

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:
Декан факультета экономики



В.С. Отто

«29» июня 2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП

Уровень основной профессиональной образовательной программы –

бакалавриат

Направление подготовки – 38.03.06 «Торговое дело»

Направленность (профиль) подготовки – «Маркетинг в торговой деятельности»

Форма обучения – очная

Сроки освоения ОПОП – нормативный 4 года

Факультет экономики

Кафедра национальной экономики и регионального развития

Рязань, 2017

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины

«Товароведение товаров однородных групп» при подготовке студента-бакалавра в области маркетинга являются:

Ц1. Подготовка выпускников к научной деятельности в области маркетинговых исследований по отдельным разделам, этапам или заданиям в соответствии с утвержденными инновационными методиками.

Ц2. Подготовка выпускников к деятельности в области управления торгово-технологическими процессами, разработки и реализации проектов торгово-технологических и логистических процессов и систем

Ц4. Подготовка выпускников к организационно-управленческой деятельности в области коммерции при составлении отчетной документации, соблюдении законодательства, существующих требований и нормативов, заключении договоров, разработки и реализации стратегий и тактик.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина «Товароведение товаров однородных групп» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.4).

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

- Экономическая теория
- Правоведение
- Теоретические основы товароведения

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Правовое регулирование профессиональной деятельности
- Рекламная деятельность
- Государственная итоговая аттестация

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
	ПК-1	Способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	- классификацию и ассортимент основных групп потребительских товаров, реализуемых в торговой сети; - требования к качеству товаров однородных групп - допустимые и недопустимые дефекты товаров однородных групп	- проводить документальную экспертизу товаров, поставляемых в торговую сеть, - анализировать качество и диагностировать дефекты товаров однородных групп - осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству	- методами документальной экспертизы товаров однородных групп; - органолептическими и физико-химическими методами оценки качества товаров однородных групп; - способностью оценивать качество и диагностировать дефекты при приемке и учете товаров
2.	ПК-2	Способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери	- Нормативно-правовые акты регламентирующие процессы хранения, инвентаризации, списания товаров - Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров однородных групп - факторы, сохраняющие товароведные характеристики товаров однородных групп	- Оформлять приемо-сдаточные документы при приемке и учете товаров на предприятии - регулировать процессы хранения для сохранения товароведных характеристик потребительских товаров в торговом предприятии; - минимизировать дефекты потребительских товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии	- навыками регулирования товароведных характеристик потребительских товаров при управлении торгово-технологическими процессами на предприятии; - методами выявления и минимизации дефектов потребительских товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии - навыками управления факторами, сохраняющими товароведные характеристики

					товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии
3.	ПК-4	Способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	-правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации товаров; - методы идентификации товаров однородных групп; -виды и способы фальсификации товаров однородных групп	- использовать правовую и нормативную базу для предупреждения фальсификации товаров; - проводить идентификацию то- варов при товароведной экспер- тизе; - выявлять фальсифицированные товары при приемочном контро- ле	- навыками работы с нормативной и правовой документацией при идентификации товаров однородных групп; -методами идентификации товаров однородных групп; - навыками выявления фальсифицированных товаров при приемочном контроле;

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Товароведение товаров однородных групп					
Цель дисциплины	подготовка выпускников к научной деятельности в области маркетинговых исследований по отдельным разделам, этапам или заданиям в соответствии с утвержденными инновационными методиками; подготовка выпускников к деятельности в области управления торгово-технологическими процессами, разработки и реализации проектов торгово-технологических и логистических процессов и систем; подготовка выпускников к организационно-управленческой деятельности в области коммерции при составлении отчетной документации, соблюдении законодательства, существующих требований и нормативов, заключении договоров, разработки и реализации стратегий и тактик.				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				

ПК-1	<p>способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству</p>	<p>Знает: - классификацию и ассортимент основных групп потребительских товаров, реализуемых в торговой сети; - требования к качеству товаров однородных групп - допустимые и недопустимые дефекты товаров однородных групп Умеет: - проводить документальную экспертизу товаров, поставляемых в торговую сеть, - анализировать качество и диагностировать дефекты товаров однородных групп - осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству Владеет: - методами документальной экспертизы товаров однородных групп; - органолептическими и физико-химическими методами оценки качества товаров однородных групп; - способностью оценивать качество и</p>	<p>Лекции, практические и лабораторные занятия. Самостоятельная работа.</p>	<p>Собеседование Тестирование Защита лабораторных и практических работ Экзамен</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ Способен управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ Способен организовывать мониторинг ассортимента и качества товаров и услуг, их дефектов, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству</p>
------	--	--	--	---	---

		диагностировать дефекты при приемке и учете товаров			
ПК-2	способностью осуществлять управление торгово-технологическим процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери	<p>Знает:</p> <p>Нормативно-правовые акты регламентирующие процессы хранения, инвентаризации, списания товаров</p> <p>-Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров однородных групп</p> <p>- факторы, сохраняющие товароведные характеристики товаров однородных групп</p> <p>Умеет:</p> <p>-Оформлять приемо-сдаточные документы при приемке и учете товаров на предприятии</p> <p>- регулировать процессы хранения для сохранения товароведных характеристик потребительских товаров в торговом предприятии;</p> <p>-минимизировать дефекты потребительских товаров при осуществлении торгово-</p>	Лекции, практические и лабораторные занятия. Самостоятельная работа.	Собеседование Тестирование Защита лабораторных и практических работ Экзамен	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Способен управлять товароведными характеристиками товаров, факторами, сохраняющими товароведные характеристики товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Способен анализировать и прогнозировать изменения товароведных характеристик товаров, управлять факторами, сохраняющими товароведные характеристики товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии; осуществлять эффективное управление торгово-технологическими процессами</p>

		<p>технологических процессов на предприятии</p> <p>Владеет:</p> <p>-навыками регулирования товароведных характеристик потребительских товаров при управлении торгово-технологическими процессами на предприятии;</p> <p>- методами выявления и минимизации дефектов потребительских товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии</p> <p>- навыками управления факторами, сохраняющими товароведные характеристики товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии</p>			
ПК-4	Способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	<p>Знает:</p> <p>-правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации товаров;</p>	Лекции, практические и лабораторные занятия. Самостоятельная работа.	Собеседование Тестирование Защита лабораторных и практических работ Экзамен	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Способен идентифицировать товары однородных групп</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Способен организовать</p>

		<p>- методы идентификации товаров однородных групп; - виды и способы фальсификации товаров однородных групп Умеет: - использовать правовую и нормативную базу для предупреждения фальсификации товаров; - проводить идентификацию товаров при товароведной экспертизе; - выявлять фальсифицированные товары при приемочном контроле Владеет: - навыками работы с нормативной и правовой документацией при идентификации товаров однородных групп; - методами идентификации товаров однородных групп; - навыками выявления фальсифицированных товаров при приемочном контроле;</p>			<p>идентификацию товаров и выявить фальсифицированный товар на этапе приемки товара на склад.</p>
--	--	--	--	--	---

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		№4 часов	№ часов	№ часов	№ часов
1	2	3	4	5	6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	72	72	-	-	-
В том числе:					
Лекции (Л)	18	18			
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)	36	36			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	108	108			
В том числе	-	-	-	-	-
<i>СРС в семестре:</i>	72	72			
Курсовая работа	КП	-	-		
	КР				
Другие виды СРС:	-	-	-	-	-
Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами	32	32			
подготовка к лабораторному и практическому занятию	20	20			
подготовка к тестированию	20	20			
<i>СРС в период сессии</i>	36	36			
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),	Э	Э		
	экзамен (Э)				
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зач. ед.	5	5		

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
		3	4
4	1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Классификация и ассортимент зерно-мучных товаров. Пищевая ценность зерно-мучных товаров в зависимости от сортности и технологии помола. Экспертиза качества зерновых товаров и муки. Дефекты муки, крупы и макаронных изделий. Упаковка, маркировка и хранение зерно-мучных товаров Ассортимент хлебо-булочных товаров. Показатели безопасности и качества хлебобулочных изделий. Способы и методы фальсификации и пересортицы хлебобулочных изделий. Экспертиза хлебобулочных изделий.
	2.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Особенности плодоовощной продукции как объекта товароведения. Товароведная классификация плодов и овощей. Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Допускаемые и недопускаемые дефекты плодоовощной продукции Товароведная характеристика свежих овощей. Классификация: виды, разновидности. Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики плодов и овощей. Упаковка, маркировка и хранение плодов и овощей. Способы консервирования плодоовощной продукции
	3	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара и кондитерских изделий.	Состав и свойства крахмала. Особенности производства, упаковка, маркировка и хранение крахмала. Показатели и требования к качеству крахмала. Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики сахара. Основные процессы производства сахара-песка. Понятие экспертизы сахара. Классификация кондитерских изделий. Пищевая ценность кондитерских изделий. Понятие экспертизы кондитерских изделий
4.	4.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	Классификация чая и кофе. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики кофе и чая. Основные процессы производства. Упаковка, маркировка и хранение чая и кофе. Понятие экспертизы чая и кофе. Классификация и ассортимент алкогольных напитков. Классификация и ассортимент пива и безалкогольных напитков.
4.	5.	Товароведение и экспертиза молочных и яичных товаров	Состав и потребительские свойства молока, молочных консервов, коровьего масла, сыров, яиц и яйцепродуктов. Факторы, влияющие на состав и физико-химические свойства молочных и яичных товаров. Порядок и методы экспертизы молочных и яичных товаров: отбор проб; органолептическая оценка; определение чистоты, кислотности, плотности, жирности и др.
4.	6.	Товароведение и экспертиза мясных товаров	Классификация мяса убойных животных по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам. Товароведная маркировка мяса. Разделка мясных туш. Классификация и

			<p>ассортимент колбасных, мясных изделий. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий.</p> <p>Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики колбасных изделий, мясных изделий, мясных копченостей.</p> <p>Товарная экспертиза.</p>
4.	7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	<p>Ассортимент товарной живой рыбы. Уход за живой рыбой. Основные болезни живой рыбы. Отличительные признаки больной рыбы. Классификация и ассортимент охлажденной и мороженой рыбы, соленых рыбных товаров, рыбных консервов и пресервов</p> <p>Понятие экспертизы рыбных товаров НТД, применяемая при экспертизе. Показатели и требования к качеству живой товарной рыбы и рыбных товаров. Порядок и методы экспертизы живой товарной рыбы и рыбных товаров. Отбор проб и органолептическая оценка.</p>
4.	8.	Товароведение и экспертиза текстильных, швейно-трикотажных и кожевенно-обувных товаров	<p>Текстильные товары, волокна растительного и животного происхождения, химические волокна и ткани, основы производства. Ассортимент кожаной и резиновой обуви. Порядок и методы экспертизы текстильных, швейно-трикотажных и кожевенно-обувных товаров.</p>
4.	9.	Товароведение и экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	<p>Строение и свойства пушно-мехового сырья, основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента, контроль качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Чипирование шубных изделий. Порядок и методы экспертизы.</p>
4.	10.	Товароведение и экспертиза бытовых химических, парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	<p>Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических, строительных, парфюмерно-косметических и галантерейных товаров. Показатели безопасности и порядок экспертизы. Маркировка, упаковка контроль качества</p>

2.2. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестрам)
			Л	ЛР	ПЗ/С	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4.	1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	2	10	2	8	22	1-4 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном занятии. Защита лабораторной и практической работы
4.	2.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	2	2	4	8	16	4-6 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном занятии. Защита лабораторной и практической работы.
	3.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара и кондитерских изделий.	2	4	2	6	14	6-8 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном занятии. Защита лабораторной и практической работы, тестирование по темам 1-2
	4.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	1	4	-	6	11	8-9 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном занятии. Защита лабораторной и практической работы
	5.	Товароведение и экспертиза молочных товаров	1	4	4	6	15	10-11 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном занятии. Защита лабораторной и практической работы. Тестирование по темам 3-4
	6	Товароведение и экспертиза мясных товаров.	2	4	2	8	16	12-13 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном

								занятии. Защита лабораторной и практической работы
4.	7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	2	4	2	6	14	14-15 неделя. Устный опрос на практическом и лабораторном занятии. Защита лабораторной и практической работы
4.	8.	Товароведение и экспертиза текстильных, швейно-трикотажных и коженно-обувных товаров	2	2	-	8	12	16 неделя. Устный опрос на лабораторном занятии. Защита лабораторной работы, тестирование по темам 5,6,7
4.	9.	Товароведение и экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	-	2	8	12	17 неделя. Устный опрос на практическом занятии. Защита практической работы
4.	10.	Товароведение и экспертиза бытовых химических, парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	2	2	-	8	12	18 неделя. Устный опрос на лабораторном занятии. Защита лабораторной работы. Тестирование по темам 8,9,10
		ИТОГО за семестр	18	36	18	72	144	
							36	экзамен
		ИТОГО	18	36	18	72	180	

2.3. Лабораторный практикум

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
4	1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Идентификация и экспертиза качества муки.	6
			Экспертиза качества хлебобулочных изделий.	4
	2.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Идентификация и экспертиза качества плодоовощных консервов (на примере кетчупа томатного)	2

3.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара и кондитерских изделий.	Идентификация и экспертиза качества мучных кондитерских изделий (на примере печенья)	4
4.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	Идентификация и экспертиза качества чая	4
5.	Товароведение и экспертиза молочных товаров	Идентификация и экспертиза питьевого молока	4
6.	Товароведение и экспертиза мясных товаров.	Идентификация и экспертиза качества мясных консервов	4
7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	Идентификация и экспертиза качества рыбных консервов (шпроты в масле)	4
8.	Товароведение и экспертиза текстильных, швейно-трикотажных и кожевенно-обувных товаров	Идентификация и экспертиза состава тканей	2
9.	Товароведение и экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	-	-
10.	Товароведение и экспертиза бытовых химических, парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	Идентификация и экспертиза качества стиральных порошков	2
	ИТОГО в семестре		36
	ИТОГО		36

2.4. Тематика практических занятий

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
4	1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Изучение ассортимента крупяных и макаронных изделий	2
	2.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Товароведная характеристика и требования к качеству картофеля	4
	3.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара и кондитерских изделий.	Изучение классификации и ассортимента сахаристых кондитерских изделий	2
	4.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	-	-
	5.	Товароведение и экспертиза молочных товаров	Изучение классификации, ассортимента и требований к качеству молочных консервов	2
			Изучение классификации, ассортимента и требований к качеству кисломолочных продуктов	2

6.	Товароведение и экспертиза мясных товаров.	Изучение классификации, ассортимента и требований к качеству колбасных изделий	2
7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	Изучение классификации важнейших промысловых рыб	2
8.	Товароведение и экспертиза текстильных, швейно-трикотажных и кожевенно-обувных товаров	-	
9.	Товароведение и экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	Изучение классификации и ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий	2
10.	Товароведение и экспертиза бытовых химических, парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	-	-
	ИТОГО в семестре		18
	ИТОГО		18

2.5. Примерная тематика курсовых работ
Не предусмотрено

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

3.1. Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
4.	1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	4 2 2
	2.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	4 2 2
	3.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара и кондитерских изделий.	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	2 2 2

	4.	Товароведение экспертиза товаров	и вкусных	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	2 2 2
	5.	Товароведение экспертиза товаров	и молочных	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	2 2 2
	...6.	Товароведение экспертиза товаров.	и мясных	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	4 2 2
4.	7.	Товароведение экспертиза рыбных товаров	и	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	2 2 2
	8.	Товароведение экспертиза текстильных, швейно-трикотажных кожевенно-обувных товаров	и и	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	4 2 2
	9.	Товароведение экспертиза и товаров.	и пушно-меховых и овчинно-шубных	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	4 2 2
	10.	Товароведение экспертиза химических, парфюмерно- косметических галантерейных товаров	и и и	Чтение текста учебника, дополнительной литературы: выписки из текста; работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами; подготовка к лабораторному и практическому занятию подготовка к тестированию	4 2 2
ИТОГО в семестре:					72
ИТОГО					72

3.2. График работы студента Семестр № 4

Форма оценочного средства	Условное обозначение	Номер недели																					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
Собеседование (устный опрос)	Сб		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
Тестирование письменное	ТСп									+			+					+		+			
Защита лабораторных работ	ЗРЛ			+	+	+	+		+		+	+		+			+	+		+			
Защита практических работ	ЗПР		+					+		+			+		+	+				+			

3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Мишакова Н.А., Истомина Т.И., Енькова М.О. Организация самостоятельной работы студентов. Методические рекомендации для преподавателей и студентов. Рязань: РГУ, 2014. - 40 с.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (см. *Фонд оценочных средств*)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по учебной дисциплине

Рейтинговая система в Университете не используется.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор(ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Л. Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л. Г. Елисейевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с. - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426460&sr=1 (дата обращения: 20.04.2017).	1-7	4	ЭБС	
2.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Т. И. Чалых [и др.]; под ред. Т. И. Чалых, Н. В. Умаленова. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 с. - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450791&sr=1 (дата обращения: 20.04.2017).	8-10	4	ЭБС	

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Действующие стандарты на потребительские товары [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://standartgost.ru	1-10	4	ЭР	
2.	Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2017. - 477 с. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/C7C7159F-2D48-4A0C-A066-A037DD891FBA (дата обращения: 20.04.2017).	1-10	4	ЭБС	
3.	О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: федеральный закон от 07.02.1992 N2300-1 (ред. от 03.07.2016) // КонсультантПлюс. - Режим доступа:	1-10	4	ЭР	

	http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ (дата обращения: 20.04.2017).				
4.	Современная торговля [Текст]: профессиональный журнал о торговом бизнесе / учредитель и изд.: ООО Издательский дом "Панорама". – 1999 - . - М., 2015 - . – Ежемес.	1-10	4	Нет в фонде НБ и ЭБС	
5.	Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Ляшко [и др]. - 2-е изд. - М: Дашков и К, 2015. - 660 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=253888&sr=1 (дата обращения: 20.04.2017).	1-10	4	ЭБС	
6.	Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: учебник / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская – М.: Издательство: МарТ, 2004. – 992 с.	1-7	4	Нет в фонде НБ и ЭБС	

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
2. Polpred.com Обзор СМИ [Электронный ресурс]: сайт. – Доступ после регистрации из любой точки, имеющей доступ к Интернету. – Режим доступа: <http://polpred.com> (дата обращения: 20.04.2017).
3. ГАРАНТ [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
5. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
6. Открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
7. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]: электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/> (дата обращения: 20.04.2017).
8. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С.А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
9. Юрайт [Электронный ресурс]: электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2017).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины:

1. Виртуальная справочная служба Корпорации универсальных научных библиотек [Электронный ресурс]: международный проект ВВС КОРУНБ. – Режим доступа: http://korunb.nlr.ru/query_form.php, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
2. Знайтовар.Ру [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <https://znaytovar.ru/>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).
3. Общество защиты прав потребителей [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://ozpp.ru/>, свободный (дата обращения: 20.04.2017).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий: _Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, др. оборудование или компьютерный класс.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся: На рабочем месте преподавателя имеется возможность использования стационарного мультимедийного оборудования, возможность использования в любой иной аудитории факультета видеопроектора, ноутбука, переносного экрана.

При проведении занятий в компьютерном классе имеются в наличии средства программного обеспечения MS Office: Word, Excel, PowerPoint, а также подключены рабочие компьютеры студентов к справочным правовым системам «Консультант Плюс», «Гарант», локальной и глобальным учебным информационным сетям. Видеопроектор, ноутбук, переносной экран. В компьютерном классе должны быть установлены средства MS Office __: Word, Excel, PowerPoint и др.

6.3. Требования к специализированному оборудованию:

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, компьютерный класс.

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (*Заполняется только для стандарта ФГОС ВПО*)

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы дисциплины с акцентом на цели и задачи, структуру и содержание дисциплины. Работа со стандартами на продукцию и другими нормативными документами, с планшетами и натуральными образцами товара; выполнение практических заданий по алгоритму. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы и электронных презентаций лекций и др.
Лабораторная работа	Работа со стандартами на продукцию и другими нормативными документами, с натуральными образцами товара; освоение методик определения показателей качества товаров; выполнение заданий по алгоритму. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы и электронных презентаций лекций и др.
Тестирование	Выбор одного правильного ответа из нескольких предложенных вариантов. При подготовке к тестированию необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

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

1. Консультирование посредством электронной почты.
2. Индивидуальное консультирование посредством программы «Skype».
3. Использование электронных презентаций при проведении лекционных и практических занятий.
4. Информационные справочные правовые системы (СПС) «Гарант», «Консультант Плюс», систематически обновляемые и доступные на кафедре.
5. Размещение необходимой информации (тестов лекций, заданий, электронных презентаций) в группе бакалавров в социальных сетях.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Товароведение товаров однородных групп

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
2.	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
3.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара и кондитерских	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
4.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
5.	Товароведение и экспертиза молочных товаров	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
6.	Товароведение и экспертиза мясных товаров.	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
8.	Товароведение и экспертиза текстильных, швейно-трикотажных	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
9.	Товароведение и экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен
10.	Товароведение и экспертиза бытовых химических, парфюмерно-	ПК-1 ПК-2 ПК-4	Экзамен

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Товароведение товаров однородных групп

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
		Знать:	
ПК-1	Способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их	1. классификацию и ассортимент основных групп потребительских товаров, реализуемых в торговой сети;	ПК-1 31
		2. требования к качеству товаров однородных групп	ПК-1 32
		3. допустимые и недопустимые дефекты товаров	ПК-1 33

	качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	однородных групп	
		Уметь:	
		1. проводить документальную экспертизу товаров, поставляемых в торговую сеть, 2. анализировать качество и диагностировать дефекты товаров однородных групп 3. осуществлять приемку и учет товаров по количеству и качеству	ПК-1 У1 ПК-1 У2 ПК-1 У3
		Владеть:	
		1. методами документальной экспертизы товаров однородных групп; 2. органолептическими и физико-химическими методами оценки качества товаров однородных групп; 3. способностью оценивать качество и диагностировать дефекты при приемке и учете товаров	ПК-1 В1 ПК-1 В2 ПК-1 В3
ПК-2	Способностью осуществлять управление торгово-технологическим процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери	Знать:	
		1. Нормативно-правовые акты регламентирующие процессы хранения, инвентаризации, списания товаров 2. Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров однородных групп 3. факторы, сохраняющие товароведные характеристики товаров однородных групп	ПК-2 З1 ПК-2 З2 ПК-2 З3
		Уметь	
		1. Оформлять приемо-сдаточные документы при приемке и учете товаров на предприятии 2. регулировать процессы хранения для сохранения товароведных характеристик потребительских товаров в торговом предприятии; 3. минимизировать дефекты потребительских товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии	ПК-2 У1 ПК-2 У2 ПК-2 У3
		Владеть:	
		1. навыками регулирования товароведных характеристик потребительских товаров при управлении торгово-технологическими процессами на предприятии; 2. методами выявления и минимизации дефектов потребительских товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии 3. навыками управления факторами, сохраняющими товароведные характеристики товаров при осуществлении торгово-технологических процессов	ПК-2 В1 ПК-2 В2 ПК-2 В3
ПК-4	Способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	Знать:	
		1. правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации товаров; 2. методы идентификации товаров однородных групп; 3. виды и способы фальсификации товаров однородных групп	ПК-4 З1 ПК-4 З2 ПК-4 З3
		Уметь:	
		1. использовать правовую и нормативную базу для предупреждения фальсификации товаров; 2. проводить идентификацию товаров при товароведной экспертизе; 3. выявлять фальсифицированные товары при приемочном контроле	ПК-4 У1 ПК-4 У2 ПК-4 У3

	Владеть:	
	1. навыками работы с нормативной и правовой документацией при идентификации товаров однородных групп;	ПК-4 В1
	2. методами идентификации товаров однородных групп;	ПК-4 В2
	3. навыками выявления фальсифицированных товаров при приемочном контроле;	ПК-4 В3

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
1	Классификация и ассортимент муки.	ПК-1 31
2	Классификация и ассортимент круп	ПК-1 31
3	Экспертиза качества муки	ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-4 32; ПК-4 33; ПК-4 У2; ПК-4У3; ПК-4 В1; ПК-4 В2 ПК-4 В3
4	Экспертиза качества крупы	ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-4 32; ПК-4 33; ПК-4 У2; ПК-4У3; ПК-4 В1; ПК-4 В2 ПК-4 В3
5	Ассортимент хлебобулочных изделий; требования, предъявляемые к качеству; возможные дефекты; упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 31; ПК-2 32; ПК-2 33; ПК-2 У1; ПК-2 У2; ПК-2 У3 ПК-2 В1; ПК-2 В2; ПК-2 В3
6	Ассортимент макаронных изделий; требования, предъявляемые к качеству; возможные дефекты; упаковка; маркировка; транспортирование и хранение	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 31; ПК-2 32; ПК-2 33; ПК-2 У1; ПК-2 У2; ПК-2 У3 ПК-2 В1; ПК-2 В2; ПК-2 В3
7	Пищевая ценность плодов и овощей, их значение в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения	ПК-1 32; ПК-2 В1; ПК-2 В3
8	Классификация свежих плодов и овощей	ПК-1 31; ПК-4 У2
9	Правила приемки, методы отбора проб и порядок проведения товарной экспертизы плодоовощной продукции.	ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1 У3;
10	Показатели качества свежих плодов и овощей. Болезни и дефекты свежих плодов и овощей	ПК-1 32 ПК-1 33
11	Характеристика способов консервирования плодов и овощей	ПК-2 32
12	Классификация и ассортимент плодоовощных консервов	ПК-1 31
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала	ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-4 32; ПК-4 33; ПК-4 У2; ПК-4У3; ПК-4 В1; ПК-4 В2 ПК-4 В3
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара	ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-1 У1; ПК-1 У2; ПК-1У3; ПК-4 32; ПК-4 33; ПК-4 У2; ПК-4У3; ПК-4 В1; ПК-4 В2 ПК-4 В3
15	Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий	ПК-1 31
16	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	ПК-1 31
17	Карамель: классификация, требования к качеству, возможные дефекты, транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
18	Чай и чайные напитки: ассортимент, требования к качеству, виды	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33;

	возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-2 33; ПК-2 У2
19	Кофе и кофейные напитки: ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
20	Молоко: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
21	Кисломолочные продукты: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
22	Молочные консервы: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
23	Сыры: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
24	Сухие молочные продукты: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
25	Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность классификация, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
26	Мясные полуфабрикаты: классификация и ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
27	Мясные консервы: классификация и ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
28	Вареные колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
29	Полукопченые колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
30	Копченые колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
31	Химический состав и пищевая ценность рыбы, семейства важнейших промысловых рыб, их характеристика.	ПК-2 32
32	Ассортимент товарной живой рыбы. Уход за живой рыбой. Основные болезни живой рыбы. Отличительные признаки больной рыбы.	ПК-1 31; ПК-2 32; ПК-1 33
33	Классификация и ассортимент охлажденной и мороженой рыбы, требования к качеству, виды возможных пороков, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
34	Понятие экспертизы рыбных товаров. НТД, применяемая при экспертизе. Показатели и требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы. Порядок и методы экспертизы охлажденной и мороженой рыбы.	ПК-1 У1 ПК-1 У2 ПК-1 У3 ПК-1 В1 ПК-1 В2 ПК-1 В3
35	Рыбные пресервы и консервы: сырье, производство, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, виды возможных дефектов, упаковка; маркировка; транспортирование и хранение.	ПК-2 32; ПК-1 31; ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2
36	Текстильные товары, волокна растительного и животного происхождения, химические волокна и ткани, основы производства.	ПК-2 32;
37	Ассортимент кожаной и резиновой обуви.	ПК-1 31
38	Идентификация и фальсификация кожаной обуви.	
39	Производство и ассортимент швейных товаров.	ПК-2 32; ПК-1 31

40	Потребительские свойства, показатели и контроль качества одежды	
41	Порядок и методы экспертизы текстильных товаров.	ПК-1 У1 ПК-1 У2 ПК-1 В1 ПК-1 В2
42	Порядок и методы экспертизы швейно-трикотажных товаров	ПК-1 У1 ПК-1 У2 ПК-1 В1 ПК-1 В2
43	Порядок и методы экспертизы кожевенно-обувных товаров	ПК-1 У1 ПК-1 У2 ПК-1 В1 ПК-1 В2
44	Строение и свойства пушно-мехового сырья	ПК-2 32
45	Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката.	ПК-2 32
46	Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.	ПК-1 31
47	Контроль качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Чипирование шубных изделий. Порядок и методы экспертизы.	ПК-1 У1 ПК-1 У2 ПК-1 В1 ПК-1 В2
48	Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров	ПК-1 31
49	Классификация и характеристика ассортимента парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	ПК-1 31
50	Показатели безопасности и порядок экспертизы бытовых химических товаров; маркировка, упаковка, контроль качества бытовых химических товаров	ПК-1 32; ПК-1 33; ПК-2 33; ПК-2 У2

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкалы оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий оцениваются на экзамене - по пятибалльной шкале.

В основе оценивания лежат критерии порогового и повышенного уровня характеристик компетенций или их составляющих частей, формируемых на учебных занятиях по дисциплине Товароведение товаров однородных групп (Таблица 2.5 рабочей программы дисциплины).

«Отлично» (5) – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«Хорошо» (4) - оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос или выполнении заданий, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

«Удовлетворительно» (3) - оценка соответствует пороговому уровню и выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, демонстрирует

недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

«Неудовлетворительно» (2) - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.