

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

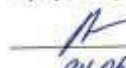
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УМР

 М.Н. Халдеева  
24.06 2021 г.

*Рез. колл. 08/ТД-22*

**Теоретические основы товароведения и экспертизы**  
**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**  
Учебный план **b380306\_21\_1\_ТД.plx.plx**  
**38.03.06 Торговое дело**  
Квалификация **бакалавр**  
Форма обучения **очная**  
Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану **108**  
в том числе:  
аудиторные занятия **60**  
самостоятельная работа **48**

Виды контроля: в семестрах:  
зачеты с оценкой 2

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	<b>2 (1,2)</b>		Итого	
	Неделя		21 1/6	
Вид занятий	уп	сп	уп	сп
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

**Теоретические основы товароведения и экспертизы**

разработана в соответствии с ФГОС:


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

составлена на основании учебного плана:

38.03.06 Торговое дело

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

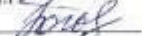
 / М.Е. Мохарева Ю.Е./

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 07.06 2021 г. № 27

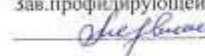
Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А. 

Руководитель направления :


 Терютина М.М./

Зав. профилирующей кафедры

 / Терютина М.М./

Протокол заседания кафедры от 11.06 2021 г. № 2106

Председатель МК факультета

 /Скрябина А.В./

Протокол заседания МК факультета от 11.06 2021 г. № 5-21

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ

 /Халдеева М.Н./

Протокол заседания УМС от 23.06 2021 г. № 7

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК А.В.Сидоров  
14 июля 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 10 июля 2022 г. № 22-06  
Зав. кафедрой Терютина М.М. М.М. Терютина

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК А.В.Сидоров  
05 июля 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 02 июля 2023 г. № 23-06  
Зав. кафедрой Терютина М.М. М.М. Терютина

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК А.В.Сидоров  
06 июля 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 03 июля 2024 г. № 24-06  
Зав. кафедрой Терютина М.М. М.М. Терютина

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Терютина М.М.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов фундаментальных знаний и умений в области товароведения.

Задачи изучения дисциплины:

овладеть основными понятиями в области теории товароведения;

изучить цели, задачи, принципы, объекты и методы товароведения;

укрупненную классификацию товаров;

усвоить основополагающие товароведные характеристики товаров:

ассортиментные, квалиметрические и количественные;

классификацию;

изучить факторы, обеспечивающие товароведные характеристики;

изучить виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;

усвоить виды, формы и средства товарной информации.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**УК-1.1: анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи, оценивая их преимущества и недостатки**

**Знать:**

задачи, этапы ее решения, действия по решению задач, преимущества и недостатки.

**Уметь:**

анализировать задачи, выделять этапы ее решения, оценивать их преимущества и недостатки.

**Владеть:**

поставленными задачами, выделять этапы ее решения, оценивать их преимущества и недостатки.

**УК-1.2: находит, выбирает и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи**

**Знать:**

в полном объеме знает информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

**Уметь:**

находит, выбирает и анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

**Владеть:**

находит, выбирает и анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

**ОПК-4.1: участвует в организации и развитии предпринимательской деятельности в торговле**

**Знать:**

знает предпринимательскую деятельность в торговле;

**Уметь:**

способен предлагать организационно-управленческие решения;

**Владеть:**

владеет необходимыми организационно-управленческими решениями;

**ОПК-4.2: организует разработку мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг) соответствующих современному уровню развития науки и техники, потребностям рынка**

**Знать:**

знает показатели качества пищевой продукции;

**Уметь:**

организует разработку мероприятий по повышению качества продукции;

**Владеть:**

владеет мероприятиями по повышению качества продукции;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>	
2.1.1	основные понятия, цели, принципы, объекты и методы товароведения; ассортиментные, квалиметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, формирующие качество товаров;
<b>2.2 Уметь:</b>	
2.2.1	факторы, сохраняющие качество товаров; виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения; виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу. учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров измаркировки и товаро-сопроводительных документов; формировать ассортимент; готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения в таможенном деле; оценивать качество товаров; аналитическими методами для оценки эффективности товароведной деятельности;
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; владением навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товары; умением и навыками документационного и информационного обеспечения товароведной деятельности; способностью в устной и письменной формах оформлять результаты экспертизы;

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.21
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1	Учебная практика (Ознакомительная практика)
3.1.2	Введение в профессиональную деятельность
<b>3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
3.2.1	Производственная практика (информационно-аналитическая практика)
3.2.2	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>2 (1.2)</b>		Итого	
Неделя	21 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**3 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Структура теоретических основ товароведения. Принципы товароведения						

1.1	Цели, задачи товароведения. История товароведения как науки. Направления развития товароведения. /Лек/	2	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.2	История товароведения как науки /Ср/	2	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1 УК -1.2	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.3	Состояние потребительского рынка. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности /Лек/	2	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1 УК -1.2	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.4	Классификация методов: теоретические методы, эмпирические методы, практические методы /Пр/	2	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1 УК -1.2	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.5	Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом /Лек/	2	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1 УК -1.2	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	

1.6	Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом /Пр/	2	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.7	Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом /Ср/	2	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.8	Качество товаров, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей: оценка качества и градации качества /Лек/	2	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.9	Качество товаров, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей: оценка качества и градации качества /Ср/	2	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.10	Качество товаров, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей: оценка качества и градации качества /Пр/	2	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.11	Несоответствия и дефекты товаров. Количественная характеристика товаров. Контроль качества и количества товарных партий /Лек/	2	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	

1.12	Несоответствия и дефекты товаров. Количественная характеристика товаров. Контроль качества и количества товарных партий /Пр/	2	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.13	Физические свойства товаров. Химический состав и свойства товаров. Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Упаковка товаров. Виды потерь /Лек/	2	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.14	Физические свойства товаров. Химический состав и свойства товаров. Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Упаковка товаров. Виды потерь /Ср/	2	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	

1.15	Физические свойства товаров. Химический состав и свойства товаров. Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Упаковка товаров. Виды потерь /Пр/	2	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.16	Средства товарной информации. Требования к товарной информации. Технические документы /Лек/	2	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	
1.17	Средства товарной информации. Требования к товарной информации. Технические документы /Пр/	2	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 УК-1.1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	0	

**6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

**7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

**7.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1.	Калачев, С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев.	— 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/463732">https://urait.ru/bcode/463732</a>
Л1.2.	Попова, Л. И.	Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебное пособие для вузов / Л. И. Попова.	— 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 205 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09005-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471366">https://urait.ru/bcode/471366</a>

Л1.3.	Кошкина, С. Н.	Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебное пособие / С. Н. Кошкина, Е. Н. Гусарская, К. В. Молчанов ; под редакцией С. Н. Кошкиной.	— Омск : ОмГТУ, 2020. — 120 с. — ISBN 978-5-8149-3181-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/186924">https://e.lanbook.com/book/186924</a>
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1.	Васюкова, А. Т.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев.	— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138155">https://e.lanbook.com/book/138155</a>
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>			
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>			
7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct		
7.3.1.2	LIBREOFFICE		
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования		
7.3.1.4	Adobe Reader		
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>			
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>			
<p>№ 1.226: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.  Кабинет №37 - 58,5 м<sup>2</sup>  Оборудование:  Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.,  Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1шт.,  Экран – 1шт.,  Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся  Программное обеспечение:  1. Windows 7 Professional OEM  № 1.311 Учебная аудитория Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания  Кабинет № 7 – 73,3м<sup>2</sup>  Оборудование:  Термостат ТС-80  Рефрактометр  Электропечь «Лысьва»  Анализатор «Клевер-1М»  Весы лабораторные электронные  Весы СМП-84  Центрифуга ЦЛМ-1-12  Сепаратор  Печь Чижова  Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся  № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.  Кабинет №54 – 78 м<sup>2</sup>  Оборудование  системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;  монитор benq g900wa -1 шт.;  Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;  монитор lg w1934s - 8 шт.,  4 тонких клиента Eltex tc-50  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  бесплатная операционная система Calculate Linux;</p>			



LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.  
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования.  
Кабинет №11 – 25,4 м<sup>2</sup>  
№ 2.419 Помещения для хранения учебного оборудования.  
Кабинет №24 – 14,9 м<sup>2</sup>

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

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Теоретические основы товароведения и экспертизы" определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии действующими стандартами.  
«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Теоретические основы товароведения и экспертизы" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования

#### **10. ПРИЛОЖЕНИЕ**

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические указания по выполнению практических работ.
- 10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Экономический факультет  
Кафедра «Отраслевая экономика и управление»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.О.21 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Образовательная программа 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) «Организация коммерческой деятельности в аграрной сфере»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная/очно-заочная

Общая трудоемкость 108 ч., ЗЕТ - 3

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации № 954 от «12» августа 2020 г.

Зав.профилирующей кафедрой Терюгина / Терюгина М.М. /  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 21-06 от «11» июня 2021 г.

Председатель МК факультета Скрябина / Скрябина А.В. /  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5-21 от «17» июня 2021 г.

Декан факультета Роднина / Роднина Н.В. /  
подпись фамилия, имя, отчество

«17» июня 2021 г.

## 1. Перечень компетенций и индикаторов достижений учебной дисциплины (модуля)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Базовая	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1.УК-1 анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи, оценивая их преимущества и недостатки
		ИД-2УК-1 находит, выбирает и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
Базовая	ОПК-4 Способен предлагать экономически и финансово обоснованные организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности;	ИД-1ОПК-4 участвует в организации и развитии предпринимательской деятельности в торговле
		ИД-2ОПК-4 организует разработку мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг) соответствующих современному уровню развития науки и техники, потребностям рынка

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2		
УК-1	<p>Знать: ассортимент, качество товаров и услуг, методы оценки их качество и дефекты, технологию приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Уметь: эффективно оценивает качество товаров и диагностирует дефекты товаров, проводит приемку и учет товаров по количеству и качеству.</p> <p>Владеть: ассортимент продовольственных товаров, показателями качества товаров, пороки и дефекты товаров, методами определения показателей качества товаров.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос, задания, Лабораторные работы)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Экзамен</i></p>

ОПК-4	<p>Знать: все необходимые нормативные документы, требования к продовольственным товарам, мероприятия по повышению качества продукции</p> <p>Уметь: в полном объеме умеет пользоваться нормативными документами, организует разработку мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг) соответствующих современному уровню развития науки и техники, потребностям рынка</p> <p>Владеть: владеет необходимыми нормативными документами, участвует в организации и развитии предпринимательской деятельности в торговле</p>	
-------	---	--

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков в процессе освоения образовательной программы**

Перечень оцениваемых компетенций - УК-1 , ОПК-4 .

**4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

**Тесты**

*Для оценки компетенции УК-1, ОПК-4:*

**Задание 1**

Предметом товароведения является:

1. конструкция товаров
2. потребительная стоимость товара
3. технология производства товаров
4. меновая стоимость

**Задание 2**

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

**Задание 3**

Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

1. кодирование
2. идентификация
3. классификация
4. ранжирование

**Задание 4**

Иерархический метод классификации – это:

1. последовательное разделение множества на независимые группировки
2. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
3. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества по различным признакам

**Задание 5**

Различают два метода классификации:

1. иерархический и фасетный
2. дифференциальный и комплексный
3. иерархический и комплексный
4. фасетный и комплексный

#### **Задание 6**

Термин «торговый ассортимент» означает:

1. перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода - изготовителя
2. перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
3. перечень товаров, изготавливаемых предприятием
4. перечень товаров, реализуемых торговой организацией

#### **Задание 7**

Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:

1. конкурентоспособность
2. надежность
3. удобство пользования
4. качество

#### **Задание 8**

Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства:

1. надежности
2. функциональные
3. эстетические
4. эргономические

#### **Задание 9**

**Качество товаров формируют факторы:**

1. исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
2. условия хранения и транспортирование
3. принципы маркетинга
4. аудит качества и сбытовая политика

#### **Задание 10**

**Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:**

1. экспертный
2. органолептический
3. расчетный

4. измерительный

### **Задание 11**

ПСП - это

1. постоянная суточная потребность
2. полный состав продукта
3. предельное суточное потребление
4. система потребительских показателей

### **Задание 12**

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

### **Задание 13**

Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:

1. удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
2. имеющими устойчивый спрос
3. включенными в ассортиментный перечень
4. имеющимися в наличии

### **Задание 14**

Фасетный метод классификации – это:

1. параллельное разделение множества по разным признакам
2. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
3. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества на независимые группировки

### **Задание 15**

Наиболее объективный метод или методы определения показателей качества из приведенных:

1. измерительный
2. органолептический
3. расчетный и социологический
4. экспертный и расчетный

### **Задание 16**

К экологическим показателям мотоцикла относится:

1. скорость
2. количество пассажиров



3. расход топлива
4. уровень шума

### **Задание 17**

К эргономическим показателям обуви относятся:

1. размер
2. устойчивость носка
3. износостойкость подошвы
4. цвет

### **Задание 18**

Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество – это:

1. признак
2. принцип
3. показатель
4. качественная определенность

### **Задание 19**

К эстетическим свойствам относятся:

1. универсальность и взаимозаменяемость
2. долговечность
3. соответствие моде и целостность композиции
4. безотказность

### **Задание 20**

Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

1. точность оценки
2. сложность
3. субъективность
4. длительность по времени

### **Задание 21**

К товарной информации предъявляют следующие основные требования:

1. краткость и информативность
2. воспроизводимость, четкость, точность
3. сопоставимость, достаточность, достоверность
4. краткость, воспроизводимость, четкость

### **Задание 22**

Наиболее доступной для потребителя является информация

1. цифровая
2. словесная
3. символическая
4. штриховая

**Задание 23**

Термин «ассортиментная политика» означает деятельность:

1. по формированию рационального ассортимента и его оптимизации
2. по закупке товаров для торговой организации
3. по установлению хозяйственных связей с поставщиками
4. по обновлению ассортимента товаров

**Задание 24**

Основные функции маркировки:

- А) информационная,
- Б) идентифицирующая,
- В) мотивационная,
- Г) эмоциональная.

**Задание 25**

Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар, упаковку и (или) другие носители информации, называются

- А) производственной маркировкой,
- Б) торговой маркировкой,
- В) идентификационной маркировкой.

**Задание 26**

Разновидность этикеток, имеющих особую форму и наклеивающихся на горлышко бутылок, называется

- А) ярлык,
- Б) кольеретка,
- В) бирка.

**Задание 27**

В зависимости от места нанесения различают следующие виды клейм и штампов:

- А) производственные,
- Б) торговые,

- В) ветеринарные,
- Г) товароведные,
- Д) карантинные

### **Задание 28**

Количественные потери в зависимости от причин возникновения на следующие виды:

- А) естественная убыль,
- Б) предреализационные потери,
- В) нормируемые потери.

### **Задание 29**

Предреализационные товарные потери бывают

- А) ликвидными,
- Б) неликвидными,
- В) количественными,
- Г) качественными.

### **Задание 30**

Причинами возникновения естественной убыли служат следующие процессы:

- А) усушка,
- Б) распыл,
- В) улетучивание веществ,
- Г) впитывание жидкой фракции пищевого продукта в упаковку,
- Д) бой,
- Е) розлив.

### **Задание 31**

Критические неустраняемые дефекты – это

- А) зачистка от штаффа весового сливочного масла,
- Б) загнивание,
- В) плесневение,
- Г) отделение костей у мяскопченостей.

### **Задание 32**

Удаление малоценных частей товара, которые могут быть реализованы по более низкой цене или отправлены на промпереработку – это

- А) ликвидные отходы,
- Б) неликвидные отходы,
- В) количественные отходы,
- Г) качественные отходы.

### **Задание 33**

Меры по предупреждению и снижению потерь подразделяются :

- А) организационные,
- Б) технологические,
- В) биологические,
- Г) информационные.

### **Задание 34.**

Меры по учету факторов внутренней среды и регулированию факторов внешней среды, позволяющие предупредить или снизить товарные потери, называются

- А) организационные,
- Б) технологические,
- В) биологические,
- Г) информационные.

### **Задание 35**

Нормативные документы, регламентирующие нормы и правила хранения – это

- А) стандарты на продукцию,
- Б) стандарты на методы хранения,
- В) СанПиНы,
- Г) нормы естественной убыли.

### ***Критерии оценивания:***

А

$K = \frac{A}{P}$ ;

Р

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

## **КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

**Для оценки компетенции УК-1, ОПК-4:**

Задание 1:

Записать в рабочую тетрадь органолептические и физико-химические показатели качества творога согласно ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Ознакомиться с методиками (ГОСТ) определения показателей качества творога.

Задание 2:

Записать в рабочую тетрадь органолептические и физико-химические показатели качества мясных полуфабрикатов в тесте согласно ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия. Ознакомиться с методиками (ГОСТ) определения показателей качества пельменей.

### **Критерии оценивания:**

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решения, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

### **Темы рефератов**

для оценивания сформированности компетенций – УК-1, ОПК-4

**Для оценки компетенции «УК-1, ОПК-4»:**

1. Этапы становления товароведения как науки.
2. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия.
3. Основные направления совершенствования ассортимента.
4. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.

5. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
6. Факторы, сохраняющие качество товаров.
7. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
8. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.
9. Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения.
10. Срок хранения. Срок службы, срок годности и срок реализации.
11. Режимы хранения.
12. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.
13. Транспортирование товаров: виды, условия.
14. Влияние способов транспортирования на сохранение товаров.
15. Понятие дефекта (несоответствия).
16. Классификация дефектов по причинам возникновения, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т.д.
17. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.
18. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.
19. Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.
20. Химический состав продовольственных товаров.
21. Понятие пищевой ценности.
22. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.
23. Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.
24. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения, уровни контроля. Жесткость контроля. Риск поставщика и риск потребителя.
25. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения .
26. Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность.
27. Основные понятия в области товарной экспертизы.
28. Принципы товарной экспертизы.
29. Виды и типовые задачи товарной экспертизы.
30. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза.

31. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза.

32. История возникновения и развития товароведения в России и за рубежом.

33. Основоположники товароведения.

34. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.

### ***Критерии оценивания:***

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

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

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

### **Перечень экзаменационных вопросов**

#### ***Для оценки компетенции «УК-1, ОПК-4»:***

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Принципы товароведения.
3. Объекты товароведной деятельности.
4. Понятие товара.
5. основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.
6. Товар как объект гражданского и торгового права.
7. Товар в договоре купли-продажи.
8. Субъекты товароведной деятельности.
9. Методы научного познания: эмпирические, аналитические.
10. Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические.
11. Классификация как метод товароведения.
12. Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки.
13. Правила классификации.
14. Кодирование товаров.
15. Товароведная классификация товаров.
16. Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента.
17. Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п.
18. Управление ассортиментом.
19. Формирование ассортимента.
20. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
21. Особенности формирования ассортимента различных групп товаров.
22. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи.
23. Направления развития и совершенствование ассортимента.
24. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.



25. Качество товара, определения.
26. Требования к качеству.
27. Свойства и показатели качества.
28. Номенклатура потребительских свойств товаров.
29. Оценка качества и градации качества товаров.
30. Дефекты товаров.
31. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров.
32. Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфичные количественные характеристики.
33. Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.
34. Контроль качества и количества товарных партий
35. Приемка товаров торговыми организациями.
36. Отбор проб и образцов из товарных партий.
37. Пробы точечные, объединенные, исходные.
38. Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации.
39. Идентификация товаров.
40. Прослеживаемость товаров.
41. Технологическое, информационное, организационное обеспечение.
42. Упаковка товаров.
43. Классификация упаковки, требования к упаковке.
44. Хранение товаров.
45. Условия хранения.
46. Режим хранения.
47. основополагающие принципы хранения.
48. Методы хранения.
49. Товарная обработка.
50. Реализация товаров.
51. Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери.
52. Порядок списания количественных и качественных потерь.
53. Меры по предупреждению и снижению потерь.
54. Цели и задачи экспертизы.

55. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности, по условиям применения и стадиям определения.
56. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п.
57. Нормативно-правовая база экспертизы.
58. Организация и порядок проведения экспертизы.
59. Оформление результатов экспертизы.
60. Исследование факторов, влияющих на свойства сохраняемости товаров.
61. Роль товарной экспертизы в обеспечении качества товаров.
62. Влияние химического состава на потребительские свойства продовольственных товаров.
63. Качественные и количественные потери пищевых продуктов.
64. Характеристика дефектов продовольственных товаров.
65. Идентификация продовольственных товаров.
66. Фальсификация продовольственных товаров.
67. Экологическая безопасность продовольственных товаров.
68. Измерительные методы товарной экспертизы.
69. Органолептическая оценка потребительских товаров.
70. Методологические основы оценки качества продовольственных товаров.
71. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
72. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
73. Средства и виды информации о товаре.
74. Маркировка – как средство информации о товаре.
75. Эргономические свойства товаров.
76. Экологическая экспертиза товаров.
77. Социологический метод оценки показателей качества товаров.
78. Эстетические свойства товаров.

### ***Критерии оценивания:***

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим

творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Хорошо» - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **Примерные темы курсовых работ (не предусмотрены)**

#### **5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Промежуточная аттестация проводится в конце \_\_\_\_\_ семестра и завершает изучение дисциплины \_\_\_\_\_ (или какой-то ее части) в такой форме, как защита курсового проекта (работы), зачета по дисциплинам (модулям), экзамена, дифференцированного зачета по дисциплине (модулю), который проводится в устной или письменной формах, в форме контрольного тестирования.

*Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.*

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение *контрольных работ*.

Время выполнения заданий\_\_\_\_\_. (указывается, за какое время студент должен выполнить задание: 1 час, 1 неделя...).

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

**5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.**

**Справочная таблица процедур оценивания  
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контрольных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (<math>\leq 60\%</math>):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li><b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul>	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	<p><math>K = \frac{A}{P}</math> К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.</p> <p>5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = &gt; 0,59</p>	+		

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

3.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
4.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов:</p>		+	+

		<p>результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.</p>		<p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>			
5.	Итоговая контрольная работа	<p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать</p>	<p>Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.</p>	<b>См. критерии оценивания контрольных работ</b>	+	+	+

		в содержании работы навыки решения практических задач.					
6.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+



## 1.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	<b><i>Раздел 1. Структура теоретических основ товароведения. Принципы товароведения</i></b>							
1.1.	Цели, задачи товароведения. История товароведения как науки. Направления развития товароведения. /Лек/	УК-1, ОПК-4	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.2.	История товароведения как науки. /Ср/	УК-1, ОПК-4	Д	5	0-1	1-2	2-4	5
1.3.	Состояние потребительского рынка. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности. /Лек/	УК-1, ОПК-4	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.4.	Классификация методов: теоретические методы, эмпирические методы, практические методы /Пр/	УК-1, ОПК-4	К	6	0-1	1-3	3-6	6
1.5.	Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом /Лек/	УК-1, ОПК-4	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.6.	Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом /Пр/	УК-1, ОПК-4	К	6	0-1	1-4	4-6	6
1.7.	Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом /Ср/	УК-1, ОПК-4	Д	5	0-1	1-2	3-5	5
1.8.	Качество товаров, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей: оценка качества и градации качества. /Лек/	УК-1, ОПК-4	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.9.	Качество товаров, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей: оценка качества и градации качества. /Ср/	УК-1, ОПК-4	Д	5	0-2	1-2	3-5	5
1.10.	Качество товаров, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей: оценка качества и градации качества. /Пр/	УК-1, ОПК-4	К	6	0-2	2-4	4-6	5-6
1.11.	Несоответствия и дефекты товаров. Количественная характеристика товаров. Контроль качества и количества товарных партий /Лек/	УК-1,	У	6	0-1	2-4	4-6	6

		ОПК-4						
1.12	Несоответствия и дефекты товаров. Количественная характеристика товаров. Контроль качества и количества товарных партий /Пр/	УК-1, ОПК-4	К	6	0-2	2-4	4-6	6
1.13	Физические свойства товаров. Химические состав и свойства товаров Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Упаковка товаров. Виды потерь /Лек/	УК-1, ОПК-4	У	6	0-2	2-4	4-6	6
1.14	Физические свойства товаров. Химические состав и свойства товаров Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Упаковка товаров. Виды потерь /Ср/	УК-1, ОПК-4	К	5	0-2	2-3	4-5	5
1.15	Физические свойства товаров. Химические состав и свойства товаров Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Упаковка товаров. Виды потерь /Пр/	УК-1, ОПК-4	У	6	0-1	1-4	4-6	5-6
1.16	Средства товарной информации. Требования к товарной информации. Технические документы /Лек/	УК-1, ОПК-4	К	6	0-1	2-4	4-6	6
1.17	Средства товарной информации. Требования к товарной информации. Технические документы /Пр/	УК-1, ОПК-4	Т	6	0-2	2-4	4-6	6
	Экзамен	УК-1, ОПК-4	Т	100	0-23	24-58	59-94 4	94-100 0

\* - указать У- устный ответ, К- контрольная работа, Т- тестовое задание и т.п.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

основной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Организация коммерческой деятельности в аграрной сфере»

Представленный к экспертизе фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 12.08.2020 № 963.

Оценочные средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки соответствует целям и задачам рабочих программ преподаваемых дисциплин реализации программы, разработаны для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных кафедрами материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной специальности.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по изучению дисциплин включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе прохождения практики, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения по программе, а также оценить степень сформированности компетенций, умений и навыков в сфере профессионального общения.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение изучаемых дисциплин представлены в достаточном объеме.

Заключение: разработанные и представленные для экспертизы фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) рекомендуются к использованию в процессе подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Организация коммерческой деятельности в аграрной сфере».

Эксперт: Первый заместитель  
Министра предпринимательства  
торговли и туризма РС(Я), к.э.н.

22 июня 2021 г.



М.Г. Карбушев