



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Иркутский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ИГУ»)**

**Международный институт экономики и лингвистики
Кафедра социально-экономических и математических дисциплин**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **Б1.В.16 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ТОВАРОВ
ОДНОРОДНЫХ ГРУПП»**

направление подготовки **38.03.06 «ТОРГОВОЕ ДЕЛО»**

профиль «Расчетно-экономический»

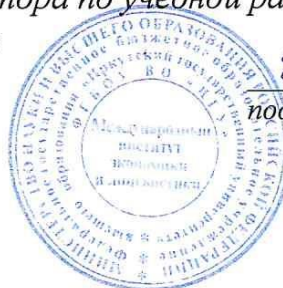
Иркутск, 2024

Одобен
УМК МИЭЛ

Разработан в соответствии с ФГОС ВО
ФГОС ВО 38.03.06 «Торговое дело» (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 963, зарегистрированный в Минюсте России «25» августа 2020 г. № 59428

с учетом требований проф. стандарта
08.043 «Экономист предприятия», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 марта 2021 г. № 161н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 апреля 2021., регистрационный № 63289)
08.039 «Специалист по внешнеэкономической деятельности» (утвержденная приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июля 2019 г. № 409н)

Председатель УМК *Крайнова Е.В., зам. директора по учебной работе,
канд. филол. наук, доцент*



Е.В. Крайнова
подпись, печать

Разработчик *Антонова Е.В., доцент кафедры социально-экономических
и математических дисциплин, канд. биол. наук*

Е.В. Антонова
подпись

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине Б1.В.16 Теоретические основы товароведения
38.03.06 «Торговое дело», квалификация бакалавр

1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины
(курс 4 семестр 7)

Код компетенции	Содержание компетенции	Индекс и содержание индикатора компетенций	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей торговой организации	<p><i>ИДК ПК1.1</i> Проводит сбор и обработку исходных данных для проведения расчетов экономических показателей торговой организации</p>	<p>Знает: основополагающие товароведные характеристики разных групп и видов непродовольственных и продовольственных товаров: – особенности производственных процессов; – классификацию и ассортимент; – потребительские свойства; – требования к качественным и количественным параметрам; – требования к упаковке, маркировке, хранению, транспортированию и реализации товаров.</p>
		<p><i>ИДК ПК1.2</i> Проводит мониторинг изменения данных для проведения расчетов экономических показателей торговой организации</p>	<p>Умеет: организовывать деятельность по управлению торгово-технологическими процессами на предприятии: – регулировать процессы хранения, оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; – определять товарные потери с учетом норм естественной убыли; – выявлять особенности товародвижения отдельных групп товаров с учетом их основополагающих характеристик.</p> <p>Владеет: приемами мониторинга и обработки данных деятельности торговой организации: – оценивать рациональность ассортимента и классы градаций качества товаров; – идентифицировать разные группы потребительских товаров для выявления и предупреждения их фальсификации; – учитывать рациональное использование материально-трудовых и природных ресурсов.</p>

2. Текущий контроль

2.1. Программа оценивания контролируемой компетенции ПК-1

Раздел и тема дисциплины	Код индикатора компетенции	Планируемый результат	Показатель	Критерий оценивания	Наименование ОС	
					ТК	ПА
Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: основополагающие товароведные характеристики разных групп и видов непродовольственных товаров. Умеет: организовывать деятельность по управлению торгово-технологическими процессами на предприятии. Владеет: приемами сбора, мониторинга и обработки данных деятельности торговой организации.	Умение осуществлять сбор, мониторинг и анализ товароведных характеристик для организации рационального товародвижения однородных групп непродовольственных товаров.	Знание способов сохранения потребительной стоимости непродовольственных товаров, управления ассортиментом, оценки качества, интерпретации товарной информации, выявления фальсификации и товарных потерь, рационального использования ресурсов.	Тест	Экзамен
1.1. Особенности товарной политики непродовольственных товаров	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: классификацию непродовольственных товаров, сырьевую базу, торгово-технологические особенности производства и реализации. Умеет: организовывать мероприятия в рамках стратегии формирования товарной политики торгового предприятия. Владеет: навыками работы с инновационными товарами и технологиями в соответствии НТП.	Умение характеризовать потребительские свойства непродовольственных товаров с учетом их изменений в процессе товародвижения.	Умение конкретизировать примерами (не менее 3) потребительские свойства товаров; называть высшие классификационные группировки (не менее 7); ориентироваться в особенностях оценочной деятельности.	Собеседование	Экзамен
1.2. Текстильные и обувные товары	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: технологию производства, классификацию и ассортимент, размерную типологию, потребитель-	Умение управлять ассортиментом, оценивать и учитывать факторы, формирующие	Умение определять классификационную принадлежность и потребительские	Задания реконструктив-	Экзамен

		ские свойства, показатели качества, дефекты товаров. Умеет: анализировать упаковку, маркировку, режим товародвижения товаров. Владеет: навыками товароведной характеристики однородных подгрупп текстильных и обувных товаров.	и сохраняющие качество товаров на всех этапах товародвижения. Владение навыками идентификации товаров и выявления фальсифицированной продукции.	свойства текстильных волокон; ткацкие и трикотажные переплетения; натуральные и химические ткани; размер обуви, наружные детали обуви. Знание признаков натуральных материалов.	ного и репродуктивного уровня Собеседование	
1.3. Галантерейные и ювелирные изделия	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: технологию производства, классификацию и ассортимент, размерную типологию, потребительские свойства, показатели качества, дефекты товаров. Умеет: анализировать упаковку, маркировку, условия товародвижения товаров. Владеет: навыками товароведной характеристики однородных подгрупп ювелирных товаров.	Умение управлять ассортиментом, оценивать и учитывать факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров на всех этапах товародвижения. Владение навыками идентификации товаров и выявления фальсифицированной продукции.	Знание факторов, формирующих художественную ценность и качество ювелирных изделий; особенностей их упаковки и маркировки. Умение определять пробы ювелирных изделий в разных системах. Владение навыками классификации драгоценных металлов и камней, полудрагоценных, искусственных камней, поделочных материалов.	Собеседование	Экзамен
1.4. Гигиенические товары	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: технологию производства, классификацию и ассортимент, потребительские свойства, показатели качества, дефекты товаров. Умеет: анализировать упаковку, маркировку, режим товародвижения товаров. Владеет: навыками товароведной	Умение управлять ассортиментом, оценивать и учитывать факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров на всех этапах товародвижения. Владение навыками идентификации товаров и выявления	Знание особенностей рынка и сырьевой базы парфюмерно-косметических товаров; требований к качеству и безопасности. Умение идентифицировать товары и дефекты, анализировать потребительские свойства.	Собеседование	Экзамен

		характеристики однородных подгрупп парфюмерно-косметических товаров.	фальсифицированной продукции.			
1.5. Хозяйственные товары	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: технологию производства, классификацию и ассортимент, потребительские свойства, показатели качества, дефекты товаров. Умеет: анализировать упаковку, маркировку, условия товародвижения товаров. Владеет: навыками товароведной характеристики однородных подгрупп посуды.	Умение управлять ассортиментом, оценивать и учитывать факторы, формирующие и сохраняющие качество посуды на всех этапах товародвижения. Владение навыками идентификации товаров и выявления фальсифицированной продукции.	Знание сырьевой базы, этапов производства основополагающих товароведных характеристик пластмассовой, металлической, силикатной посуды. Умение распознавать виды стеклянной, керамической посуды; технологические особенности, способы декорирования; допустимые и недопустимые дефекты.	Собеседование	Экзамен
1.6. Другие группы непродовольственных товаров	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: основополагающие характеристики непродовольственных товаров. Умеет: собирать и анализировать данные по товарной политике торговой организации. Владеет: методологической базой оценки и интерпретации основополагающих характеристик непродовольственных товаров.	Умение планировать и выполнять учебную и исследовательскую работу; ориентироваться в информационном пространстве; решать практические задачи.	Умение анализировать ассортиментную, ценовую, сбытовую политику торговой организации, политику в области качества; работать с нормативной и специальной литературой; решать ситуационные задачи.	Проект	Экзамен
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: основополагающие товароведные характеристики разных групп и видов продовольственных товаров: Умеет: организовывать деятель-	Умение осуществлять сбор, мониторинг и анализ товароведных характеристик для организации рационального товародвиже-	Знание способов сохранения потребительской стоимости продовольственных товаров, управления ассортиментом, оценки каче-	Тест	Экзамен

		<p>ность по управлению торгово-технологическими процессами на предприятии.</p> <p>Владеет: приемами сбора, мониторинга и обработки данных деятельности торговой организации.</p>	<p>ния однородных групп продовольственных товаров.</p>	<p>ства, интерпретации товарной информации, выявления фальсификации и товарных потерь, рационального использования ресурсов.</p>		
2.7. Потребительские свойства продовольственных товаров	<p><i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i></p>	<p>Знает: химический состав и потребительские свойства продуктов питания, способы консервирования товаров.</p> <p>Умеет: классифицировать товары, оценивать пищевую ценность и изменения массы продукта в период товародвижения.</p> <p>Владеет: приемами оптимизация торгово-технологических процессов; оценки качественных и количественных показателей продовольственных товаров.</p>	<p>Умеет характеризовать потребительские свойства продуктов питания с учетом факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров и их изменений в процессе товародвижения.</p>	<p>Владение методиками расчета теоретической и практической калорийности пищевых продуктов; сверхнормативной естественной убыли товаров в процессе товародвижения.</p> <p>Умение конкретизировать примерами (не менее 4) потребительские свойства товаров; называть высшие классификационные группировки (не менее 4); ориентироваться в особенностях оценочной деятельности.</p>	<p>Задачи репродуктивного и реконструктивного уровней</p>	<p>Экзамен</p>
2.8. Товары растительного происхождения	<p><i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i></p>	<p>Знает: основополагающие товароведные характеристики товаров. Особенности маркировки, упаковки, хранения, товародвижения.</p> <p>Умеет: организовывать оценку качество товаров, выявлять допустимые и недопустимые дефекты.</p> <p>Владеет: навыками товароведной характеристики однородных</p>	<p>Умеет управлять ассортиментом, обеспечивать сохранность качественных и количественных параметров товаров растительного происхождения.</p>	<p>Знание классификации свежих плодов и овощей, их современного ассортимента и пищевой ценности; особенностей товародвижения картофеля и яблок.</p> <p>Умение давать товароведную характеристику отдельных подгрупп товаров растительного происхождения.</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Экзамен</p>

		групп/видов товаров растительного происхождения.				
2.9. Товары животного происхождения	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: основополагающие товароведные характеристики товаров. Особенности маркировки, упаковки, хранения, товародвижения. Умеет: организовывать оценку качество товаров, выявлять допустимые и недопустимые дефекты. Владеет: навыками товароведной характеристики однородных групп/видов товаров животного происхождения.	Умеет управлять ассортиментом, обеспечивать сохранность качественных и количественных параметров товаров животного происхождения.	Знание классификации мяса и мясных, молока и молочных товаров их современного ассортимента и пищевой ценности. Умение давать товароведную характеристику отдельных подгрупп товаров животного происхождения; анализировать свежесть и категорию мяса.	Собеседование	Экзамен
2.10. Другие группы продовольственных товаров	<i>ИДК ПК1.1</i> <i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: основополагающие характеристики продовольственных товаров. Умеет: собирать и анализировать данные по товарной политике торговой организации. Владеет: методологической базой оценки и интерпретации основополагающих характеристик продовольственных товаров.	Умение планировать и выполнять учебную и исследовательскую работу; ориентироваться в информационном пространстве; решать практические задачи.	Умение анализировать ассортиментную, ценовую, сбытовую политику торговой организации, политику в области качества; работать с нормативной и специальной литературой; решать ситуационные задачи.	Проект	Экзамен

2.2. Характеристика оценочных материалов для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Код индикатора компетенции	Планируемый результат	ОС	Содержание задания/вопроса и т.д.
<i>ИДК ПК1.1</i>	Знает: – классификацию непродовольственных и продовольственных	Собеседование	1. Товароведная и торговая классификация непродовольственных и продовольственных товаров (подклассы, группы). 2. Текстильные и швейно-трикотажные то-

	<p>ных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию производства, включая сырьевую базу; – ассортимент готовой продукции; – потребительские свойства; – этапы оценки качества, определяющие показатели качества, дефекты; – особенности упаковки, маркировки, хранения и транспортирования однородных групп непродовольственных и продовольственных товаров. 		<p>вары:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация текстильных волокон, сырьевая база, состав, вид среза волокна под микроскопом; – потребительские свойства текстильных волокон; – ткацкие и трикотажные переплетения, примеры. <p>3. Кожевенно-обувные товары:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технология производства натуральной кожи, строение шкуры животного, топографические участки; – способы дубления, характеристика кожи; – ассортимент обувных кож. <p>4. Пушно-меховое и овчинно-шубное сырье, полуфабрикаты, товары.</p> <p>5. Товароведная характеристика металлохозяйственных и ювелирных товаров.</p> <p>6. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и бытовой химии.</p> <p>7. Товароведная характеристика силикатных и пластмассовых товаров хозяйственного назначения.</p> <p>8. Краткая товароведная характеристика других групп и видов непродовольственных товаров.</p> <p>9. Потребительские свойства мясных товаров. Классификация.</p> <p>10. Товароведная характеристика товаров животного происхождения: мясо и мясные товары, молоко и молочные товары, яйцо, рыба и рыбные товары.</p> <p>11. Товароведная характеристика товаров растительного происхождения: плодоовощные, зерномучные, кондитерские товары.</p> <p>12. Оценка качества плодоовощных товаров на примере картофеля и яблок.</p> <p>13. Углеводы в продуктах питания. Крахмал, сахар и мед.</p> <p>14. Пищевые жиры, классификация маргариновой продукции.</p> <p>15. Краткая товароведная характеристика вспомогательных и комбинированных товаров.</p>
ИДК ПК1.1	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – находить и называть наружные детали обуви, их назначение. 	<p>Задание репродуктивного уровня</p>	<p>Детали обуви</p> <ul style="list-style-type: none"> – показать на образце (туфли мужские) и назвать наружные детали обуви (7 – деталей низа, 3 – детали верха). – дать определение ранту, указать его функ-

ИДК ПК1.1	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками идентификации натуральных текстильных полотен по их органолептическим признакам; – навыками чтения маркировки швейно-трикотажных изделий; – способами определения размера обуви по трем системам. 	<p>Задание реконструктивного уровня</p>	<p>ции.</p> <p>Идентификация натуральных тканей Найти 4 образца натуральных тканей (хлопок, лен, шерсть, шелк) и аргументировать свой выбор.</p> <hr/> <p>Анализ маркировки швейно-трикотажных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверить наличие обязательной товарной информации; – назвать группы и значение информационных знаков; – идентифицировать эксплуатационные знаки. <hr/> <p>Определение размера обуви</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитать соотношение (%) длины стопы и роста; – определить размер обуви по метрической, штихмассовой и английской системам; – выявить соотношение размеров по трем системам; – объяснить причины расхождения размеров обуви разных торговых марок.
ИДК ПК1.2	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – торгово-технологические особенности пушно-меховых товаров; – потребительские свойства продовольственных товаров; – способы организации и контроля процессов товародвижения продовольственных товаров; – факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов питания. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> – потребительские свойства отдельных видов и наименований товаров; – способы оптимизации торгово-технологических процес- 	<p>Собеседование</p> <hr/> <p>Дискуссия</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Биологические особенности пушно-мехового сырья. 2. Технологическая схема производства пушно-меховых изделий. 3. Волосяной покров пушно-меховых изделий: строение волоса, категории и типы волос. Мех шиншиллы. 4. Товарные группы пушно-мехового полуфабриката, зимние и весенние виды. 5. Детали головных уборов. 6. Химический состав продовольственных товаров. 7. Пищевая ценность продуктов питания. 8. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Сохраняемость продуктов питания. 9. Способы длительного хранения продовольственных товаров (консервирование). 10. Методы оценки качества продовольственных товаров, дефекты. Оценка свежести мяса. <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила эксплуатации и хранения коженно-обувных и пушно-меховых изделий. 2. Признаки модельной обуви. 3. Современный ассортимент одежно-обувных товаров. 4. Маркировка и упаковка одежно-обувных

	сов на предприятии для эффективного использования ресурсов; – основы рационального питания человека.		товаров. Размерная типология. 5. Признаки фальсификации текстильных, одежно-обувных, парфюмерно-косметических, ювелирных и других непродовольственных товаров. 6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. 7. Ассортимент и пищевая ценность плодово-овощных товаров. 8. Пищевые добавки и БАДы.
ИДК ПК1.2	Умеет: – определять виды товарных потерь и устанавливать ответственное лицо; – рассчитывать нормы естественной убыли, сверхнормативные товарные потери (недостача); – анализировать пищевую ценность продуктов питания, рассчитывать их энергетическую ценность.	Задача реконструктивного уровня	Расчет естественной убыли продовольственных товаров 1. Последовательность оформления потерь в пределах норм естественной убыли при хранении товаров: - на складах и базах розничных торговых организаций, - в розничной торговой сети. 2. Расчет естественной убыли суммы недостачи.
		Задача репродуктивного уровня	Расчет энергетической ценности продуктов питания Расчет теоретической и практической калорийности (в ккал и кДж) продукта питания; анализ полученных значений.
ИДК ПК1.2	Владеет: – навыками товароведной и коммерческой характеристики отдельного вида непродовольственных и продовольственных товаров.	Проект	Товароведная и коммерческая характеристика отдельного вида товаров Наименование вида товаров Торговая точка: наименование, адрес Организация-лидер: наименование, адрес 1. Классификация и ассортимент товаров 2. Качественная характеристика 3. Количественная характеристика 4. Стоимостная характеристика Список использованных источников

Внеаудиторная самостоятельная работа

№ 1-10 Тема работы: формирование компетенций в сфере товароведения.

Цель работы: подготовка к семинарским и практическим занятиям.

Норма времени на выполнение: 20-45 мин.

Форма представления выполненной работы: устный ответ на вопросы по теме.

Информационные источники: основная и дополнительная литература, базы данных, поисково-справочные и информационные системы.

Содержание работы: учащиеся усваивают содержание конспекта лекций на базе рекомендованной учебной и справочной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (educa.isu.ru, электронные библиотеки и др.): студенты выделяют ключевые моменты лекционного материала и иных рекомендованных источников информации, составляют план-схему (при необходимости).

Критерии оценки устного ответа самостоятельной работы (собеседование):

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему (ответ на вопрос), показывать его умение применять определения, правила в конкретных профессиональных и академических ситуациях.

При оценке ответа студента нужно руководствоваться следующими критериями:

Оценка «Отлично» ставится, если студент: 1) точно и последовательно излагает изученный материал, дает правильные определения; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные.

Оценка «Хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в практической части.

Оценка «Удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Практическая работа (тема 1.2.) «Идентификация натуральных тканей»

Задание реконструктивного уровня

Наглядные пособия: каталоги натуральных и химических текстильных полотен, образцов ткацких и трикотажных переплетений; учебные бланки с образцами тканей (8 образцов).

Задание:

1. Изучите каталоги натуральных и химических текстильных полотен.
2. Найдите среди 8-ми образцов 4 образца натуральных тканей (хлопок, лен, шерсть, шелк).
3. Аргументируйте свой выбор, основываясь на органолептических признаках натуральных тканей.

Натуральные образцы тканей (ключ)

№	Наименование	№	Наименование	№	Наименование	№	Наименование	№	Наименование	№	Наименование
1	1-хлопок 2-атлас 3-шерсть 4-шифон 5-капрон 6-лен 7-ацетат 8-шелк	2	1-шелк 2-шерсть 3-вискоза 4-капрон 5-хлопок 6-лен 7-иск.шелк 8-спандекс	3	1-хлопок 2-лен 3-ацетат 4-шерсть 5-шелк 6-вискоза 7-капрон 8-спандекс	4	1-ацетат 2-лен 3-шелк 4-шерсть 5-нейлон 6-хлопок 7-ацетат 8-капрон	5	1-хлопок 2-вискоза 3-лен 4-ацетат 5-ПВХ 6-спандекс 7-шелк 8-шерсть	6	1-шерсть 2-иск.мех 3-хлопок 4-капрон 5-акрил 6-лен 7-шелк 8-ПВХ

Практическая работа (тема 1.2.) «Анализ маркировки швейно-трикотажных изделий»

Задание реконструктивного уровня

Наглядные пособия: носители производственной и торговой маркировки (этикетки, ярлыки и бирки) швейно-трикотажных изделий.

Задание:

1. Изучите обязательную товарную информацию, отметьте отсутствующие пункты.
2. Назовите группы и назначение информационных знаков; укажите вид штрихового кода и проанализируйте его структуру.
3. Идентифицируйте эксплуатационные знаки.

Практическая работа (тема 1.2.) «Определение размера обуви»

Задание реконструктивного уровня

Подготовка: измерьте длину своей стопы (большой) в мм.

Задание:

1. Рассчитайте соотношение (%) длины стопы и своего роста.
2. Определите размер обуви по метрической, штихмассовой и английской системам.
3. Выявите соотношение размеров по трем системам.
4. Объясните причины расхождения размеров обуви разных торговых марок.
5. Сформулируйте правила подбора обуви по эргономическим параметрам.

Практическая работа(тема 1.2.) «Детали обуви»

Задание репродуктивного уровня

Наглядные пособия: туфли мужские в упаковке.

Задание:

1. Сделайте схематичный рисунок обуви.
2. Нанесите 10 наружных деталей обуви (7 – деталей низа, 3 – детали верха обуви).
3. Покажите на образце детали обуви, назовите их.Верх обуви: 1 –носок, 2 – союзка, 3 – берцы, 4 – задинка, 5 – задний наружный ремень, 6 – язычок, 7 – закрепка.Низ обуви: 8 – подошва, 9 – рант, 10 – каблук.
4. Дайте определение ранту, укажите его функции.

Практическая работа (тема 2.1.) «Расчет естественной убыли продовольственных товаров»

Задача реконструктивного уровня

Задача. На складе торговой организации, расположенной на территории Краснодарского края, хранится 50 кг курицы по 185 руб. за 1 кг. На дату проведения инвентаризации курица хранилась уже в течение двух месяцев и 18 дней, и была выявлена недостача в размере 1,3 кг.

Задание.

1. Рассчитайте естественную убыль и сумму недостачи.
2. Объясните последовательность оформления потерь в пределах норм естественной убыли при хранении товаров на складах и базах розничных торговых организаций, в розничной торговой сети.

Практическая работа (тема 2.1.) «Расчет энергетической ценности продуктов питания»

Задача репродуктивного уровня

Задача. Приведен химический состав продукта питания.

Вариант 1

Белки – 11,0 г

Жиры – 18,0 г

Углеводы – 15,1 г

Вариант 2

Белки – 3,0 г

Жиры – 6,0 г

Углеводы – 4,7 г

Задание.

1. Рассчитайте теоретическую калорийность (в ккал и кДж) продукта питания.
2. Рассчитайте практическую (фактическую) калорийность (в ккал и кДж) продукта питания.
3. Объясните полученные значения.

Практические работы сдаются на проверку в устном (защита) или письменном (электронном) виде.

При **оценке ответа** студента нужно руководствоваться следующими критериями: 1) полнота и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного материала; 3) умение применить теоретические знания на практике (в ходе выполнения практической работы).

«**Зачтено**» (1,5 балла) ставится, если студент: 1) точно и последовательно излагает изученный материал, дает правильные определения; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные.

«**Зачтено**» (1 балл) ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в практической части.

Зачтено (0,5 балла) ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) с трудом находит применение полученных знаний на практике.

«**Незачтено**» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может связать теоретические знания с практическим заданием.

Проект «Товароведная и коммерческая характеристика отдельного вида товаров» (тема 1.6., 2.10.)

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело», 4 курс
Выполнили: ФИО (4-5 студ.), группа

Товароведная характеристика ... товаров

Шрифт – TimesNewRoman, размер – 14 пт., межстрочный интервал – одинарный, межбуквенный и междусловный интервал – нормальный, перенос слов не допускается. Поля: 2 см. Выравнивание – по ширине. Абзац – 0,6 см. Объем работы – до 7 страниц формата А4.

Содержание работы

Наименование вида товаров

Торговая точка: наименование, адрес

Организация-лидер: наименование, адрес

1. Классификация и ассортимент товаров
 - 1.1. Торговая классификация
 - 1.2. Классификационный код согласно ОКПД: указать все ступени классификации
 - 1.3. Ассортимент: рассчитать показатели основных свойств Ас: структура Ас (диаграмма), $K_{ш}$, $K_{п}$, $K_{гл}$
2. Качественная характеристика
 - 2.1. Потребительские свойства товаров
 - 2.2. Этапы оценки качества, показатели качества, дефекты
 - 2.3. Товародвижение: упаковка, маркировка, хранение, транспортирование
 - 2.4. Анализ упаковки и маркировки конкретного товара из вашей торговой точки, фото
3. Количественная характеристика
 - 3.1. Общие и специфичные количественные характеристики для отдельных экземпляров товаров
 - 3.2. Количественные характеристики вашего товара
4. Стоимостная характеристика
 - 4.1. Сравнительный анализ стоимости товаров в разных торговых точках (в виде таблицы или рисунка)

Список использованных источников: по порядку упоминания в тексте, ссылка на литературу в тексте: [1].

Проекты сдаются на проверку в письменном (электронном) виде в системе образовательного портала ИГУ (<https://educa.isu.ru/>).

При **оценке ответа** студента нужно руководствоваться следующими критериями: 1) полнота и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного материала; 3) умение применить теоретические знания на практике (в ходе выполнения проекта).

«**Зачтено**» (9-10 баллов) ставится, если студент: 1) точно и последовательно излагает исследованный материал; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры и расчеты, отразить их графически или в виде табличного материала, проанализировать, сделать выводы.

«**Зачтено**» (7-8 баллов) ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, но допускает 1-2 ошибки и 1-2 недочета в практической части.

Зачтено (5-6 баллов) ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести примеры и расчеты; 3) с трудом находит применение полученных знаний на практике.

«**Незачтено**» (менее 5 баллов) ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно излагает материал, не может связать теоретические знания с практическим заданием.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Инструкция:

Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы. Если Вы затрудняетесь ответить на вопрос, переходите к следующему, но не забудьте вернуться к пропущенному заданию.

Время выполнения теста – 25 мин.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл;

Каждый правильный ответ на вопрос блоков Б и В – 1,5 балла;

Каждый правильный ответ на вопрос блоков Г и Д – 2 балла.

Тест №1 «Товароведение непродовольственных товаров» (Раздел 1.)

Полный банк вопросов для тестирования находится в системе образовательного портала ИГУ (<https://educa.isu.ru/>).

Блок А. Задания с единичным выбором. Выберите один правильный ответ

1. Значительно преимущество всех натуральных тканей
 1. гигиеничность
 2. несминаемость
 3. низкая усадка
 4. пиллингуемость
2. Синтетические волокна эластомеры – растяжимость составляет 800%
 1. капрон
 2. лавсан или полиэстер
 3. акрил или нитрон
 4. спандекс или лайкра
3. Вискоза относится к группе волокон
 1. натуральные
 2. комбинированные
 3. синтетические
 4. искусственные

4. Специальный вид отделки тканей
1. аэрографная
 2. противомолеваля
 3. отбеливание
 4. отваривание
5. Кожа алюминиевого дубления, обладает высокой тягучестью и мягкостью
1. шеврет
 2. лайка
 3. шедро
 4. опоек
6. Маркировка кожаной обуви «235» означает, что размер обозначен в системе
1. дюймовой английской
 2. смешанной
 3. штихмассовой (французской)
 4. метрической
7. Ценная кожа, вырабатываемая из шкур молодых коз
1. опоек
 2. шеврет
 3. шедро
 4. выросток
8. мех с самым резким блеском
1. норка
 2. соболь
 3. кролик
 4. каракуль

Блок Б. Задания с множественным выбором. Выберите два (три) правильных ответа

9. Носители маркировки швейных и трикотажных товаров (три варианта)
1. контрольная лента
 2. клеймо
 3. товарный ярлык
 4. кольеретка
 5. вкладыш
 6. этикетка
10. Классы ткацких переплетений (два варианта)
1. простые
 2. главные
 3. производные
 4. сложные
 5. рисунчатые

Блок В. Задания на установление соответствия

11. Установите соответствия между наименованиями волокон и их продольным видом под микроскопом
- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. хлопок | а. гладкие, полые цилиндры |
| 2. шерсть | б. продольная исчерченность |
| 3. лен | в. плоская лента со штопорообразной извитостью |
| 4. шелк | г. извитые волокна, покрытые чешуйками |
| д. «диски», склеенные между собой | |

12. Установите соответствия по классификации товаров

Подкласс товаров	Группа товаров
1. гигиенические	а. мебельные товары
2. хозяйственные	б. пушно-меховые товары
3. культурно-бытовые	в. парфюмерные товары

4. текстильные и одежно-обувные	г. музыкальные товары
---------------------------------	-----------------------

13. Определите соответствия между количеством и категориями волос пушно-мехового сырья

- | | |
|--|--------------------|
| 1. единичные | а. пуховые |
| 2. 5-20 на 1 см ² | б. кроющие остевые |
| 3. 50-200 на 1 см ² в. вибриссы | |
| 4. до 50 тыс. на 1 см ² г. кроющие направляющие | |

Блок Г. Задания на установление правильной последовательности

14. Установите правильную последовательность отделки тканей

1. колористическая
2. предварительная
3. специальная
4. заключительная

15. Установите правильную последовательность технологии производства натуральной кожи

1. дубление
2. нарезка мерей
3. мездрение
4. консервирование

Блок Д. Задания открытой формы. Вставьте пропущенное слово

16. Основным веществом волокон животного происхождения являются

17. ... - гибкие и прочные тела, получаемые из волокон неограниченной длины, используемые для изготовления текстильных изделий.

18. Основным слоем шкуры животного, из которого получают кожу, является

19. Цветы и животные относятся к подклассу

20. Нагольные овчинно-шубные изделия из шубной овчины без подкладки кожаной тканью наружу – это

Тест №2 «Товароведение продовольственных товаров» (Раздел 2.)

Полный банк вопросов для тестирования находится в системе образовательного портала ИГУ (<https://educa.isu.ru/>).

Задания с единственным выбором. Выберите один правильный ответ

1. Самый сладкий сахар

1. лактоза
2. сахароза
3. глюкоза
4. фруктоза

2. Самая ценная часть зерна для получения муки и крупы

1. оболочки
2. алейроновый слой
3. эндосперм
4. зародыш

3. Устрицы, омары, langoustes, кальмары и др. относятся к

1. нерыбным водным продуктам
2. рыбным полуфабрикатам
3. рыбным консервам и пресервам
4. балычным изделиям

4. Ткань мяса с наибольшей пищевой ценностью

1. мышечная
2. жировая
3. соединительная

4. костная
5. Самая энергетически емкая крупа
 1. гречневая
 2. овсяная
 3. рисовая
 4. пшено
6. Молочные продукты смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения
 1. простокваша
 2. кефир
 3. ряженка
 4. ацидофилин
7. Пищевая ценность плодоовощных товаров определяется содержанием
 1. белков и жиров
 2. воды и углеводов
 3. витаминов и минеральных веществ
 4. фитонцидов и дубильных веществ
8. Основной структурный материал клетки живого организма, другое название «протеины»
 1. белки
 2. жиры
 3. углеводы
 4. фитонциды

Задания с множественным выбором. Выберите два (три) правильных ответа

9. К макроэлементам относятся (два варианта)
 1. иод
 2. марганец
 3. железо
 4. фтор
 5. фосфор
 6. цинк
 7. кальций
 8. магний
10. Пищевая ценность плодоовощных товаров определяется содержанием (два варианта)
 1. белков
 2. жиров
 3. воды
 4. углеводов
 5. витаминов
 6. фитонцидов
 7. минеральных веществ
 8. дубильных веществ

Задания на установление соответствия

11. Определите соответствия – химический состав продуктов питания

1. ароматические вещества	а. губительно действуют на микроорганизмы
2. фитонциды	б. действуют возбуждающе на нервную систему, снимают усталость
3. алкалоиды	в. обладают желирующей способностью в присутствии сахара и кислоты
4. пектиновые вещества	г. обуславливают запах продуктов, повышают их усвояемость
	д. являются основным источником энергии

12. Определите соответствия между методами и способами консервирования продуктов

1. маринование	а. охлаждение и замораживание
2. сушка	б. добавление соли или сахара
3. действие низких Т	в. удаление влаги из продуктов, микроорганизмы не развиваются

4. действие высоких T	г. пастеризация и стерилизация
	д. подавление микроорганизмов действием уксусной кислоты

13. Определите соответствия – элементы пищевой ценности продуктов питания

1. энергетическая ценность продуктов	а. содержание в продукте биологически активных веществ
2. биологическая ценность продуктов	б. способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую и пищеварительные системы человека
3. физиологическая ценность продуктов	г. выражает коэффициент усвояемости пищевых продуктов
	в. количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах

Задания на установление правильной последовательности

14. Установите правильную последовательность этапов оценки качества продовольственных товаров

1. оценка органолептических показателей качества
2. отбор проб
3. оценка безопасности
4. оценка санитарно-гигиенических показателей качества
5. идентификация продукции
6. установление градаций качества продукции
7. оценка физико-химических показателей качества

15. Установите правильную последовательность по мере снижения энергетической ценности веществ

1. белки
2. жиры
3. углеводы

Задания открытой формы. Вставьте пропущенное слово

16. Кондитерские товары делятся на сахаристые и

17. Овощи делятся на вегетативные (используются клубни, корни, корневища, стебли, черенки и листья) и ... (используются плоды и соцветия).

18. В зависимости от доброкачественности мясо может быть свежим, сомнительной свежести и

19. Полноценные белки содержат все ... аминокислоты.

20. В кожуре позеленевших клубней и ростках картофеля содержатся токсичные алкалоиды, основным из которых является

Ключ к тесту по дисциплине «Товароведение товаров однородных групп»

Непродовольственные товары (Раздел 1)		Продовольственные товары (Раздел 2)	
№ вопр.	Ответ	№ вопр.	Ответ
1	1	1	4
2	4	2	3
3	4	3	1
4	2	4	1
5	2	5	2
6	4	6	2
7	3	7	3
8	4	8	1
9	1 3 6	9	7 8

10	1 4	10	5 7
11	1-в2-г3-а4-д	11	1-г 2-а 3-б 4-в
12	1-в2-а3-г4-б	12	1-г 2-в 3-а 4-г
13	1-в2-г3-б4-а	13	1-в 2-а 3-б
14	2143	14	2517346
15	4312	15	213
16	белки	16	мучные
17	Нити	17	генеративные
18	дерма	18	несвежим
19	биотовары	19	незаменимые
20	дубленки	20	соланин

Критерии оценивания теста:

Отметка «зачтено» ставится при правильном выполнении 60-100% заданий теста.

Отметка «незачтено» ставится при правильном выполнении менее 60% заданий теста.

3. Промежуточная аттестация

По дисциплине Б1.В.16 «Товароведение товаров однородных групп» предусмотрена форма промежуточной аттестации: **экзамен**.

3.1. Оценка запланированных результатов по дисциплине

Код компетенции	Код оцениваемого индикатора	Результаты обучения	Показатели
ПК-1	<i>ИДК ПК1.1</i>	Знает: основополагающие характеристики однородных групп непродовольственных и продовольственных товаров; правила и методики сбора товароведных данных.	Сопоставляет подклассы и однородные группы товаров. Дает правильное описание потребительским свойствам товаров. Объясняет технологию производства товаров, включая сырьевую базу. Формулирует требования к маркировке, упаковке, условиям товародвижения товаров; качественным показателям.
	<i>ИДК ПК1.1</i>	Умеет: сопоставлять потребительские свойства однородных групп товаров и технологические особенности их производства.	Устанавливает соответствие наружных деталей обуви их назначению. Аргументирует правила эксплуатации и хранения коженно-обувных и пушно-меховых товаров. Анализирует данные по идентификации товаров и признаки фальсификации.
	<i>ИДК ПК1.1</i>	Владеет: навыками определения натуральных материалов по органолептическим параметрам и размерных характеристик одежно-обувных товаров; чтения маркировки.	Анализирует размерные параметры, упаковку и маркировку одежно-обувных товаров; типы материалов (натуральные или химические). Решает задачи по определению размера обуви в разных системах.
	<i>ИДК ПК1.2</i>	Знает: торгово-технолого-	Дает правильное определение пара-

		ческие особенности однородных групп товаров с учетом эффективного использования ресурсов; факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов питания; основы рационального питания человека; правила и методики мониторинга товароведных данных.	метрам, обеспечивающим сохранность потребительских свойств однородных групп товаров. Объясняет химический состав продуктов питания; процессы, происходящие в период товародвижения; сохранность товаров в зависимости от климатического режима.
	<i>ИДК ПК1.2</i>	Умеет: оценивать эффективность товародвижения; пищевую ценность продовольственных товаров.	Решает задачи по расчету энергетической ценности продуктов питания; норм естественной убыли товаров и размеров недостачи. Выполняет задание по анализу пищевой ценности продуктов питания.
	<i>ИДК ПК1.2</i>	Владеет: навыками товароведной и коммерческой характеристики однородных групп или видов непродовольственных и продовольственных товаров.	Использует самостоятельные решения исследовательских задач по классификации товаров, анализу ассортиментной политики и показателей качества, стоимостной характеристике.

3.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на этапе освоения дисциплины Б1.В.16 «Товароведение товаров однородных групп»

Код компетенции	Показатели и критерии оценки достижения освоения компетенции			
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
ПК-1	Выполнено менее 50% работы. Имеются пробелы в усвоении программного материала, ошибочные суждения, поверхностные знания в области сбора и обработки товаровед-	Знает: - классификацию и ассортимент однородных групп непродовольственных и продовольственных товаров; - потребительские свойства отдельных групп товаров; - требования к упаковке, маркировке, хранению товаров. Умеет: - применять полученные знания (приводить практические примеры) и использовать специальные термины; - выявлять особенности технологического про-	Знает: - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп; - технологии производства силикатных товаров; получения натуральной кожи (схема, 3 этапа), способы дублирования (не менее 4); ассортимент обувных кож (3 группы); - схему производства швейно-трикотажных изделий; - особенности маркировки однородных групп товаров;	Знает: - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп; - схемы производства швейно-трикотажных, пушно-меховых тов.; - особенности маркировки однородных групп товаров; - классификацию и ассортимент однородных групп товаров, технологии производства, потребительские свойства, процедуры оценки качества, дефекты; - условия (не менее 4

	<p>ных данных, сохранения основополагающих характеристик товаров, оценочной деятельности; логика изложения нарушена.</p>	<p>цесса производства и реализации отдельных групп товаров с учетом их основополагающих характеристик.</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определенными навыками поиска и использования спец. литературы и нормативных документов; - навыками чтения маркировки товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию и ассортимент однородных групп товаров, технологии производства, потребительские свойства, процедуры оценки качества, дефекты; - условия (не менее 2 параметров климатического режима хранения) и сроки хранения и транспортирования товаров; - требования к безопасности потребительских товаров (не менее 3 показателей); химический состав и особенности конструкции товаров. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с ассортиментом в рамках товарной политики организации; ориентироваться в классификации ткацких и трикотажных переплетений (классы, виды, примеры); - рассчитывать изменения массы продукта в период хранения и транспортирования; - анализировать маркировку швейно-трикотажных изделий (5 групп эксплуатационных знаков); - распознавать натуральные ткани; выявлять дефекты (не менее 3) парфюмерно-косметических товаров, включая признаки фальсифицированной продукции (не менее 2); - ориентироваться в ассортименте плодоовощных товаров; - определять размер обуви; наружные детали обуви (не менее 8). <p>Владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации и анализа потребительских свойств текстильных волокон; 	<p>параметров климатического режима хранения) и сроки хранения и транспортирования товаров однородных групп;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности потребительских товаров (не менее 5 показателей); химический состав и особенности конструкции товаров; - технологии производства силикатных товаров; получения натуральной кожи (схема, 3 этапа), способы дублирования (не менее 6); ассортимент обувных кож (4 группы). <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с ассортиментом в рамках товарной политики организации; ориентироваться в классификации ткацких и трикотажных переплетений (классы, виды, 1-2 примера, характеристика); - рассчитывать изменения массы продукта в процессе товародвижения; - анализировать маркировку швейно-трикотажных изделий (6 групп эксплуатационных знаков); - распознавать натуральные ткани; выявлять дефекты (не менее 5) парфюмерно-косметических товаров, включая признаки фальсифицированной продукции (не менее 3); - ориентироваться в современном ассортименте плодоовощных товаров; - определять размер обуви по трем системам; наружные детали обуви (не менее 10); <p>Владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерпретации пробы
--	--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> - интерпретации пробы ювелирных изделий; - определения вида стеклянной и керамической посуды; - оценки безопасности молочных товаров; функциональных продуктов питания; - анализа пищевой ценности продовольственных товаров и расчета энергетической ценности продуктов питания; - проводит сбор и обработку исходных товароведных данных для проведения расчетов экономических показателей торговой организации. 	<ul style="list-style-type: none"> ювелирных изделий в разных системах; - классификации и анализа потребительских свойств текстильных волокон; - определения вида стеклянной и керамической посуды; - оценки безопасности молочных товаров; функциональных продуктов питания; - анализа пищевой ценности продовольственных товаров и расчета энергетической ценности продуктов питания; - проводить мониторинг изменения товароведных данных для проведения расчетов экономических показателей торговой организации.
--	--	--	--	--

3.3. Оценочные материалы, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе дисциплины

Список вопросов к экзамену

Знания

1. Товароведная и торговая классификация непродовольственных товаров.
2. Волокна, как один из основных факторов, формирующих потребительские свойства текстильных товаров.
3. Текстильные нити и ткань. Классы ткацких переплетений, отделка тканей, классификация.
4. Потребительские свойства и оценка качества тканей.
5. Трикотаж: понятие, классы трикотажных переплетений, потребительские свойства. Трикотажные и нетканые материалы.
6. Швейные и трикотажные изделия. Классификация, потребительские свойства и контроль качества одежды. Маркировка, упаковка, хранение текстильных и швейно-трикотажных изделий.
7. Кожевенное сырье, виды. Строение шкуры животного, топографические участки.
8. Технология производства натуральной кожи. Виды дубления кожи и их характеристика.
9. Классификация и ассортимент обувной кожи.
10. Обувные товары. Классификация и потребительские свойства кожаной обуви. Детали обуви.
11. Способы определения размера обуви. Контроль качества кожаной обуви. Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви.
12. Группы и виды пушно-мехового сырья. Строение пушно-меховой шкуры животного.
13. Влияние биологических особенностей пушно-меховой шкуры животного на потребительские свойства пушно-мехового полуфабриката.
14. Свойства, в том числе потребительские, пушно-мехового полуфабриката. Сортировка и основные недостатки.
15. Производство пушно-меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Классификация и ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Правила эксплуатации и хранения для потребителей.

16. Потребительские свойства и производство силикатных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
17. Классификация и ассортимент изделий из стекла и керамики.
18. Классификация строительных товаров по виду сырья. Краткая товароведная характеристика мебельных товаров.
19. Изделия из пластических масс: получение, потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.
20. Металлохозяйственные товары: производство (металлы и их сплавы), классификация и ассортимент. Показатели качества металлической посуды.
21. Краткая товароведная характеристика ювелирных товаров.
22. Состав парфюмерных жидкостей. Французская классификация ароматов. Ассортимент, потребительские свойства и оценка качества парфюмерных товаров. Упаковка, маркировка, хранение.
23. Классификация и ассортимент бытовой химии. Требования к составу, внешнему виду, показателям качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
24. Классификация и ассортимент электробытовых товаров, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
25. Краткая товароведная характеристика галантереи и культтоваров, печатной продукции.

Умения

1. Вареные колбасы: факторы, формирующие качество, дефекты. Товарный сортамент.
2. Краткая товароведная характеристика зерномучных товаров.
3. Основы рационального питания человека.
4. Товароведная характеристика пищевых жиров на примере маргаринового продукта.
5. Классификация и краткая характеристика кондитерских изделий.
6. Крахмал, сахар, мед: краткая товароведная характеристика.
7. Способы длительного хранения продовольственных товаров (консервирование).
8. Классификация и ассортимент, потребительские свойства молочных товаров. Сроки сохранности.
9. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров. Методы оценки качества.
10. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
11. Классификация мяса, требования к качеству. Транспортирование и хранение мяса.
12. Краткая товароведная характеристика вспомогательных и комбинированных товаров.
13. Яйцо птицы: строение, состав, классификация и потребительские свойства.
14. Классификация и ассортимент овощей. Картофель: состав, болезни и особенности хранения.
15. Товарные потери, нормы естественной убыли продовольственных товаров.
16. Значение воды для организма человека. Виды и содержание воды в разных продуктах питания.
17. Ткани и пищевая ценность мяса. Процесс получения мяса домашних сельскохозяйственных животных.
18. Контроль качества и количества товарных партий. Статистический контроль качества, AQL. Прослеживаемость товарных партий.
19. Классификация и ассортимент мясных товаров. Потребительские свойства.
20. Краткая товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
21. Классификация и ассортимент плодов. Яблоки: потребительские свойства, природный и товарный сортамент, особенности реализации.
22. Товароведная и торговая классификация продовольственных товаров.
23. Химический состав продовольственных товаров.
24. Пищевая ценность продуктов питания, ее составляющие.
25. Молоко коровье: состав и потребительские свойства, обработка, классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение. Оценка качества молока, недостатки.

Навыки

1. Изобразите схематично строение пушно-меховой шкуры животного. Укажите категории волос.

- Нарисуйте схему строения волоса и типы волос по степени извитости.
2. Нарисуйте топографические участки шкуры КРС, остановитесь подробнее на самой ценной части; перечислите слои шкуры, процессы подготовительного этапа кожевенного производства.
 3. Опишите стандартные маркировку, упаковку и условия хранения кожаной обуви, приведите примеры возможных несоответствий.
 4. Схематично изобразите наружные детали верха и низа обуви. Дайте характеристику ранту и его функциям.
 5. Рассчитайте свой размер обуви согласно трем основным системам определения размера обуви.
 6. Дайте характеристику упаковки товара (образец выдает преподаватель).
 7. Сравните потребительские свойства непродовольственных и продовольственных товаров, их показатели и методы определения.
 8. Дайте характеристику маркировки товара (образец выдает преподаватель).
 9. Укажите особенности товародвижения и реализации сувенирной продукции и изделий народных художественных промыслов.
 10. Охарактеризуйте потребительскую и коммерческую ценность игрушек на современном рынке.
 11. Дайте характеристику потребительским свойствам конкретного продовольственного товара (по заданию преподавателя).
 12. Рассчитайте естественную убыль товара при хранении на складе и сравните с нормативными показателями (задачу выдает преподаватель).
 13. Нарисуйте схемы ткани и трикотажа, поясните особенности технологий получения, потребительских свойств. Трикотаж и нетканые материалы.
 14. Рассчитайте естественную убыль товара в розничной торговой сети и сравните с нормативными показателями (задачу выдает преподаватель).
 15. Из пяти предложенных образцов выберите функциональный продукт питания, аргументируйте свой выбор.
 16. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность товара в ккал и кДж (задачу выдает преподаватель).
 17. Проанализируйте маркировку, упаковку и особенности хранения текстильных и швейно-трикотажных изделий на конкретном примере.
 18. Проведите сравнительный анализ пищевых добавок и биологически активных добавок, в т.ч. влияния на период и условия хранения, реализации и потребления.
 19. Укажите товарные группы пушно-меховых изделий. Дайте характеристику и приведите примеры. Назовите изделия по фото.
 20. Проанализируйте состав товара и укажите особенности его хранения (упаковку выдает преподаватель).
 21. Найдите на маркировке информационные знаки, обозначающие сроки годности косметического товара. Укажите 4 группы косметических товаров, требования к их качеству.
 22. Приведите примеры мягкой и корпусной мебели, наборов и гарнитуров мебели.
 23. Приведите способы регулирования процесса хранения продовольственных товаров в соответствии с их классификацией по сохраняемости.
 24. Укажите специфику управления торгово-технологическими процессами на предприятиях разного профиля (непродовольственные и продовольственные товары).
 25. Проанализируйте маркировку, упаковку и особенности хранения пушно-меховых товаров на производстве, в сфере торговли и в процессе эксплуатации потребителем на конкретном примере.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный
университет»
(ФГБОУ ВО «ИГУ»)
Международный институт экономики
и лингвистики

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Дисциплина «Товароведение товаров однородных групп»
Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

1. Волокна, как один из основных факторов, формирующих потребительские свойства текстильных товаров.
2. Покажите наружные детали обуви (детали верха и низа), укажите их функции.
3. Пищевая ценность продуктов питания, ее составляющие. Рассчитайте энергетическую ценность продукта (состав: белки – 17 г, жиры – 25 г, углеводы – 45 г).

Педагогический работник _____ Е.В. Антонова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ М.М. Плотникова
(подпись)

«__» _____ 202__ г.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
Отлично	Выполнен полный объем работы (86-100%), ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
Хорошо	Выполнено 71-85% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
Удовлетворительно	Выполнено 50-70% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
Неудовлетворительно	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы