

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кандрашова Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 17.07.2025 13:24:48

Уникальный программный идентификатор:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

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

Факультет среднего профессионального и предпрофессионального образования

Кафедра факультета среднего профессионального и предпрофессионального образования

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом Университета
(протокол № 10 от 22 мая 2025 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дисциплины ОП.10 Товарный менеджмент

Специальность 38.02.08 Торговое дело

Направленность Коммерция и осуществление интернет-маркетинга

Квалификация (степень) выпускника Специалист торгового дела

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ В ОТНОШЕНИИ ЛИЦ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**
- 4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
- 5. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
- 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 «Товарный менеджмент»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10 «Товарный менеджмент» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.08 «Торговое дело».

Дисциплина ОП.10 «Товарный менеджмент» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 38.02.08 «Торговое дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций: ОК 01, ПК 1.6.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:	– осуществлять процесс поиска и заказа товаров с применением цифровых платформ; – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – формировать и анализировать торговый ассортимент; – оценивать качество товаров; – рассчитывать товарные потери и списывать их; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним – оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями;
знать:	– форм и видов торговли, составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли, инфраструктуры потребительского рынка;

	– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – 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.
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	-
практические занятия	38
Курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	32
Консультация	-
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товарного менеджмента		42	
Тема 1.1 Методы товароведения	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Классификация методов товароведения. Сущность теоретических, дисциплинарных и междисциплинарных методов 2. Потребительские свойства товаров. 3. Понятие классификации. Методы классификации. Общая характеристика классификаторов товаров. Товароведная классификация товаров.	2	
	В том числе, практических занятий	2	ОК 01, ПК 1.6
	Практическое занятие «Иерархический и фасетный методы товароведения»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение основных принципов товароведения. Товароведная характеристика товаров.	4	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.2. Оценка качества товаров	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Контроль качества товаров. Выборочный контроль качества. Контроль качества товаров в торговых организациях. 2. Оценка уровня качества товаров. Особенности кодирования товаров. 3. Дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества товаров.	2	
	В том числе, практических занятий	6	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие Особенности кодирования товаров.	2	
	2. Практическое занятие «Выборочный контроль качества товаров. Комплексный метод определения качества товаров».	2	
	3. Практическое занятие «Классификация товаров по ОКПД2. Классификационные характеристики товаров».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Проведение классификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров по фасетному методу	4	ОК 01, ПК 1.6
	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ПК 1.6

Тема 1.3. Количественные характеристики товаров	Теоретическое обучение 1. Количественные градации товаров. 2. Количественные характеристики товаров. 3. Контроль количественных характеристик товаров.	4	
	В том числе, практических занятий	2	ОК 01, ПК 1.6
	Практическое занятие «Контроль качества и количества контрольных партий».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: По всей совокупности набора товаров выделить независимые и соподчиненные товарные признаки и дать их обоснование (в качестве независимых признаков могут применяться конкретные характеристики потребительских свойств товаров), произвести группировку товаров из рассматриваемого набора по одному, двум и, наконец, трем независимым признакам.	4	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.4. Товарные потери	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Понятие товарных потерь. Снижение товарных потерь. Характеристика товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. 2. Порядок списания количественных и качественных потерь.	4	
	В том числе, практических занятий	4	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Расчет естественных потерь товаров».	2	
	2. Практическое занятие «Методы снижения потерь».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление классификации ботинок по следующим группировкам: на подошве кожаной, из пористой резины, из полиуретана; на шнурках, резинках, застежке-молнии; с верхом из юфтевой кожи и хромовой кожи, из синтетических материалов.	4	ОК 01, ПК 1.6
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		66	
Тема 2.1 Товароведение мяса и мясных консервов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Классификация мясных товаров. Упитанность мяса. Маркировка. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли. 2. Идентификация и фальсификация мяса и мясных консервов. Классификация и краткая характеристика мясных консервов. Идентификация мясных консервов	2	

	В том числе практических занятий	2	ОК 01, ПК 1.6
	Практическое занятие «Маркировка мяса, мясных и яичных товаров».	2	
Тема 2.2 Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Рыбные консервы. Яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Состав и классификация рыбы. Классификация промысловой рыбы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные кулинарные изделия. Икорные товары. 2. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Методы отбора проб и образцов для лабораторных испытаний. Методы проведения экспертизы качества рыбы и рыбной продукции. 3. Экспертиза мороженой рыбы. Экспертиза охлажденной рыбы. Экспертиза соленой рыбы. Экспертиза копченой рыбы. Экспертиза вяленой и сушеной рыбы. Экспертиза икры рыбы. Сравнительная экспертиза качества рыбной продукции. Результаты исследования имеющейся продукции. 4. Яйцо и яичные товары. Идентификация яиц. Фальсификация яиц и яичных товаров.	4	
	В том числе практических занятий	4	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Показатели качества рыбы и рыбных изделий».	2	
	2. Практическое занятие «Классификация и идентификация рыбных изделий».	2	
Тема 2.3 Товароведение зерномучных продуктов. Требования к качеству и безопасности. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Состав и классификация зерномучных продуктов. Методы исследования. Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности. 2. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых хлебных изделий. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность. Пищевые жиры.	4	
	В том числе практических занятий	4	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Показатели ассортимента зерномучных товаров».	2	
	2. Практическое занятие «Показатели качества хлебобулочных изделий».	2	
Тема 2.4. Товароведная характеристика плодовоовощных	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Пищевая ценность, ассортимент плодовоовощных товаров. Отбор проб и экспертиза качества плодовоовощных товаров, показатели безопасности.	4	

товаров. Требования к качеству и безопасности. Вкусовые товары	2. Вкусовые товары. Классификация вкусовых товаров. Ассортимент. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.		
	В том числе, практических занятий	4	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Особенности ассортимента плодовоовощных товаров».	2	
	2. Практическое занятие «Органолептические показатели плодовоовощных и вкусовых товаров».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ разделов двух стандартов на продукцию: «Классификация ассортимента» и «Требования к качеству». Укажите объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления множества (товара определенного вида или однородной группы товара) на подмножества (разновидности, наименования и т.п.).	4	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.5. Ассортимент и классификация молочных товаров. Ассортимент и классификация кондитерских товаров.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение Виды и ассортимент молочных товаров. Стандарты и недостатки готовой молочной продукции. Химический состав и пищевая ценность молочных товаров. Виды и ассортимент кондитерских товаров. Стандарты и недостатки готовой кондитерской продукции. Химический состав и пищевая ценность кондитерских товаров.	2	
	В том числе, практических занятий	2	ОК 01, ПК 1.6
	Практическое занятие «Работа с технической документацией. Виды и ассортимент молочных товаров».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомьтесь с Общегосударственным классификатором промышленной сельскохозяйственной продукции (ОКП). Изучите его структуру. На примере двух групп товаров (продукты молочные), определите иерархический и фасетный методы классификации. Сделайте заключение.	4	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.6 Товароведение парфюмерно-косметических товаров. Ювелирные товары и часы.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров. 2. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.	2	
	В том числе, практических занятий	2	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Требования к качеству парфюмерных товаров».	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомиться с группировкой, ассортиментом парфюмерных изделий, используя ГОСТ Р 51578-2000; изучить показатели качества парфюмерных изделий разных видов. На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.), охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества.	4	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.7 Товароведение швейных товаров. Трикотажная и текстильная продукция. Одежно-обувные товары. Пушно- меховые товары.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение 1. Товароведение швейных товаров. Трикотажная и текстильная продукция. Одежно-обувные товары. Пушно-меховые товары. Сортировка, маркировка и упаковка обуви. 2. Характеристика ассортимента натуральных тканей. Характеристика ассортимента кож для обуви. Обувные кожи. Заменители кож. Производство кожаной обуви Ассортимент одежды и кожаной обуви. Типовая шкала размеров одежды и обуви.	4	
	В том числе, практических занятий	2	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Шкала размеров кожаной обуви», «Маркировка одежды и обуви».	2	
Тема 2.8 Товароведение	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	4	

галантерейных товаров. Культурно-бытовые товары. Хозяйственные товары.	1. Ассортимент галантерейных, культурно-бытовых и хозяйственных товаров. Потребительские свойства галантерейных, культурно-бытовых и хозяйственных товаров. Классификация кожгалантерейных, культурно-бытовых и хозяйственных товаров. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров. Производство и экспертиза товаров. 2. Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных, культурно-бытовых и хозяйственных изделий. Методы оценки качества. Организация розничной торговли. Особенности продажи кожгалантереи, культурно-бытовых и хозяйственных товаров.		
	В том числе, практических занятий	4	ОК 01, ПК 1.6
	1. Практическое занятие «Методы оценки качества галантерейных товаров».	2	
	2. Практическое занятие «Особенности продажи хозяйственных товаров».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомиться с ассортиментом, потребительскими свойствами кожгалантерейных, культурно-бытовых и хозяйственных товаров (на выбор), провести их экспертизу.	4	ОК 01, ПК 1.6
Консультация		-	
Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	
Всего:		108	

3. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ В ОТНОШЕНИИ ЛИЦ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателям. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

1) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

2) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Формы самостоятельной работы обучающихся

При планировании самостоятельной внеаудиторной работы обучающимся могут быть рекомендованы следующие виды заданий:

4.2. Вопросы для самостоятельной работы

Наименование разделов и тем дисциплины/ Самостоятельная работа обучающихся	Формируемые компетенции
1	2
Тема 1.1 Методы товароведения	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.2. Оценка качества товаров	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.3. Количественные характеристики товаров	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.4. Товарные потери	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.1. Товароведение мяса и мясных консервов	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.2. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Рыбные консервы. Яйцо и яичные товары	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.3. Товароведение зерномучных продуктов. Требования к качеству и безопасности. Пищевые жиры.	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.4. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров. Требования к качеству и безопасности. Вкусовые товары	ОК 01, ПК 1.6

Тема 2.5. Ассортимент и классификация молочных товаров. Ассортимент и классификация кондитерских товаров.	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.6 Товароведение парфюмерно-косметических товаров. Ювелирные товары и часы.	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.7. Товароведение швейных товаров. Трикотажная и текстильная продукция. Одежно-обувные товары. Пушно-меховые товары.	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.8 Товароведение галантерейных товаров. Культурно-бытовые товары. Хозяйственные товары.	ОК 01, ПК 1.6

4.3. Примерная тематика докладов **Формируемые компетенции – ОК 01, ПК 1.6**

1. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.
2. Характеристика понятий «жизненный цикл продукции» и «жизненный цикл товара».
3. Влияние интегрального показателя качества товаров на объем продаж.
4. Требования, предъявляемые к товароведам согласно национальному стандарту.
5. Понятие измерительного, органолептического метода.
6. Методы управления научным познанием (анализ, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование).
7. Методы систематизации (идентификация, группировка, классификация, кодирование товаров).
8. Ассортиментная политика торгового предприятия Особенности работы торгового предприятия со смешанным ассортиментом.
9. Приемы анализа портфеля продукции: сегментация, матрица "рост - доля рынка", взаимное влияние изделий выпускаемого ассортимента.
10. Классификация стилей товаров
11. Федеральные законы в области качества товаров.
12. Номенклатура потребительских свойств и разбор отдельных направлений группы и подгруппы.
13. Определение термина «безопасность», виды безопасности.
14. Понятия «оценка качества» и «градация качества». Основные этапы оценки качества.
15. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.
16. Определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Классификация дефектов.
17. Расчет комплексного показателя качества (например, текстильных материалов и т.д.).
18. Системы управления качеством продукции. Стандарты ИСО серии 9000.
19. Петля качества.
20. Политика предприятия по обеспечению качества продукции.
21. Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения.
22. Метод случайной выборки.
23. Приемочный уровень дефектности.
24. Рецепттура и конструкция как факторы.
25. Особенности хранения товаров.
26. Понятие товарной обработки.
27. Технологический жизненный цикл товаров.
28. Достоинства и недостатки разных систем охлаждения.

29. Методы ухода за товарами.
30. Понятие адгезии.
31. Особенности классификации товарных потерь.
32. Профилактические меры снижения потерь.
33. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров.
34. Процессы и операции, вызывающие качественные потери.
35. Порядок списания количественных и качественных потерь.
36. Мясные копчености.
37. Дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Действия работников холодильника.
38. Рыбы, имеющие промысловые значения (виды и семейства).
39. Икра зернистая, паюсная, троишная, ястычная- требования к качеству.
40. Нерыбное водное сырье.
41. Дайте заключение о соответствии требованиям СанПиНа по микробиологическим показателям образца соленых сельдей.
42. Мука- производство, характеристика ассортимента, экспертиза качества муки, хранение.
43. Анализ рынка отдельных видов зерновых культур.
44. Новые тенденции в развитии зерновых бирж, особенности осуществления торговых сделок на зерновых биржах.
45. Новые тенденции в развитии и расширении ассортимента круп.
46. Основные виды микробиологических повреждений зерномучных товаров.
47. Характеристика сельскохозяйственных вредителей, наиболее опасных для зерномучных товаров.
48. Способы производства макаронных изделий.
49. Дефекты макаронных изделий.
50. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.
51. Товароведная характеристика основных сахарозаменителей.
52. Пищевая ценность и экспертиза качества меда.
53. Ассортимент меда и идентификация его происхождения и подлинности.
54. Характеристика искусственного меда.
55. Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.
56. Ассортимент и характеристика заменителей шоколада.
57. Ассортимент и товароведная характеристика драже.
58. Ассортимент и товароведная характеристика вафель.
59. Ассортимент и товарная характеристика кондитерских изделий типа «Восточные сладости».
60. Современные синтетические моющие средства.
61. Бесфосфатные синтетические моющие средства.
62. Теплофизические свойства полимерных материалов и методы их определения.
63. История создания первых промышленных изделий из природных и синтетических полимеров.
64. Эластомеры, применение в народном хозяйстве.
65. Новые полимерные материалы XXI века.
66. Новые виды лакокрасочных материалов.
67. Ассортимент и свойства современных моющих средств.
68. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.
69. Дизельное топливо, ассортимент.
70. Осветительные керосины, ассортимент и качество.
71. Декоративная косметика для ногтей.
72. Современные технологии производства косметических товаров.
73. Показатели безопасности гигиенической косметики.

74. Характеристика ассортимента натуральных кож для одежды и головных уборов.
75. Характеристика ассортимента натуральных кож для галантереи.
76. Характеристика ассортимента натуральных кож для перчаток и рукавиц.
77. Характеристика ассортимента лаковых натуральных кож для верха обуви.
78. Характеристика ассортимента детской кожаной обуви для детей ясельного возраста.
79. Характеристика ассортимента модельной кожаной обуви.
80. Характеристика ассортимента кожаной обуви для людей пожилого возраста.
81. Характеристика ассортимента специальной кожаной обуви.
82. Характеристика ассортимента военной кожаной обуви.
83. Характеристика ассортимента спортивной кожаной обуви.
84. Современный ассортимент обуви из пластмассы.
85. Современный ассортимент резиновой и резинотекстильной клееной обуви.
86. Современный ассортимент специальной резиновой обуви.
87. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.
88. Металлическая галантерея

5. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

По дисциплине предусмотрены практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий (разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Наименование разделов и тем дисциплины/практические занятия	Формируемые компетенции
1	2
Раздел 1. Основы товарного менеджмента	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.1 Методы товароведения	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Иерархический и фасетный методы товароведения»	
Тема 1.2. Оценка качества товаров	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Выборочный контроль качества товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Комплексный метод определения качества товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Классификация товаров по ОКПД2. Классификационные характеристики товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.3. Количественные характеристики товаров	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Контроль качества и количества контрольных партий».	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Технологический цикл товаров. Технические документы».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 1.4. Товарные потери	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Расчет естественных потерь товаров».	ОК 01, ПК 1.6

Практическое занятие «Методы снижения товарных потерь».	ОК 01, ПК 1.6
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.1 Товароведение мяса и мясных консервов	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Маркировка мяса, мясных и яичных товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.2 Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Рыбные консервы. Яйцо и яичные товары	<i>ОК 01, ПК 1.6</i>
Практическое занятие «Показатели качества рыбы и рыбных изделий».	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Классификация и идентификация рыбных изделий».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.3 Товароведение зерномучных продуктов. Требования к качеству и безопасности. Пищевые жиры.	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Показатели ассортимента зерномучных товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Показатели качества хлебобулочных изделий».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.4. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров. Требования к качеству и безопасности. Вкусовые товары	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Особенности ассортимента плодовоовощных товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Органолептические показатели плодовоовощных и вкусовых товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.5. Ассортимент и классификация молочных товаров. Ассортимент и классификация кондитерских товаров.	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Работа с технической документацией. Виды и ассортимент молочных товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.6. Товароведение парфюмерно-косметических товаров. Ювелирные товары и часы.	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Требования к качеству парфюмерных товаров».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.7 Товароведение швейных товаров. Трикотажная и текстильная продукция. Одежно-обувные товары. Пушно-меховые товары.	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Шкала размеров кожаной обуви. Маркировка кожаной обуви».	ОК 01, ПК 1.6
Тема 2.8 Товароведение галантерейных товаров. Культурно-бытовые товары. Хозяйственные товары.	ОК 01, ПК 1.6
Практическое занятие «Методы оценки качества галантерейных товаров».	ОК 01, ПК 1.6

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены: кабинет для междисциплинарных курсов и модулей; Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями; помещение для самостоятельной работы; библиотека, читальный зал с выходом в интернет в соответствии с ОП СПО по специальности 38.02.08 «Торговое дело».

6.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Университета имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основная литература

6.2.1. Электронные издания

Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562336>

6.2.2. Электронные ресурсы

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru/>
2. Электронная библиотечная система Юрайт Издательство Юрайт <https://biblio-online.ru/>
3. Платформа «Библиокомлектатор» <http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. Официальный сайт Министерства Финансов Российской Федерации <https://www.minfin.ru/>
5. Информационно-аналитический журнал «Финансовый учет и аудит» www.ipb.spb.ru
6. Образовательный интернет-портал по экономике и управлению предприятием. <http://www.eup.ru>
7. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

6.2.3. Дополнительные источники

Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568393>

6.3. Обязательное программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition «Смоленск», «Орел»; РедОС ; ОС "Альт Рабочая станция" 10; ОС "Альт Образование" 10.
2. МойОфис Стандартный 2, МойОфис Образование, Р7-Офис Профессиональный, МойОфис Стандартный 3, МойОфис Профессиональный 3

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.10 «Товарный менеджмент»

7.1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 «Товарный менеджмент» по специальности СПО 38.02.08 «Торговое дело».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО 38.02.08 «Торговое дело» и рабочей программой дисциплины ОП.10 «Товарный менеджмент».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:	– осуществлять процесс поиска и заказа товаров с применением цифровых платформ; – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – формировать и анализировать торговый ассортимент; – оценивать качество товаров; – рассчитывать товарные потери и списывать их; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним – оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями;
знать:	– форм и видов торговли, составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли, инфраструктуры потребительского рынка; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – 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.

освоить общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
--------	--

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий

7.2. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЮЩИХ МЕРОПРИЯТИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень контролирующих мероприятий для проведения текущего контроля по дисциплине ОП.10 «Товарный менеджмент»:

Номер семестра	Текущая аттестация				
	Тестирование	Опрос	Практические задания	Доклад	Формирование портфолио
3,4	+	+	+	+	

Перечень контролирующих мероприятий для проведения промежуточной аттестации по дисциплине ОП.10 «Товарный менеджмент»:

Номер семестра	Промежуточная аттестация			
	Курсовая работа	Промежуточное тестирование	Зачет с оценкой	Экзамен
4	-		+	

7.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения осуществлять процесс поиска и заказа товаров с применением цифровых платформ; – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	– Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохранности товаров; – реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) выполняет торгово-технологические операции в соответствие с установленным алгоритмом, в том числе с использованием искусственного интеллекта; – осуществляет приемку товаров по количеству и качеству в полном соответствии с договором поставки;	Оценка использования обучающимся методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы

– реализовывать составленный план; – формировать и анализировать торговый ассортимент; – оценивать качество товаров; – рассчитывать товарные потери и списывать их; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями;	– оформляет документы по приемке товаров в соответствие установленными требованиями; – демонстрация навыков определения показателей климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования, сроков хранения и транспортирования, оформления сопроводительных документов;	
Знание – форм и видов торговли, составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли, инфраструктуры потребительского рынка; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – 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.	□ демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; владеет правилами охраны труда при выполнении торгово-технологических операций; демонстрация знаний определения признаков и классификационных группировок, показателей идентификации ассортиментной принадлежности, показатели качества.	Оценка использования обучающимся методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы

7.4. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.

Текущий контроль знаний представляет собой контроль освоения программного материала учебной дисциплины, с целью своевременной коррекции обучения, активизации

самостоятельной работы и проверки уровня знаний и умений обучающихся, сформированности компетенций.

Промежуточный контроль по дисциплине позволяет оценить сформированность компетенций:

Наименование разделов дисциплины	Тип контрольного задания		
1	2		
Раздел 1. Основы товарного менеджмента	Вопросы к зачету с оценкой	Вопросы к устному опросу Доклады Практические задания	Тестирование
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Вопросы к зачету с оценкой	Вопросы к устному опросу Доклады Практические задания	Тестирование

7.4.1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Текущий контроль знаний представляет собой контроль освоения программного материала учебной дисциплины, с целью своевременной коррекции обучения, активизации самостоятельной работы и проверки уровня знаний и умений обучающихся, сформированности компетенций. Результаты текущего контроля заносятся в журналы учебных занятий.

Формы текущего контроля знаний:

- устный опрос;
- выполнение практических заданий;
- тестирование.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы.

Преподаватель контролирует знание студентом пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

Вопросы для текущего контроля знаний (устный опрос)

Раздел 1. Основы товарного менеджмента

Формируемые компетенции – ОК 01, ПК 1.6

1. Теоретические основы кодирования товаров.
2. Теоретические основы классификации товаров.
3. Экспертная оценка уровня качества (на примере конкретной группы).
4. Эстетические свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
5. Свойства надежности товаров, их значимость в формировании качества товаров.
6. Функциональные свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
7. Эргономические свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
8. Значение свойств безопасности товаров в современных условиях.
9. Факторы, влияющие на сохранение качества.
10. Упаковка как фактор сохранения качества товаров.
11. Пути сохранения качества товаров на отдельных стадиях жизненного цикла товаров.
12. Выявление роли маркировки в сохранение качества товаров.
13. Рекламно-справочная информация о товарах.

14. Современное информационное обеспечение товаров.
15. Конкурентоспособность товаров и ее оценка.
16. Методы оценки показателей свойств и качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
17. Оценка уровня качества товаров дифференциальным методом
18. Комплексная оценка качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
19. Экспертная оценка уровня качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
20. Факторы, формирующие качество (на примере конкретной товарной группы).
21. Оценка безвредности и безопасности (на примере конкретной товарной группы).
22. Роль сырья и материалов в формировании качества (на примере конкретной товарной группы).
23. Систематизация и кодирование товаров.
24. Методы и правила систематизации товаров.
25. Системы классификации товаров.
26. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
27. Методологические основы классификации непродовольственных товаров и пути их совершенствования.
28. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
29. Инновации в товаровой деятельности.
30. Особенности штрихового кодирования товарной продукции.
31. Потребительские свойства товаров и факторы их формирующие.
32. Характеристика структуры и строения материалов.
33. Сравнительная характеристика состава, свойств различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции).
34. Управление качеством товаров.
35. Способы повышения эффективности применения товаров.
36. Потребительские и внутрифирменные показатели качества продукции.
37. Защита прав потребителей в розничной торговле.
38. Последствия продажи потребителю товара ненадлежащего качества в свете требований Закона РФ «О защите прав потребителей».
39. Комплексный метод оценки уровня качества товаров.
40. Значение и применяемость органолептической оценки пищевых продуктов.
41. Методы оценки товара на базе суждений потребителей.
42. Сущность и значение контроля качества товаров.
43. Общие принципы и организация контроля качества товаров.
44. Средства и виды информации о товаре.
45. Исследование маркировки как способ выявления фальсификации.
46. Номенклатура показателей качества конкретной группы товаров, возможности и методы их использования в оценке потребительских предпочтений.
47. Информация о товаре, целесообразность и возможности ее использования в коммерческой деятельности.
48. Хранение товаров (отдельных групп и видов) и пути его улучшения.
49. Идентификация отдельных групп (видов) потребительских продовольственных или непродовольственных товаров.
50. Фальсификация отдельных групп (видов) потребительских продовольственных или непродовольственных товаров.

Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Формируемые компетенции – ОК 01, ПК 1.6

- 1 Пищевая ценность молока.

- 2 Требования к качеству сырого и питьевого молока.
- 3 Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.
- 4 Физико-химические показатели качества молока.
- 5 Балльная оценка сыров и сливочного масла.
- 6 Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки.
- 7 Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
- 8 Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.
- 9 Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.
- 10 Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
- 11 Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.
- 12 Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
- 13 Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
- 14 Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
- 15 Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.
- 16 Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
- 17 Классификация куриных яиц.
- 18 Перечислите рыб семейства окуневых.
- 19 Перечислите представителей семейства осетровых.
- 20 Классификация нерыбных морепродуктов.
- 21 Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
- 22 Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
- 23 Классификация солёных сельдей. Требования к качеству.
- 24 Классификация и ассортимент икорных товаров.
- 25 Каковы режимы и сроки хранения хлеба.
- 26 Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности.
- 27 Дайте классификацию меда.
- 28 Назовите дефекты меда.
- 29 Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
- 30 Методика проведения органолептической оценки чая.
- 31 Какие требования предъявляют к качеству чая.
- 32 Методика проведения органолептической оценки кофе.
- 33 Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
- 34 Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
- 35 Принципы консервирования плодов и овощей.
- 36 Что такое «промышленная стерильность».
- 37 Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.
- 38 Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.
- 39 Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
- 40 Характеристика ассортимента пряжи и нитей.
- 41 Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды.
- 42 Классификация кожевенного сырья.
- 43 Характеристика ассортимента кож для низа обуви.
- 44 Характеристика ассортимента юфтевых кож.
- 45 Характеристика ассортимента кож для верха обуви, кроме замши.

- 46 Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож.
- 47 Характеристика ассортимента замши.
- 48 Характеристика ассортимента искусственных и синтетических материалов для низа обуви

Примерный перечень практических заданий по дисциплине
Формируемые компетенции – ОК 01, ПК 1.6

Задание 1.

Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров.

1 вариант.

Хлебобулочные изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки;
- из пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки, пшеничной муки общего назначения и

зерновых продуктов.

Консервы молочные:

- на обезжиренные; - цельные.

Молоко: - из цельного молока; - из нормализованного; - из обезжиренного молока.

2 вариант

Хлебные товары:

Общие, специальные, диетические и национальные; ржаные, пшеничные и ржано-пшеничные; формовые и подовые; буханки, каравай, батоны, плетенки, булки, булочки, калачи и др.; крупно-штучные и мелкоштучные.

Задание 2.

1. С использованием иерархического метода классификации составить графическую схему классификации «Культуры – многолетние растения», используя нижеприведенную информацию.

1 вариант. Культуры многолетние делятся: на виноград, фрукты тропические и субтропические, плоды цитрусовых культур, плоды семечковых и косточковых культур. Ягоды и плоды растений вида *Vaccinium*, плоды масличных культур, культуры для производства напитков, пряности и растения, используемые в парфюмерии и фармации, культуры многолетние прочие. Виноград делится на виноград свежий столовых сортов, виноград свежий прочих сортов. Фрукты тропические и субтропические делятся на авокадо, бананы, финики, инжир. Плоды цитрусовых культур делятся на: грейпфруты, лимоны и лаймы, апельсины, мандарины, включая танжерини, клементины и аналогичные гибриды цитрусовых культур. Плоды семечковых и косточковых культур делятся следующим образом: на яблоки, груши, айва, абрикосы, вишня, персики, нектарины, сливы, терн, ягоды и плоды растений вида *vaccinium*, киви, малина, земляника (клубника), ягоды, плоды растений вида *Vaccinium*, прочие, е включенные в другие группировки. Эта группировка включает: клюкву, чернику всех видов, бруснику, голубику, смородину и крыжовник. Плоды масличных культур разделяются: на

оливки (оливки столовые, оливки для производства оливкового масла), орехи кокосовые, плоды масличных культур прочие. Культуры для производства напитков делятся: на зерна кофейные необжаренные, лист зеленого чая сортовой, лист зеленого чая грубый, лист черного чая сортовой, лист черного чая грубый, листья мате, какао-бобы, культуры для производства напитков прочие (цикорий). Пряности и растения, используемые в парфюмерии и фармации, делятся: на пряности необработанные (перец необработанный), перец красный и стручковый, сухой необработанный, орех мускатный, мацис и кардамон необработанные, анис, бадьян, кориандр, тмин душистый и обыкновенный, фенхель и можжевельниковые ягоды необработанные.

1. Отметить достоинства и недостатки иерархического метода классификации.

2 вариант

1. Составить схему фасетной классификации «Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки».

Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают:

- одного из вида овощного сока и/или пюре;
- двух и более видов овощных соков и/или пюре (смешанными).

Овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают из одного или нескольких видов овощных соков и/или пюре с добавлением фруктовых соков и/или пюре.

В овощефруктовых соках доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50%.

В овощефруктовых нектарах доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50% от общей объемной доли сока и/или пюре в нектаре.

Овощные и овощефруктовые соки различают:

- прямого отжима;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленные;
- восстановленные с мякотью.

Овощные и овощефруктовые сокосодержащие напитки подразделяют на:

- напитки;
- напитки с мякотью.

Овощные и овощефруктовые нектары подразделяют на:

- нектары;
- нектары с мякотью.

Соки, нектары и напитки с мякотью могут изготавливаться гомогенизированными.

Овощефруктовые соки, нектары и напитки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными.

Соки, нектары и напитки могут изготавливаться обогащенными (ГОСТ 32100-2013).

1. Отметить достоинства и недостатки фасетного метода классификации.

Задание 3.

Составить классификации обуви и трикотажных изделий фасетным и иерархическим методами.

Обувь: бытовая, мужская, женская, комбинированная, зимняя, детская, ботинки, хромовая, мальчишковая, профилактическая, сапоги, из искусственной кожи, мокасины, половозрастное назначение, осенне-весенняя, сандалии, летняя, малодетская, специальная, спортивная, военная, сапожки, по материалу верха, школьная, туфли, вид, назначение, обувь кроссовая, ортопедическая, юфтевая, из синтетической кожи, сезон носки.

Трикотажные изделия: назначение, сырье, переплетение, отбеленные, пестровязанные, гладкокрашенные, набивные, со специальными отделками, способ изготовления, из натуральных волокон, из смеси различных волокон, отделка, верхний трикотаж, бельевые трикотажные изделия, пол и возраст, чулочно-носочные, из кулирных (поперечно-вязанных), перчаточные,

головные уборы, полурегулярные, детские, комбинированные, платочно-шарфовые, мужские, из основовязанных полотен, женские, кроенные, регулярные, комбинированные.

Задание 4.

Определить правильность построения кода EAN-13 и EAN-8 по контрольному числу:

1 вариант.

1. 4605973000505
2. 42300113
3. 4601313011569
4. 4030969807651
5. 4606224098968
6. 4607131340065

2 вариант

1. 9859001061050
2. 5051584103361
3. 8901205009206
4. 4030855000166
5. 4601969007237
6. 42164548

Задание 5

Для многих предприятий фармации актуальна проблема внедрения информационных технологий, которые обеспечили бы быстрый доступ к профессиональной и справочной информации о медикаментах, позволили реагировать на колебания спроса и были бы способны прогнозировать объемы производства, закупок и поставок.

Российская компания «РосбиИнформ К0» разработала программные информационные системы, ориентированные на:

- 1) государственные фармацевтические базы - «Аптечный склад»;
- 2) коммерческие оптовые фирмы - «Фармсервис»;
- 3) аптечные предприятия - «Фарминфо».

Комплекс «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» был разработан в творческом содружестве и при поддержке московского аптечного управления, а позднее - департаментом фармации Правительства Москвы и коллективами предприятий, на которых эти системы проходили внедрение. Данные комплексы предоставляют всю деловую информацию предприятия, доступную в реальном масштабе времени и в интерактивном режиме.

«Аптечный склад» - программно-техническая система предприятия, которая обеспечивает автоматизацию деятельности всех структурных служб аптечной базы. Система объединяет в локальную сеть товарные отделы склада (приемный отдел, экспедиция, оперативный отдел), бухгалтерию, коммерческие и плановые службы. В системе ведется электронный учет документов, отражающих приход, расход, внутренние передачи медикаментов, финансовые и прочие учетно-транспортные операции. На административном уровне система позволяет получать срез информации о работе склада за период времени, оптимизировать работу с клиентами, проводить маркетинговый анализ, строить ценовую и товарную политику в соответствии с конъюнктурой рынка. В рамках системы «Аптечный склад» осуществляется инвентаризация аптечного склада; ежедневные и ежемесячные отчетные документы.

Информационная система «Фармсервис» предназначена для электронного учета движения медикаментов на малых и средних предприятиях, занимающихся закупкой, хранением, оптовой и розничной реализацией фармацевтических товаров. Система формирует: различные виды приходных и расходных документов; ежедневные и ежемесячные отчеты; статистические данные о движении товара за произвольный период времени. Позволяет: рассматривать текущее состояние остатков склада по каждому препарату в режиме «ON-LINE»; формировать прайс-лист по заданным критериям; использовать разнообразную справочную информацию.

Информационная система «Фарминфо» предназначена для комплексной автоматизации аптек различных форм собственности. Система обеспечивает: оформление, просмотр, корректировку и печать документов по приемке и движению медикаментов; автоматическое введение остатков по каждому препарату в соответствии с приходными/расходными документами и объемом продаж; сбор данных о продажах и обновление данных на кассах (ввод новых товаров, изменение цен); учет отпуска медикаментов по льготным рецептам.

Используемые в комплексе «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» принципы кодирования препаратов просты. Код включает 8 знаков, каждый из которых содержит определенную информацию об описываемом товаре:

- знак отражает товарную группу (медикаменты и тара, химтовары, перевязочные и косметические средства и т.д.);
- 2 и 3 знаки определяют принадлежность лекарственного средства к какой-либо фармгруппе;
- 4 и 5 знаки указывают порядковый номер препарата внутри фарм- группы;
- 6 знак - территориальный признак поставщика («О» - РФ, «1» - страна СНГ, «9» - импорт);
- 7 и 8 знак отражают разнообразие закупочных цен каждой новой партии одноименного товара и обеспечивают «позавозный» учет товара.

Используемая система классификации и кодирования информации имеет в своей основе справочники и кодификаторы, которые применяются в аптечных управлениях и на аптечных складах Москвы.

Достоинством комплекса «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фар-минфо» является возможность учета товара как со штрих-кодом на упаковке, так и без него. Кодирование товара и нанесение штрихового кода выполняется специально предназначенными для этого устройствами (этикет- пистолетами, принтерами для этикеток). При отсутствии штриховых кодов комплекс предусматривает идентификацию и поиск любого препарата по другим параметрам (цена, название, номенклатурный номер), однако использование штрих-кодов позволяет значительно увеличить скорость ввода данных в компьютер, а значит - скорость обслуживания покупателей.

«Аптечный склад», «Фармсервис», «Фарминфо» используются для управления ассортиментом предприятия фармации средствами удаленного доступа. Формируется замкнутый цикл документооборота между поставщиком (аптечным складом) и каждым потребителем (аптекой, фирмой), который включает:

- прием прайс-листа и формирование заказа в аптеке, фирме;
- обработку принятых заказов на складе;
- формирование счета и отпуск медикамента со склада;
- формирование нового прайс-листа по различным критериям.

Такая интеграция данных создает реальную технологическую поддержку для системы принятия решений, анализа и маркетинга.

По данным компании «РосбиИнформ К0» серьезной проблемой для осуществления информационного обмена является отсутствие единого отраслевого кода медикамента. Эта же причина тормозит развитие в отрасли систем со штриховым кодированием. Существование общего кода препарата обеспечит создание единого информационного пространства, а использование методики штрихового кодирования повсеместно на всероссийском уровне сделает осуществимым внедрение прогрессивных технологий.

Задания

1. Можно ли изменить смысловую нагрузку кодовых позиций в используемом принципе кодирования компании «РосбиИнформ К°» медицинских препаратов?

2. Как используется департаментом фармации Правительства Москвы система классификации и кодирования информации комплекса «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо»?

3. Почему для предприятий фармации актуальна проблема внедрения новых технологий?

4. Объясните возможность одновременного учета в комплексе «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» медицинских препаратов как со штрих-кодом на упаковке, так и без него.

Задание 6

Розничная торговля является одним из самых динамичных секторов российской экономики. Об этом свидетельствуют высокие темпы роста розничного товарооборота и стремительное развитие лидирующих компаний отрасли. Федеральная торговая сеть «Вестер» объединяет различные форматы: гипермаркет «ВестерГипер», супермаркет «Вестер», формат магазина у дома «Сосед». Стратегия работы компании «Вестер» строится на уникальной комбинации трех важных факторов: низкие цены, широкий ассортимент и качество сервиса. Концепция бизнеса основана на низких ценах и максимальном удовлетворении спроса покупателей. Так же внедрение передовых технологий способствует снижению затрат и позволяет поддерживать цены ниже, чем у конкурентов. Торговые объекты «Вестер» в разных регионах имеют свои особенности при формировании ассортимента, но базовая ассортиментная матрица является единой для всей торговой сети. Она составлена на основе изучения предпочтений покупателей и полностью отвечает их потребностям в товарах той или иной категории. Категорийные менеджеры компании постоянно работают над обновлением ассортимента товаров, учитывают фактор сезонности, вводят в продажу новинки производителей, которые могут заинтересовать покупателей сети. В обязательный ассортимент входят товары для здорового питания. Ценообразование в федеральной сети «Вестер» основано на анализе ценовой ситуации на рынке. Методика анализа включает выявление индикаторных товаров, на которые ориентируются покупатели, определяя для себя уровень цен в магазине. Эти товары в торговой сети «Вестер» предлагаются по ценам ниже, чем у конкурентов. Для наиболее полного удовлетворения потребностей покупателей в ассортименте торговой сети «Вестер» представлены товары всех ценовых уровней:

- 1) товары по «входным ценам», т. е. по самым низким ценам, доступным любой категории покупателей;
- 2) товары среднего ценового уровня; как правило, в данном сегменте представлено несколько брендов, что позволяет покупателю делать осознанный выбор;
- 3) товары премиум-класса, способные удовлетворить самых взыскательных покупателей.

Такая политика ценообразования позволяет формировать имидж торговых центров «Вестер» как магазинов с лучшим ценовым предложением на рынке.

Торговая сеть «Вестер» объединяет различные форматы. Формат универсама «Сосед» эффективен при расположении магазина непосредственно в жилых микрорайонах города. Участок располагается в зоне 10- минутной пешеходной доступности для районов с населением более 20 тыс. чел. Площадь торгового зала от 300 до 450 м². Магазин «Сосед» предлагает продовольственные и промышленные товары до 3,5-5 тыс. наименований.

Формат гипермаркета эффективен при расположении магазина в центральных или спальных районах города. Участок располагается в зоне 10- минутной транспортной доступности для районов с населением более 130 тыс. чел. К участку, где расположен гипермаркет, обычно прилегает транспортная магистраль большой проходимости. Площадь торгового зала от 1,2 до 3 тыс. м². Магазин предлагает продовольственные и промышленные товары от 15 до 25 тыс. наименований. В гипермаркете действует сезонная зона, где представлены актуальные для каждого периода товары. Гипермаркет «ВестерГипер» имеет возможность гибко ориентироваться на потребности своих покупателей - жителей конкретного городского района.

В настоящее время ассортиментная матрица компании составляет более 100 000 наименований товара. В зависимости от формата магазина она может меняться от 5 тыс. наименований в магазине у дома «Сосед» до 80 тыс. в гипермаркете «ВестерГипер». Соотношение долей продовольственных и непродовольственных товаров: от 50/50% в гипермаркетах «ВестерГипер» до 90/10% в магазинах у дома «Сосед» - определено строго в соответствии с потребностями покупателей.

Задания

1. Определите и перечислите встретившиеся вам в описании данной ситуации товароведные термины.
2. Какие согласования ценовой и ассортиментной политики торговой сети делают стратегию работы компании «Вестер» уникальной?
3. В различных регионах торговые объекты «Вестер» имеют разные ассортиментные матрицы?

Задание 7

При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

Задание 8

Мясной цех при супермаркете перерабатывает охлажденное мясо в натуральные порционные полуфабрикаты. При поступлении говядины с одного из подмосковных мясокомбинатов, при нарезке мяса на куски обильно выделялся мясной сок. Как можно это объяснить, если мясо свежее и не подвергалось замораживанию?

Задание 9

Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма. -Штамп на скорлупе яиц Д 2 19.09. Все показатели яиц соответствуют требованиям к диетическим яйцам. Яйцо реализуется 27.09. К какому виду следует отнести яйца этой партии?

Задание 10

При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

Задание 11

Мясной цех при супермаркете перерабатывает охлажденное мясо в натуральные порционные полуфабрикаты. При поступлении говядины с одного из подмосковных мясокомбинатов, при нарезке мяса на куски обильно выделялся мясной сок. Как можно это объяснить, если мясо свежее и не подвергалось замораживанию?

Задание 12

Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма.

Задание 13

Штамп на скорлупе яиц Д 2 19.09. Все показатели яиц соответствуют требованиям к диетическим яйцам. Яйцо реализуется 27.09. К какому виду следует отнести яйца этой партии?

Задание 14

Определите вид ассортимента учебного магазина по числу учитываемых признаков (задание

выполняется студентом по индивидуальному заданию), результаты представьте в следующей форме:

Ассортимент магазина «_____» по числу учитываемых признаков

Классификация ассортимента	Магазин «.....»
По месту нахождения торговый; промышленный.	
В зависимости от широты охвата: простой; сложный; групповой; видовой; марочный; развернутый; сопутствующий; смешанный.	
По степени удовлетворения потребности: рациональный; оптимальный.	
В зависимости от характера потребности: реальный; прогнозирующий; учебный.	

Задание 15

Приведите классификацию и охарактеризуйте ассортимент макаронных изделий

Наименование	Группа класс	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина

Задание 16

Сгруппируйте ассортимент пищевых концентратов по классификационным признакам данные внесите в таблицу по следующей форме:

Группа пищевых концентратов	Сырье	Ассортимент	Требования к качеству	Условия хранения	Сроки хранения

Задание 17

Приведите ассортимент круп по представленным показателям, результаты сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Пищевая ценность

Задание 18

Дополните схему классификации мягких сыров.



Задание 19

Приведите ассортимент карамели по виду начинки, способу приготовления, способу обработки поверхности. Данные оформите в виде следующей таблицы:

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

Задание 20

Приведите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки. Данные занесите в следующую таблицу:

Хлеб	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

Задание 21

Приведите классификацию и ассортимент макаронных изделий. Все данные внесите в таблицу по следующей форме:

Наименование	Группа, класс	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина

Примерные тестовые вопросы по дисциплине Формируемые компетенции – ОК 01, ПК 1.6

Примерные тестовые задания и контролируемые компетенции представлены ниже:

1. Что является предметом товароведения

- качество товаров;
- свойства товаров;
- знания о товарах;
- характеристика товаров;
- потребительные стоимости товаров.

2. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий

- эффективность;
- безопасность;
- взаимозаменяемость;
- интегрированность;
- совместимость.

3. Назовите основополагающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности

- органолептические, функциональные;
- физические, потребительские;
- химические, технические;
- внешние, внутренние;
- ассортиментные, качественные, количественные, стоимостные.

4. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение

- качественная характеристика;
- потребительские свойства;
- номенклатура товаров;
- ассортиментная характеристика товаров;
- количественная характеристика.

5. Какая характеристика товаров имеет решающее значение для потребительских предпочтений

- количественная;
- ассортиментная;
- качественная;
- субъективная;
- объективная

6. В каком федеральном законе России дано определение термина «потребитель»

- Конституция РФ;
- Гражданский кодекс РФ;
- «О сертификации продукции и услуг»;
- «О защите прав потребителей»;
- «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

7. Каким путем товароведы участвуют в стимулировании сбыта

- путем формирования сегментов спроса;
- при помощи поддержки продаж;
- путем позиционирования товаров;
- путем подготовки товаров к реализации;
- путем показа достоинств товаров.

8. Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств

- физический;
- биологический;
- диагностический;
- психологический;
- органолептический.

9. Из каких элементов состоит структура кода

- букв;
- цифр;
- штрихов;
- символов;
- алфавита, основания, разряда, длины.

10. Какой метод позволяет осуществлять кодирование объектов, классифицируемых по одному или нескольким обусловленным или случайным признакам

- порядковый метод кодирования;
- серийный метод кодирования;
- последовательный метод кодирования;
- иерархический метод классификации;
- фасетный метод классификации.

11. Назовите официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и объектов классификации

- глоссарий;
- справочник;
- определитель;
- кодекс;
- классификатор.

12. Назовите ступени классификации, на которые была распределена вся продукция в классификационной части ОКП

- класс, подкласс, группа, подгруппа, вид;
- сорт;
- разряд;
- степень;
- раздел.

13. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей

- специфическим;
- недостаточным;
- количественным;
- реальным, прогнозируемым и учебным;
- сформированным.

14. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

- полнота ассортимента;
- реальный ассортимент;
- широта ассортимента;
- удовлетворительный ассортимент;
- действительный ассортимент.

15. Назовите показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров

- комплексные показатели;
- единичные показатели;
- простые показатели;
- сложные показатели;
- качественные показатели.

16. Фасетный метод классификации – это:

- параллельное разделение множества на независимые группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества по разным признакам

17. Иерархический метод классификации – это:

- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- последовательное разделение множества на независимые группировки
- параллельное разделение множества по различным признакам

18. Показатель "полнота ассортимента" характеризует фактическое количество в перечне:

- видов и наименований однородных групп товаров
- новых товаров
- видов и наименований разнородных групп товаров
- разновидностей товаров однородных и разнородных групп

19. Термин "рациональный ассортимент" означает набор товаров:

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

20. Термин "ассортимент товаров" означает перечень товаров:

- формируемый по определенным товарным признакам
- формируемый по различным торговым операциям
- одного сорта разных видов
- входящих в ассортиментный минимум

21. Показатель "устойчивость ассортимента" характеризуется товарами:

- имеющими устойчивый спрос
- имеющимися в наличии
- включенными в ассортиментный перечень
- удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров

22. Ассортиментный минимум означает:

- минимальное количество видов товаров, определяющих профиль розничного предприятия
- количество видов и наименования товаров, имеющихся в продаже
- количество видов и наименований товаров, имеющихся на складе
- количество видов и наименований товаров, предназначенных для экспорта

23. Объективные методы определения показателей качества:

- измерительный
- органолептический

- экспертный
- социологический

24. Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

- субъективность
- точность оценки
- сложность
- длительность по времени

25. Стандарты, технические условия, правила - это:

- товарно- сопроводительные документы
- элементы маркировки
- нормативные документы
- служебные документы

26. Содержание клейковины в муке пшеничной высшего сорта составляет:

- не менее 28%
- не менее 30%
- не менее 35%
- не менее 40%

27. Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям:

- влажность
- кислотность
- пористость
- зольность

28. Наиболее богаты витамином С:

- шиповник, черная смородина, перец
- цитрусовые, киви, капуста
- земляника, крыжовник, томаты
- капуста белокочанная, малина, яблоки

29. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий:

- сахар
- жир
- минеральные
- клетчатка

30. Какой чай охарактеризован следующими признаками: все чайники имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга, полностью отсутствуют побеги чайного растения:

- листовой
- байховый
- прессованный
- гранулированный

31. Вкусовые продукты, которые используются в основном для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи, называются:

- пряность
- пищевая соль
- приправа
- яблочная кислота

32. Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибами и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионово- кислых, уксуснокислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта:

- бифидопродукт
- кисломолочный продукт
- ацидофилин
- кефир

33. Показатели качества соленой рыбы:

- внешний вид, наружные повреждения, разделка
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах, массовая доля соли

34. Соленая рыба – это:

- рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара
- рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде
- рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты
- рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара

35. Термин "качество продукции" трактуется как совокупность всех характеристик:

- которые придают ей способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности
- которые обуславливают её безопасность
- количественных
- качественных

36. Максимальную толщину лаковой пленки имеет покрытие:

- лакированное
- панелирование
- полирование
- располирование

37. В основу классификации спортивных товаров положен следующий признак:

- половозрастной
- материал изготовления
- способу изготовления
- вид спорта

38. Что такое аппликатор:

- вид туши
- карандаш
- вид макияжа
- маленькая палочка с губкой

39. Какие этапы включает в себя порядок разработки ассортиментной политики:

- анализ
- исследование
- регулирование
- эффективность

40. Товарный сорт жира определяется.....числом:

- кислотным
- перекисным
- йодным
- омыления

41. Иерархический – это такой метод классификации, при котором:

- группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- товары распределяются по независимым друг от друга признакам

- группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- товары распределяются по схожим признакам

42.Процедура оценки качества продукции не включает в себя:

- обоснование базовых значений показателей качества?
- определение размера выборки
- присвоение определенной градации качества
- проведение измерений

43.К показателям надежности не относятся:

- сохраняемость
- долговечность
- ремонтпригодность
- функциональность

44.К органолептическим показателям относят:

- масса нетто
- внешний вид
- вкус
- запах
- маркировка

45.Какие этапы включает в себя порядок разработки ассортиментной политики:

- анализ
- исследование
- регулирование
- эффективность

46.На какие факторы делят формирование ассортимента товара:

- общие
- внешние
- экономические
- особые

47.К специфическим факторам формирования ассортимента товаров относятся:

- условия товарообеспечения
- спрос покупателей
- производство товаров
- предложения на рынке

48.Числовые значения коэффициентов полноты и стабильности ассортимента находятся в пределах:

- от 1 до 10
- от 1 до 5
- от 0 до 1
- от 10 до 100

49.К каким факторам формирования товарного ассортимента относятся транспортные условия, техническое оснащение магазина:

- общие
- специфические
- внутренние
- внешние

50.Бесперебойное наличие товаров, предусмотренных ассортиментным перечнем магазина – это:

- полнота
- глубина
- широта
- стабильность

51. Какие показатели относятся к внутренним ограничениям на ассортимент:

- финансовые ресурсы
- рынок поставщиков
- состояние конкурентов
- количество посредников

52. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:

- массовая доля жира и белка
- кислотность
- плотность
- температура замерзания

53.К кисломолочным продуктам НЕ относятся:

- творог и творожные изделия
- сыр
- сметана
- масло

54. Товарный сорт жира определяется ... числом:

- кислотным
- перекисным
- йодным
- омыления

55. Саломасы являются основным сырьем для производства:

- маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
- майонеза, спреда, мыло
- топленых жиров, маргарина
- мыла, кондитерских жиров

Критерии и шкала оценивания (устный опрос)

Оценка			
«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
Тема раскрыта в полном объеме, высказывания связанные и логичные, использована научная лексика, приведены	Тема раскрыта не в полном объеме, высказывания в основном связанные и логичные, использована научная лексика,	Тема раскрыта недостаточно, высказывания несвязанные и нелогичные. Научная лексика не использована, не приведены примеры.	Тема не раскрыта. Логика изложения, примеры, выводы и ответы на вопросы отсутствуют.

примеры. Ответы даны в полном объеме.	приведены примеры. Ответы на вопросы даны не в полном объеме.	Ответы на вопросы зависят от помощи со стороны преподавателя.	
---------------------------------------	---	---	--

Критерии и шкала оценивания (выполнение практических заданий)

Оценка			
«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
По решению задачи дан правильный ответ и развернутый вывод	По решению задачи дан правильный ответ, но не сделан вывод	По решению задачи дан частичный ответ, не сделан вывод	Задача не решена полностью

Критерии и шкала оценивания (тестирование)

Число правильных ответов	Оценка
90-100% правильных ответов	Оценка «отлично»
70-89% правильных ответов	Оценка «хорошо»
51-69% правильных ответов	Оценка «удовлетворительно»
Менее 50% правильных ответов	Оценка «неудовлетворительно»

7.4.2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерные вопросы к зачету с оценкой

Контролируемые компетенции – ОК 01, ПК2.1, ПК 2.2

- 1 Эмпирические методы товароведения. Практические методы товароведения.
- 2 Классификация как метод товароведения. Общая характеристика классификации
- 3 Методы классификации в товароведении
- 4 Товароведная классификация товаров. Учебная и торговая классификация товаров.
- 5 Понятие и классификация товаров (классификация потребительной стоимости товара).
- 6 Химический состав продовольственных товаров.
- 7 Кодирование товаров.
- 8 Общая характеристика веществ пищевых продуктов. Пищевая ценность и свойства продовольственных товаров.
- 9 Процессы, протекающие во время хранения.
- 10 Методы консервирования продовольственных товаров.
- 11 Характеристика классификаторов товаров. Товароведная классификация товаров
- 12 Основные понятия качества товаров
- 13 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров
- 14 Свойства и показатели назначения товаров. Свойства и показатели надежности товаров
- 15 Эргономические свойства и показатели товаров. Понятие безопасности товаров. Экологические свойства и показатели товаров. Эстетические свойства и показатели товаров
- 16 Контроль качества товаров. Общая характеристика контроля качества товаров. Выборочный

контроль качества. Контроль качества товаров в торговых организациях. Оценка уровня качества

17 Дифференциальный метод оценки уровня качества. Комплексный метод оценки уровня качества товаров. Количественные градации товаров

18 Количественные характеристики товаров. Контроль количественных характеристик товаров

19 Производственные объекты как факторы обеспечения товароведных характеристик товаров. Сохраняющие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров

20 Особенности хранения товаров. Обеспечение сохранности товаров. Товарная обработка

21 Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Эксплуатация (потребление)

22 Снижение товарных потерь. Характеристика товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь

23 Товароведная характеристика мяса убойных животных. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов

24 Товароведная характеристика колбасных изделий. Товароведная характеристика мясных консервов

25 Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов. Строение куриного яйца. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Маркировка яиц

26 Технологические свойства мяса. Факторы, способствующие повышению качества мяса.

27 Пороки мяса PSE и DFD. Влияние первичной переработки животных на товарный вид, качество туш и мяса. Упитанность мяса. Маркировка. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли

28 Состав и классификация рыбы. Классификация промысловой рыбы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные полуфабрикаты. Рыбные кулинарные изделия. Икорные товары. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Методы отбора проб и образцов для лабораторных испытаний.

29 Понятие. Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов. Зерно основных хлебных культур. Зерно крупяных культур.

30 Показатели безопасности продовольственного зерна. Зерно бобовых культур. Показатели безопасности зернобобовых культур. Приемка и показатели качества, хранение зерна

31 Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности. Экспертиза качества крупы. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.

32 Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых хлебных изделий. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Жаренные хлебобулочные изделия. Бараночные изделия.

33 Ассортимент кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий

34 Потребительские свойства парфюмерных товаров. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.

35 Характеристика ассортимента кож для низа обуви. Обувные кожи. Заменители кож. Производство кожаной обуви. Ассортимент кожаной обуви. Типовая шкала размеров кожаной обуви. Артикулы на кожаную обувь. Сортировка, маркировка и упаковка кожаной обуви.

36 Производство и ассортимент искусственных и синтетических обувных материалов. Искусственные и синтетические кожи для верха, подкладки и промежуточных деталей обуви. Классификация.

37 Организация розничной торговли кожгалантерейных товаров. Особенности продажи кожгалантереи. Организация торгового помещения и закупка товаров.

38 Общая классификация непродовольственных товаров.

39 Ассортимент одежды, швейных товаров. Определение качества поясных и плечевых швейных изделий. Ассортимент трикотажных товаров.

40 Определение качества трикотажных товаров. Определение пороков мехового полуфабриката. Ассортимент кожаной и резиновой обуви. Определение качества обувных изделий.

- 41 Ассортимент стеклянных бытовых товаров. Определение качества стеклянных изделий.
- 42 Ассортимент керамических бытовых товаров. Сравнительный анализ ассортимента керамики в различных типах розничных торговых предприятий.
- 43 Ассортимент галантерейных товаров. Определение качества металлической галантереи.
- 44 Ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров.
- 45 Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.
- 46 Ассортимент ювелирных товаров.
- 47 Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров. Требования, предъявляемые к косметическим средствам.
- 48 Характеристика ассортимента обуви. Ассортимент кожаной обуви. Сортировка, маркировка и упаковка обуви.
- 49 Производство и ассортимент искусственных и синтетических обувных материалов.
- 50 Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе безопасности.
- 51 Ассортимент галантерейных товаров. Потребительские свойства галантерейных товаров. Классификация и ассортимент галантерейных товаров.
- 52 Классификация кожгалантерейных товаров. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров
- 53 Иерархический и фасетный методы классификации.
- 54 Классификация и ассортимент бытовой техники. Маркировка и условия хранения бытовой техники.

Критерии и шкалы оценивания промежуточной аттестации

Шкала и критерии оценки (Зачет с оценкой)

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1. Материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, правильно используется терминология; 2. Показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; 3. Продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов,	1. Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом может иметь следующие недостатки: 2. В изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; 3. Допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя.	1. Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала. 2. Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;	1. Содержание материала не раскрыто. 2. Ошибки в определении понятий, не использовалась терминология в ответе.

сформированность умений и знаний; 4. Ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов.		3. При неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность умений и знаний.	
---	--	--	--