич

18. Процесс обработки стеклоизделий, при котором устраняются или ослабляются внутренние напряжения, возникающие в результате неравномерного остывания внутренних и внешних слоев изделия – это

- приготовление стекломассы

- варка стекломассы

- выработка изделий

- отжиг

- обработка

- декорирование стеклянных изделий

19. Перечислите способы украшения керамики

- декалькомания

- печать

- подглазурный

- надглазурный

20. Усик — это украшение золотом, полоска шириной до
 -1 мм
 -от 1 до 3 мм
 -от 4 до 10 мм

ОК 6

21. Нити дубового шелкопряда по сравнению с тутовым
 -более жесткие
 -более мягкие
 -практически не отличаются

22. Физическая модификация химических волокон включает
 -синтез сополимеров на стадии формирования нити
 -вытягивание волокна на стадии его формирования и отделки
 -формование нитей из струек предельного раствора

23. Микрофибра (микроволокна) производится из

-полиакрила
 -полиэстра
 -эластана

24. В мокром состоянии вискозные волокна

-теряют прочность на 50-60 %
 -теряют прочность на 30-40 %
 -не изменяются

25. Модал - волокна полученные модификацией

-полиакрила
 -полиэстра
 -вискозы

ОК 7

26. Товарная экспертиза

-предусматривает применение экспертами совокупности методов анализа экологических свойств товара
 -это определение качества и количества товара (или того и другого) экспертами
 -осуществляется по целому ряду направлений деятельности – сертификация продукции, услуг производств, систем качества и т.д. в системе ГОСТ РФ

27. Образование и присвоение кода классификационной группировки и объектов классификации с использованием кодов независимых группировок, полученных при фасетном методе классификации – это

-последовательный метод кодирования
 -параллельный метод кодирования
 -порядковый метод кодирования
 -серийно-порядковый метод кодирования

28. По назначению упаковку подразделяют на

-производственную и торговую
 -потребительскую и транспортную
 -жесткую и мягкую
 -цистерны, бочки, кадушки, банки, бутылки, контейнеры, ящики (полуящики и лотки), корзины, коробки и т. п.

29. Если невозможно определить дефекты путем внешнего осмотра, то

	<ul style="list-style-type: none"> -образец выбрасывают -образец отправляют на лабораторные исследования -составляют протокол о невозможности провести экспертизу <p>ОК 12</p> <p>30. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка</p> <ul style="list-style-type: none"> -4 ккал -6.8 ккал -12 ккал <p>31. Каких белков не существует</p> <ul style="list-style-type: none"> -полноценных, не полноценных -заменимых, незаменимых -насыщенных, ненасыщенных <p>32. Дайте определение жирам – это</p> <ul style="list-style-type: none"> -сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот -сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира -сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород <p>33. В связи с процессами роста потребность в витаминах:</p> <ul style="list-style-type: none"> -увеличивается -уменьшается -никак не изменяется <p>34. Скелет рыбы может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -костный -хрящевой -остистый -хряще- костный
<p>Умеет:</p> <p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 12</p> <p>формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</p> <p>оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</p> <p>рассчитывать товарные потери и списывать их;</p>	<p>ОК 1</p> <p>35. Назовите предупреждающие надписи на ящиках со стеклом</p> <ul style="list-style-type: none"> -"Верх! Не кантовать!" -"Осторожно, хрупкое!" -"Плашмя не класть!" -"Не кантовать!" -"Осторожно - стекло!" <p>36. Укажите дефекты декорирования керамических изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> -цек и волос -засорка -мушка -неправильность montiroвки деталей изделия -пережог и недожог красок -сборка декалькомании -помарки краской надглазурные -деформация изделия -выбоины и щербины -заглазурованные односторонние трещины -разлив глазури <p>37. Носители краткой дублирующей товарной информации,</p>

предназначенной для контроля или восстановления сведений о товаре в случае утраты других видов маркировки

- кольеретки
- этикетки
- контрольные ленты
- бирки
- ярлычки
- клейма

38. Какие товары относятся к опасным

- товары, содержащие вредные для потребителя и/или окружающей среды вещества или выделяющие их в окружающую среду при использовании
- товары, содержащие значительные и/или критические устранимые дефекты
- товары с неустранимыми дефектами, использование которой может нанести вред жизни, здоровью и имуществу потребителей, а также окружающей среде
- товары, отвечающие всем требованиям стандартов, включая допустимые отклонения
- бездефектные товары

ОК 2

39. Водонепроницаемая отделка относится к

- заключительной отделке
- предварительной отделке
- специальной отделке

40. Данная упаковка недостаточно механически устойчива, поэтому при перевозках и хранении необходимо создавать условия, предотвращающие значительные механические воздействия

- мягкая упаковка
- жесткая упаковка
- полужесткая упаковка

41. Являются запасными питательными веществами, обладают самой высокой энергетической ценностью среди других питательных веществ (1 г — 9 ккал), а также биологической эффективностью

- белки
- витамины
- минералы
- углеводы
- жиры

ОК 3

42. Назовите пластмассы для изготовления посуды, пленок, труб, по свойствам сходен с полиэтиленом

- полистирол
- полиметилметакрилат
- полипропитен
- фторопласт

43. Назовите пластмассу, на ощупь похожую на парафин, непригодную для изготовления пищевой посуды

-полиэтилен ВД

-полиэтилен НД

-полиуретан

-поролон

44. Назовите вид пластмассы, которая применяется в качестве материалов для низа обуви

-полиэтилен ВД

-полиэтилен НД

-полиуретан

-поролон

45. Для отпугивания используется:

-инсектициды

-фунгициды

-дефолианты

-репеленты

46. Для обеззараживания семян используют:

-протравители

-фунгициды

-дефолианты

-репеленты

47. Цвет маркировки фунгицидов

-зеленый

-черный

-красный

-белый

48. Цвет маркировки инсектицидов

-зеленый

-черный

-красный

-белый

ОК 4

49. Отделение колпачков у выдувных изделий относится к этапу

-приготовления стекломассы

-варки стекломассы

-выработки изделий

-отжига

-обработки

-декорирования стеклянных изделий

50. При добавлении красителей в стекломассу получают

-изделия с нацветом

-украшение цветной насыпью

-украшение стеклотканями

-цветное стекло

-украшение под мрамор

51. Места, не покрытые глазурью в результате плохой очистке изделий перед глазурированием – это дефект, который называется

-натёки глазури

-плешины

-сухость глазури

-матовость глазури

52. Относительно недорогой, долговечный, огнестойкий материал, с хорошими декоративными свойствами, но имеет недостатки: повышенная хрупкость и значительная масса - это

-керамическая черепица

-кирпич силикатный

-плитка керамическая

53. В какую группу по назначению относится изделие «менажница»

-бытовая посуда

-художественные изделия

-хозяйственная посуда

-кухонная посуда

-ламповые изделия

ОК 6

54. Купра (cup) - вырабатывается

-из хлопковой целлюлозы

-из целлюлозы, полученной из древесины

-из продуктов переработки нефти с обработкой медно-аммиачным раствором

55. Гигроскопичность триацетатных волокон по сравнению с диацетатными

-в 2,5 раза ниже

-в 2,5 раза выше

-не отличается

56. При горении ацетатных волокон

-образуется серый пепел

-на конце образуется оплавленный бурый шарик

-на конце образуется черный легко растирающийся шарик

57. Самыми прочными волокнами являются

-кевлар

-капрон

-полиэстер

ОК 7

58. Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище – это

-режим хранения

-условия хранения

-температурный режим

59. Что подразумевается под следующим определением:

«установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям»

-классификация товаров

-идентификация товаров

-фальсификация товаров

-кодирование товаров

60. Если невозможно определить дефекты путем внешнего осмотра, то

	<ul style="list-style-type: none"> -образец выбрасывают -образец отправляют на лабораторные исследования -составляют протокол о невозможности провести экспертизу <p>61. Классификация пластмасс по отношению к нагреванию:</p> <ul style="list-style-type: none"> -гидроизолянтные -термопластичные -эмалированные -терморезистивные <p>ОК 12</p> <p>62. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбу делят на:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пресноводную -проходную -заходную -морскую <p>63. Солят рыбу следующим способом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тузлучным -смешанным -домашним -сухим <p>S:Коптят рыбу следующим способом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -дымовым -мягким -мокрым -электрокопчением <p>64. По способу обработки чай делят на:</p> <ul style="list-style-type: none"> -прессованный-плиточный -байховый -моноклеточный -кирпичный <p>65. Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вида кофейного дерева -места произрастания -качества обработки -качества упаковки <p>66. Промышленное распространение получили виды кофе:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мангуста -аравийский -либерийский -робуста
<p>Имеет практический опыт:</p> <p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12</p> <p>определения показателей ассортимента;</p>	<p>67. Задание 1. Составить эссе, ответив на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чьи идеи в истории коммерческой деятельности имели наибольшее воздействие на общество? 2. Какую роль в коммерческой деятельности сыграла «глобальная промышленная революция»? <p>68. Задание 2. Ведение портфолио.</p>

<p>распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;</p>	
2 этап	
<p>Знать: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>	<p>ПК3.1 69. Сорт комплекта устанавливаются по изделию -низшего сорта -высшего сорта 70. Средний коэффициент зрелости хлопкового волокна определяют для -250 волокон -10 волокон -100 волокон 71. Хлопковые волокна делятся на -7 сортов -5 сортов -6 сортов 72. Укажите размер девичьей обуви, предназначенной для девочек с 11 до 16 лет -225-255 -245-280 -145-165 73. Размер обуви 105 -140 мм предназначен для -детей с 3 до 5 лет -детей с 5 до 7 лет -детей до 1 года и ясельного возраста</p> <p>ПК3.2 74. Укажите дефекты черепка -деформация изделия -неправильность монтировки деталей изделия -пережог и недожог красок -плешины и сборка глазури -сборка декалькомании -выбоины и щербины -заглазурованные односторонние трещины -разлив глазури 75. Назовите группы дефектов стеклоизделий -дефекты черепка -дефекты глазури -дефекты стекломассы -дефекты выработки -дефекты подглазурных рисунков -подрыв ручек и носиков изделий 76. В шихту добавляется 25-30% стеклянного боя с целью -осветления шихты -экономии ресурсов -ускорения плавления других составных частей шихты 77. Укажите дефекты глазурирования керамических изделий</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -деформация изделия -неправильность монтировки деталей изделия -пережог и недожог красок -плешины и сборка глазури -сборка декалькомании -разлив глазури. -отслоение краски <p>78. Утолщённые слои глазури, чаще всего встречается на краях изделий. Этот дефект не только ухудшает внешний вид изделий, но и снижает их термостойкость</p> <ul style="list-style-type: none"> -натёки глазури -плешины -сухость глазури -матовость глазури <p>79. Места, не покрытые глазурью в результате плохой очистки изделий перед глазурированием. дефект влияет на внешний вид изделий и ухудшает их гигиенические свойства, так как изделия в этих местах легко загрязняются</p> <ul style="list-style-type: none"> -натёки глазури -плешины -сухость глазури -матовость глазури <p>ПК3.3</p> <p>80. Знаки, предназначенные для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды – это</p> <ul style="list-style-type: none"> -компонентные знаки -размерные знаки -эксплуатационные знаки -манипуляционные знаки -предупредительные знаки -экологические знаки <p>81. В коде EAN-13 цифры с 11 по 7 дают информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> -о коде изготовителя -о коде товара -о коде страны банка данных -контрольное число <p>82. Наклеиваются на горлышко бутылок, не несут большой информационной нагрузки, их назначение – эстетическое</p> <ul style="list-style-type: none"> -кольеретки -этикетки -вкладыши -бирки -ярлычки -клейма <p>83. В коде EAN-13 цифры с 11 по 7 дают информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> -о коде изготовителя -о коде товара -о коде страны банка данных -контрольное число <p>84. В коде EAN-13 последний код дает информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> -о коде изготовителя
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> -о коде товара -о коде страны банка данных -контрольное число 85. В коде EAN-13 цифры с 13 по 12 дают информацию -о коде изготовителя -о коде товара -о коде страны банка данных -контрольное число ПК3.4 86. Дефектом творога является: <ul style="list-style-type: none"> -кормовой привкус -пенка -крупитчатость -горечь 87. Штопорность - дефект пряжи, который проявляется <ul style="list-style-type: none"> -при неравномерном распределении крутки -при неравномерности вытяжки -при наличии в ровнице толстого или тонкого места 88. Укажите дефекты декорирования керамических изделий <ul style="list-style-type: none"> -цек и волос -засорка -мушка -неправильность монтировки деталей изделия -пережог и недожог красок -сборка декалькомании -помарки краской надглазурные -деформация изделия -выбоины и щербины -заглазурованные односторонние трещины -разлив глазури 89. Если изделия уже в пути или в процессе хранения покрываются трещинами или иногда просто разрушаются – то это дефект <ul style="list-style-type: none"> -приготовления стекломассы -варки стекломассы -выработки изделий -отжига -обработки -декорирования стеклянных изделий 90. Какой дефект относится к дефектам ткачества <ul style="list-style-type: none"> -сукрутины, близны -непроварка, пережог -шишки, галочки ПК3.5 91. Условия хранения клея: температура воздуха <ul style="list-style-type: none"> -10 -12 °С -- 25 - +25 °С -от +5°С --30°С 92. Отлежка трикотажного полотна производится при
--	--

	<p>температуре -5-10 °С -20 °С -30-40 °С</p> <p>93. Прочность натурального шелка при намокании -не изменяется -увеличивается на 5-15 % -снижается на 5-15 %</p> <p>94. Условия хранения пластмасс: температура воздуха -10 -12 °С -- 25 - +25 °С -от +5°С --30°С</p> <p>95. Условия хранения пластмасс: относительная влажность. -60 -65 % -не выше 75% -0,5% -не выше 70%</p> <p>96. Условия хранения лакокрасочных материалов: температура воздуха -10 -12 °С -0 - +25 °С -от +5°С --30°С</p> <p>97. Условия хранения лакокрасочных материалов: относительная влажность воздуха -60 -65 % -не выше 75% -0,5% -не выше 70%</p> <p>ПКЗ.6</p> <p>98. Назовите пластмассу, на ощупь похожую на парафин, непригодную для изготовления пищевой посуды -полиэтилен ВД -полиэтилен НД -полиуретан -поролон</p> <p>99. Назовите вид пластмассы, которая применяется в качестве материалов для низа обуви -полиэтилен ВД -полиэтилен НД -полиуретан -поролон</p> <p>100. Назовите вид пластмассы, которая применяется для сидений у мягкой мебели -полиэтилен ВД -полиэтилен НД -полиуретан -поролон</p> <p>101. Из какого вида пластмасс вырабатывают ворс для одежных щеток</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> -полиэтилен -капрон -поливинилхлорид, полиэтилен -пенопласты <p>102. Из какого вида пластмасс вырабатывают салфетки и скатерти</p> <ul style="list-style-type: none"> -полиэтилен -капрон -поливинилхлорид, полиэтилен -пенопласты <p>ПКЗ.7</p> <p>103. Общее число знаков в алфавите – это</p> <ul style="list-style-type: none"> -структура кода -код -основание кода -разряд кода -длина кода <p>104. Какие товары относятся к нестандартным при проведении ТЭ</p> <ul style="list-style-type: none"> -потенциально опасные -опасные -товары с дефектами в пределах установленных допусков -товары с дефектами сверх установленных допусков -правильного ответа нет <p>105. Что является основным признаком, используемым при классификации текстильных товаров в номенклатуре ТН ВЭД</p> <ul style="list-style-type: none"> -вид волокна, характер отделки -вид волокна, поверхностная плотность, характер отделки переплетения -вид волокна, цвет, фактура ткани <p>106. Какие волокна относятся к искусственным</p> <ul style="list-style-type: none"> -полиамидные, полиакрилонитрильные -медно-аммиачные, лиоцелл -полиуретановые, лубяные <p>107. Какие синтетические волокна по своим свойствам и внешнему виду напоминают шерстяные</p> <ul style="list-style-type: none"> -поливинилспиртовые -полиакрилонитриловые -полиуретановые <p>108. Минеральные вещества оказывают на организм</p> <ul style="list-style-type: none"> -положительное влияние -отрицательное влияние -нет правильного ответа <p>109. Знаки, предназначенные для информации о способах обращения с товарами – это</p> <ul style="list-style-type: none"> -компонентные знаки -размерные знаки -эксплуатационные знаки -манипуляционные знаки -предупредительные знаки -экологические знаки
--	---

	<p>ПК 3.8</p> <p>110. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ядрицу -продел -геркулес -хлопья <p>111. Крупу саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из:</p> <ul style="list-style-type: none"> -крахмала -саговой пальмы -манной крупы -зерна <p>112. Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обойной -дробленной -обдирной -сеянной <p>113. К заболеваниям семечковых плодов относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> -парша -плодовая гниль -загар -фитофтора <p>114. Садовые сливы бывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -венгерка -курага -кайсу -ренклюд <p>115. Существует несколько способов сушки овощей, плодов и ягод:</p> <ul style="list-style-type: none"> -естественный -искусственный -печной -сублимационный
<p>Уметь:</p> <p>ПК3.1</p> <p>ПК3.2</p> <p>ПК3.3</p> <p>ПК3.4</p> <p>ПК3.5</p> <p>ПК3.6</p> <p>ПК3.7</p> <p>ПК 3.8</p> <p>применять методы товароведения;</p> <p>идентифицировать товары;</p> <p>соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-</p>	<p>ПК3.1</p> <p>116. Основной вид обуви с берцами, доходящими до половины икры</p> <ul style="list-style-type: none"> -полусапоги -полусапожки -ботинки <p>117. Каблук, высотой 26-45 мм, относится к группе</p> <ul style="list-style-type: none"> -низкий -средний -высокий <p>118. По целевому назначению обувь подразделяется на</p> <ul style="list-style-type: none"> -домашнюю, повседневную -механического и ручного производства -бытовую, спортивную специальную <p>119. К основным топографическим участкам шкур не</p>

<p>эпидемиологические требования к ним;</p>	<p>относится</p> <ul style="list-style-type: none"> -огузок -чепрак -вороток <p>120. По размеру стеклоизделия к мелким относят</p> <ul style="list-style-type: none"> -плоские - диаметр до 50 мм -полые - до 50 см куб высокие до 50 мм -плоские - диаметр до 100 мм -полые - до 100 см куб высокие до 100 мм -плоские - диаметр до 200 мм -полые - до 200 см куб высокие до 200 мм -плоские - диаметр более 150 мм <p>121. К какой группе галантерейных товаров относятся косынки, сумки женские, перчатки</p> <ul style="list-style-type: none"> -предметы украшения -предметы туалета -принадлежности одежды <p>ПК3.2</p> <p>122. Места с очень тонким слоем глазури и поэтому шероховатые на ощупь и лишённые блеска. Этот результат излишней пористости черепка и впитывания глазури</p> <ul style="list-style-type: none"> -натёки глазури -плешины -сухость глазури -матовость глазури <p>123. Пониженный блеск глазури вследствие недостаточной температуры обжига. Для изделий первого сорта не допускается, а для изделий второго сорта допускается малозаметная, не ухудшающая товарный вид изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> -натёки глазури -плешины -сухость глазури -матовость глазури <p>124. Недостаточная обесцвеченность относится к дефектам</p> <ul style="list-style-type: none"> -стекломассы -выработки -обработки <p>125. Неравномерное распределение стекломассы относится к дефектам</p> <ul style="list-style-type: none"> -стекломассы -выработки -обработки <p>126. Несимметричность деталей относится к дефектам</p> <ul style="list-style-type: none"> -стекломассы -выработки -обработки <p>ПК3.3</p> <p>127. К какой категории относится продукция, содержащая значительные и/или критические устранимые дефекты</p> <ul style="list-style-type: none"> -опасные
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> -отходы -потенциально опасные -стандартные -условно пригодные <p>128. Обозначения, способные отличать соответственно товары и услуги одних юридических лиц от однородных товаров и услуг (далее - товары) других юридических или физических лиц – это</p> <ul style="list-style-type: none"> -штриховой код -товарный знак -информационный знак -маркировка <p>129. По месту упаковывания различают упаковку</p> <ul style="list-style-type: none"> -производственную и торговую -потребительскую и транспортную -жесткую и мягкую <p>-цистерны, бочки, кадушки, банки, бутылки, контейнеры, ящики (полуящики и лотки), корзины, коробки и т. п.</p> <p>130. В России коды предприятия-изготовителя выдает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Внешнеэкономическая ассоциация автоматизированной идентификации (ЮНИСКАН) -торговая палата -Госстрой РФ <p>ПКЗ.4</p> <p>131. Водонепроницаемая отделка относится к</p> <ul style="list-style-type: none"> -заключительной отделке -предварительной отделке -специальной отделке <p>132. Данная упаковка недостаточно механически устойчива, поэтому при перевозках и хранении необходимо создавать условия, предотвращающие значительные механические воздействия</p> <ul style="list-style-type: none"> -мягкая упаковка -жесткая упаковка -полужесткая упаковка <p>133. Являются запасными питательными веществами, обладают самой высокой энергетической ценностью среди других питательных веществ (1 г — 9 ккал), а также биологической эффективностью</p> <ul style="list-style-type: none"> -белки -витамины -минералы -углеводы -жиры <p>134. В коде EAN-13 цифры с 11 по 7 дают информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> -о коде изготовителя -о коде товара -о коде страны банка данных -контрольное число <p>135. Средневзвешенное количество дефектов, приходящая на единицу продукции</p>
--	---

	<p>-коэффициент дефектности -коэффициент сортности -коэффициент качества -коэффициент загрузки</p> <p>136. Товароведные характеристики товаров обусловлены -уровнем работы товароведов -химическими свойствами и составом -потребительной стоимостью товаров</p> <p>ПК3.5</p> <p>137. Горячее отверждение клея требует нагрева до температуры -10 -12 °С -- 25 - +25 °С -от +5°С -60-180°С</p> <p>138. Условия хранения хозяйственного мыла: температура -10 -12 °С -- 25 - +25 °С -от +5°С --30°С</p> <p>139. Условия хранения хозяйственного мыла: относительная влажность воздуха -60 -65 % -не выше 75% -0,5% -не выше 70%</p> <p>140. Условия хранения удобрений: относительная влажность воздуха -60 -65 % -не выше 75% -0,5% -не выше 70%</p> <p>141. Сформулируйте требования к топливу: температура застывания летнего дизельного топлива -10 -12 °С -- 25 - +25 °С -от +5°С --30°С</p> <p>142. Сформулируйте требования к топливу: температура застывания арктического дизельного топлива -10 -12 °С -- 25 - +25 °С --50°С --30°С</p> <p>ПК3.6</p> <p>143. Назовите ассортимент лакокрасочных товаров смесь пигментов, наполнителей, пластификаторов, затертых на лаках -эмали -пигменты</p>
--	--

	<p>-олифа -лаки</p> <p>144. Назовите рН 1%-ного раствора для стирки шерстяных и шелковых тканей</p> <p>-рН 7-8,5 -рН 9-9,5 -рН 10-10,5 -рН 75</p> <p>145. Назовите рН 1%-ного раствора для средств универсального назначения</p> <p>-рН 7-8,5 -рН 9-9,5 -рН 10-10,5 -рН 75</p> <p>146. Назовите рН 1%-ного раствора для стирки хлопчатобумажных и льняных тканей</p> <p>-рН 7-8,5 -рН 9-9,5 -рН 10-10,5 -рН 75</p> <p>147. Химические средства борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур и уничтожения паразитических насекомых называется</p> <p>-инсектициды -фунгициды -ядохимикаты (пестициды) -репеленты</p> <p>148. Для борьбы с грибковыми заболеваниями растений используют:</p> <p>-инсектициды -фунгициды -дефолианты -репеленты</p> <p>ПКЗ.7</p> <p>149. В зависимости от степени долговечности товары классифицируют на</p> <p>-производственные, потребительские, духовные -кратковременного пользования, длительного пользования -товары повседневного спроса, товары тщательного выбора, товары особого спроса -идентичные товары, схожие товары, дифференцированные товары, новые товары</p> <p>150. В зависимости от цели применения товары классифицируют на</p> <p>-производственные, потребительские, духовные -кратковременного пользования, длительного пользования -товары повседневного спроса, товары тщательного выбора, товары особого спроса -идентичные товары, схожие товары, дифференцированные товары, новые товары</p> <p>151. Алмазы, рубины, сапфиры и другие драгоценные и по-</p>
--	--

	<p>делочные камни – это</p> <ul style="list-style-type: none"> -искусственные полимеры -природные полимеры -синтетические полимеры -белки <p>152. Какими цветами маркируют яйца птиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зеленым -черным -синим -красным <p>ПК 3.8</p> <p>153. Сушеным абрикосом называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> -кайсу -чернослив -курага -урюк <p>154. Кумыс вырабатывают из следующего молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> -овечьего -верблюжьего -кобыльего -коровьего <p>155. Кукурузное масло вырабатывают из:</p> <ul style="list-style-type: none"> -початка -зерна -зародыша -муки <p>156. Оливковое масло вырабатывается из:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ягоды -косточки -мякоти плодов -смеси <p>157. Что обозначает 1 цифра в постоянном артикуле обувных товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> -вид обуви -разновидность -родовое и возрастное назначение обуви <p>158. Что обозначает первая буква «В» после цифрового обозначения в артикуле кожаной обуви</p> <ul style="list-style-type: none"> -обувь всех цветов -обувь на высоком каблуке -высокие голенища <p>159. Что определяется в обуви определенной формой и размерами ее носочной части, формой и высотой каблука</p> <ul style="list-style-type: none"> -способ изготовления -фасон -модель
<p>Имеет практический опыт: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3</p>	<p>160. Задание 1. Составить эссе, ответив на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чьи идеи в коммерческой деятельности имели наибольшее воздействие на общество? 2. Какую роль в коммерческой деятельности сыграла

ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7 ПК 3.8 расшифровки маркировки; контроля режима и сроков хранения товаров; соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	«глобальная промышленная революция»? 3. Рассматривает ли теория коммерческой деятельности вопросы саморазвития персонала? 162. Задание 2. Защита портфолио.
--	---

7.2. Методические рекомендации к определению процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Рабочая учебная программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (далее – задания). Задания по каждой компетенции, как правило, не должны повторяться.

Требования по формированию задания на оценку ЗНАНИЙ:

- обучающийся должен воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;
- применяются средства оценивания компетенций: тестирование, вопросы по основным понятиям дисциплины и т.п.

Требования по формированию задания на оценку УМЕНИЙ:

- обучающийся должен решать типовые задачи (выполнять задания) на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;
- применяются следующие средства оценивания компетенций: простые ситуационные задачи (задания) с коротким ответом или простым действием, упражнения, задания на соответствие или на установление правильной последовательности, эссе и другое.

Требования по формированию задания на оценку навыков и (или) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- обучающийся должен решать усложненные задачи (выполнять задания) на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в определенных ситуациях;
- применяются средства оценивания компетенций: задания требующие многошаговых решений как в известной, так и в нестандартной ситуациях, задания, требующие поэтапного решения и развернутого ответа, ситуационные задачи, проектная деятельность, задания расчетно-графического типа. Средства оценивания компетенций выбираются в соответствии с заявленными результатами обучения по дисциплине.

Процедура выставления оценки доводится до сведения обучающихся в течение месяца с начала изучения дисциплины путем ознакомления их с технологической картой дисциплины, которая является неотъемлемой частью рабочей учебной программы по дисциплине.

В результате оценивания компетенций на различных этапах их формирования по дисциплине студенту начисляются баллы по шкале, указанной в рабочей учебной программе по дисциплине.

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Успешность усвоения дисциплины характеризуется качественной оценкой на основе листа оценки сформированности компетенций, который является приложением к зачетно-экзаменационной ведомости при проведении промежуточной аттестации по дисциплине.

Критерии оценивания компетенций

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует *повышенному уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует *пороговому уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается несформированной, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не демонстрирует необходимых умений, доля невыполненных заданий, предусмотренных рабочей учебной программой составляет 55 %, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует *допороговому уровню*.

Шкала оценки уровня освоения дисциплины

Качественная оценка может быть выражена: в процентном отношении качества усвоения дисциплины, которая соответствует баллам, и переводится в уровневую шкалу и оценки «отлично» / 5, «хорошо» / 4, «удовлетворительно» / 3, «неудовлетворительно» / 2, «зачтено», «не зачтено». Преподаватель ведет письменный учет текущей успеваемости студента в соответствии с технологической картой по дисциплине.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности компетенций

Шкалы оценки уровня сформированности компетенции (й)		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
<i>Уровневая шкала оценки</i>	<i>100 балльная</i>	<i>100 балльная</i>	<i>5-балльная шкала, дифференцированная</i>	<i>недифференцированная оценка</i>

компетенций	шкала, %	шкала, %	оценка/балл	
допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительн о» / 2	не зачтено
пороговый	61-85,9	70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса

Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] : принята всенар. голосованием 12 дек. 1993 г. : (с учетом поправок от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

2. Гражданский кодекс РФ. Часть первая [Электронный ресурс] : от 30.11.1994 № 51-ФЗ : (ред. от 29.12.2017) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3. Гражданский кодекс РФ. Часть вторая [Электронный ресурс] : от 26.01.1996 № 14-ФЗ : (ред. от 05.12.2017) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. Гражданский кодекс РФ. Часть третья [Электронный ресурс] : от 26.11.2001 № 146-ФЗ : (ред. от 28.03.2017) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

5. Гражданский кодекс РФ. Часть четвертая [Электронный ресурс] : от 18.12.2006 № 230-ФЗ : (ред. от 05.12.2017) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

6. Налоговый кодекс РФ. Часть первая [Электронный ресурс] : от 31.07.1998 № 146-ФЗ : (ред. от 14.11.2017) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

7. Налоговый кодекс РФ. Часть вторая [Электронный ресурс] : от 05.08.2000 № 117-ФЗ : (ред. от 29.12.2017) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

8. Трудовой Кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : от 21.12.2001 № 197-ФЗ : (ред. от 31.12.2017) // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

9. Методические рекомендации по оценке эффективности инвестиционных проектов [Электронный ресурс] : утв. Минэкономки РФ, Минфином РФ, Госстроем РФ 21.06.1999 № ВК 477 // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

Список основной литературы

10. Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция" / О. А. Голубенко, В. П. Новопавловская, Т. С. Носова. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-МИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=497478>.
11. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 659 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=414985>.

12. Ходыкин, А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха [Электронный ресурс] : учеб. для бакалавров / А. А. Ходыкин, А. П. Ходыкин. - 4-е изд. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2016. - 349 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415318>.

Список дополнительной литературы

12. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 507 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=354038>
13. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров" [Электронный ресурс] : для студентов специальности 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), Каф. "Экономика, орг. и коммер. деятельность" ; сост. Ю. Э. Аппанова. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2015. - 1,77 МБ, 156 с. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

Интернет-ресурсы

1. Sales business/ [Электронный ресурс] : журнал. - Режим доступа: www.salespro.ru. - Загл. с экрана.
2. ГАРАНТ.РУ [Электронный ресурс] : информационно-правовой портал. - Режим доступа: <http://garant.ru/>. - Загл. с экрана.
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://window.edu.ru/>. - Загл. с экрана.
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Загл. с экрана.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл. с экрана
6. Свой бизнес [Электронный ресурс] : журнал. - Режим доступа: <http://mybiz.ru>. - Загл. с экрана.
7. Управление компанией [Электронный ресурс] : журнал. - Режим доступа: <http://www.zhuk.net>. - Загл. с экрана.
8. Экономический портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://institutiones.com>. - Загл. с экрана.
9. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>. - Загл. с экрана.
10. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. - Загл. с экрана.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Краткая характеристика применяемого программного обеспечения

№ п/п	Программный продукт	Характеристика	Назначение при освоении дисциплины
1	Microsoft Office	лицензионное программное обеспечение	Подготовка к практическим занятиям. Самостоятельная работа

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

10.1. Специально оборудованные кабинеты и аудитории

Реализация программы междисциплинарного курса в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности требует наличие учебного кабинета, укомплектованного специализированной мебелью, техническими средствами обучения, и лабораторий**, оснащенной лабораторным оборудованием различной степени сложности.

11. Примерная технологическая карта междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Институт (факультет) Экономики
кафедра «Экономика, организация и коммерческая деятельность»
преподаватель С.Д. Кукина, специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

№	Виды контрольных точек	Кол-во контрольных точек	Количество баллов за 1 контрольную точку	Срок прохождения контрольных точек																	Зачетно - экзаменационная сессия
				Сентябрь			октябрь					Ноябрь				Декабрь					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	Всего
I	Обязательные:																				
1.1.	Лекции	5	1		+		+		+					+				+			5
1.2.	Практические занятия	18	До 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	++	+	54
1.3.	Контроль остаточных знаний	1	До 5				+														
2.	Творческий рейтинг																				
2.1.	Доклад, выполнение инновационной разработки	1	До 26																	+	26
2.2.	Научная работа	1	10																	+	10
	Итого																				100
III.	Форма контроля	1												Контрольная неделя							экзамен

Примечание:

1. Разъяснения студентам по применению технологической карты даны в разделе 6 «Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины» рабочей учебной программы.
2. Технологическая карта является неотъемлемой частью рабочей учебной программы дисциплины, доводится до сведения обучающихся на первом занятии, для индивидуального ознакомления обучающихся находится в свободном доступе в Электронной библиотечной системе в структуре рабочей программы.

