Приложение

к рабочей программе дисциплины

«Основы товароведения и экспертизы товаров»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА МЕЖДУНАРОДНОГО МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Фонд оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

Направление и профиль подготовки:

38.03.06. Торговое дело

Профиль Интернет-маркетинг и электронная торговля

Профиль Международная логистика и управление поставками

Форма обучения очная

Владивосток 2020

**1 ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

**2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

***<ОПК-3> <Умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов>***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения**  (показатели достижения заданного уровня планируемого результата обучения) | | **Критерии оценивания результатов обучения** |
| **Знает** | нормативно-техническую документацию, необходимую для профессиональной деятельности | Правильность ответов на поставленные вопросы.  Корректность использования соответствующей терминологии |
| **Умеет** | пользоваться нормативно-техническими документами в своей профессиональной деятельности | Самостоятельность решения поставленных задач |
| **Владеет** | методами анализа действующего законодательства и требований нормативно-технических документов и их применение в профессиональной деятельности | Самостоятельность решения поставленных задач |

***<ПК-2> <Способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери>***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения**  (показатели достижения заданного уровня планируемого результата обучения) | | **Критерии оценивания результатов обучения** |
| **Знает** | виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры их предупреждения и сокращения | Правильность ответов на поставленные вопросы.  Корректность использования соответствующей терминологии |
| **Умеет** | выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь | Самостоятельность решения поставленных задач |
| **Владеет** | методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения товарно- материальных ценностей | Самостоятельность решения поставленных задач |

***<ПК-4> < Способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации >***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения**  (показатели достижения заданного уровня планируемого результата обучения) | | **Критерии оценивания результатов обучения** |
| **Знает** | методы идентификации и фальсификации товаров народного потребления; виды дефектов и причины их возникновения | Правильность ответов на поставленные вопросы.  Корректность использования соответствующей терминологии |
| **Умеет** | применять методы идентификации для выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции | Самостоятельность решения поставленных задач |
| **Владеет** | методами идентификации и оценки качества при диагностике дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции | Самостоятельность решения поставленных задач |

**3 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Таблица 3.1- Перечень оценочных средств (ОПК-3)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС\* | |
| **текущий контроль** | **промежуточная аттестация** |
| Знания: | нормативно-техническую документацию, необходимую для профессиональной деятельности | Тема 1-9 | Практическая работа 1-16 (п.5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |
| Умения: | пользоваться нормативно-техническими документами в своей профессиональной деятельности | Тема 1-9 | Практическая работа 1-16 (п.5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |
| Навыки: | методами анализа действующего законодательства и требований нормативно-технических документов и их применение в профессиональной деятельности | Тема 1-9 | Практическая работа 1-16 (п.5.5)  Эссе (п. 5.3)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |

Таблица 3.2- Перечень оценочных средств (ПК-2)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС\* | |
| **текущий контроль** | **промежуточная аттестация** |
| Знания: | виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры их предупреждения и сокращения | Тема 1-9 | Практические работы 1-16 (п. 5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |
| Умения: | выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь | Тема 1-9 | Практические работы 1-16 (п. 5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |
| Навыки: | методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения товарно- материальных ценностей | Тема 1-9 | Практические работы 1-16 (п. 5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |

Таблица 3.3- Перечень оценочных средств (ПК-4)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС\* | |
| **текущий контроль** | **промежуточная аттестация** |
| Знания: | методы идентификации и фальсификации товаров народного потребления; виды дефектов и причины их возникновения | Тема 1-9 | Практические работы 1-16 (п. 5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |
| Умения: | применять методы идентификации для выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции | Тема 1-9 | Практические работы 1-16 (п. 5.5)  Тест 1-9 (п.5.1)  СРС (5.4) | Тест 1-9 (п.5.1) |
| Навыки: | методами идентификации и оценки качества при диагностике дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции | Тема 1-9 | Практические работы 1-16 (п. 5.5)  Тест 1-9 (п.5.1) | Тест 1-9 (п.5.1) |

**4 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ**

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточной аттестаций количественной оценкой, выраженной в баллах, максимальная сумма баллов по дисциплине равна 100 баллам.

Таблица 4.1 – Распределение баллов по видам учебной деятельности\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Оценочное средство | | | | | | | | | | | | | |
|  | Тест № 1-9 | Практические работы 1-16 | Эссе | СРС по расчету энергетической ценности | Кейс-задания |  |  |  |  |  |  |  | Итого |
| Лекции |  | 27 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 27 |
| Практические занятия |  |  | 58 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 58 |
| Самостоятельная работа |  |  |  | 5 | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |
| Промежуточная аттестация |  | - |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - |
| Итого |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 100 |

Сумма баллов, набранных студентом по дисциплине, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сумма баллов  по дисциплине | Оценка по промежуточной аттестации | Характеристика уровня освоения дисциплины |
| от 91 до 100 | «отлично» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности. |
| от 76 до 90 | «хорошо» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации. |
| от 61 до 75 | «удовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. |
| от 41 до 60 | «не удовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков. |
| от 0 до 40 | «не удовлетворительно» | Дисциплинарные компетенции не формированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. |

**5 Примерные оценочные средства**

***5.1 Фонд тестовых заданий***

Тест состоит из 10 вопросов по каждой теме, время выполнения теста 10 минут, проводится в ЭОС

**Примеры тестовых заданий**

**Тема 1. Ведение в товароведение**

**Задания с единственным выбором**

Принцип товароведения, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров

1)безопасность

2)\*эффективность

3)совместимость

4)взаимозаменяемость

**Задания с множественным выбором**

Принципами товароведения являются

1)классификация

2)\*совместимость

3)\*взаимозаменяемость

4)объединение

5)анализ

**Задания на установление соответствия**

Принципы товароведения заключаются

1)в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесение товаром или услугой, или процессом ущерба жизни, здоровью и имуществу людей

2)в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров

3)в определении пригодности одного товара, процесса или услуги для совместного использования с другим товаром, не вызывающему нежелательных взаимодействий

4)в определении пригодности одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги в целях выполнения одних тех же требований

А)совместимость

B)безопасность

C)эффективность

D)взаимозаменяемость

\*1B 2C 3А 4D

Определение функции товара и ее значение

1)правовая

2)маркетинговая

3)коммерческая

4)финансовая

А)определяется тем, что любой товар должен приносить прибыль

B)он должен соответствовать требованиям нормативных документов, а также положениям договоров

C)реализуется через его способность удовлетворять разные виды и разновидности потребностей

D)обусловлена его основным назначением как объекта купли-продажи

\*1B 2C3D 4А

**Задание открытой формы**

Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик – это\_\_\_\_\_

\*товароведение

**Тема 2. Методы товароведения**

**Задание с единственным выбором**

Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств

1)\*органолептический

2)измерительный

3)аналитический

4)систематизации

Такие методы оценки качества и измерения количества как измерительные, органолептические и регистрационные, относятся к методам

1)теоретическим

2)практическим

3)\*экспериментальным

4)эмпирическим

**Задания на установление соответствия**

Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам

1)массовая доля влаги

2)внешний вид

3)консистенция

4)общая кислотность

5)БГКП

A)органолептический показатель

B)физико-химический показатель

C)микробиологический показатель

Товароведные методы, используемые при оценке качества

1)метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

2)метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств

3)метод, основанный на наблюдениях и учете определенных объектов (товаров, процессов и услуг) и их характеристик

A)измерительный

B)регистрационный

C)органолептический

\*1А 2С 3В

**Задание открытой формы**

Документ, который содержит систематизированный перечень объектов классификации и классификационных группировок, позволяющий находить место каждому объекту и присваивать ему определенное обозначение (код), это \_\_\_\_

\*классификатор

**Тема 3. Ассортимент товаров**

**Задание с единственным выбором**

По местонахождению товаров, ассортимент магазина «Продукты»

1)промышленный

2)\*торговый

3)смешанный

4)открытый

Состояние набора товаров, характеризующееся высокой устойчивостью и низкой степенью обновления

1)сокращение

2)расширение

3)\*стабилизация

4)обновление

5)совершенствование

Определите процент полноты ассортимента “Водки” и “Водки особой”. Базовый показатель ассортимента по стандарту равен 6, дополнительный ассортимент по ТУ - 16 наименований. В магазине № 1 в продаже имелось5, а в магазине № 2 - 12 наименований

1)21,7 % и 52,5 %

2)20,7 % и 50,5 %

3)\*22,7 % и 54,5 %

4)23,7 % и 55,5 %

**Задания с множественным выбором**

По признаку потребительского назначения можно классифицировать такие товарные группы, как

1)рыба и рыбные продукты

2)\*строительные материалы

3)кондитерские изделия

4)\*детские товары

**Задание открытой формы**

Набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности, это \_\_\_\_\_

\*ассортимент

**Тема 4. Качество товаров**

**Задание с единственным выбором**

Показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества

1)действительные

2)нормируемые

3)определяющие

4)\*базовые

Потребительские свойства, характеризующие способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя, относятся к группе

1)назначения

2)надежности

3)\*эргономических

4)эстетических

5)безопасности

**Задания с множественным выбором**

Показатели качества в зависимости от характеризуемых свойств делятся на

1)\*единичные

2)\*комплексные

3)базовые

4)определяющие

**Задания на установление соответствия**

Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам

1)массовая доля влаги

2)внешний вид

3)консистенция

4)общая кислотность

5)БГКП

A)органолептический показатель

B)физико-химический показатель

C)микробиологический показатель

\*1B2A3A4B5C

Вид показателя в соответствии с предназначением

1)для выражения простых свойств товаров

2)для выражения сложных свойств товаров

3)определяемые как отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам

A)комплексные

B)единичные

C)интегральные

\*1В 2А 3С

**Задание открытой формы**

Объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении (эксплуатации), это \_\_\_\_

\*свойство

**Тема 5. Количественная характеристика товаров**

**Задание с единственным выбором**

К теплофизическим свойствам товара относятся

1)\*температура плавления

2)твердость

3)длина

4)прозрачность

К общим физическим свойствам товара относятся

1)температура плавления

2)твердость

3)\*длина

4)прозрачность

**Задания с множественным выбором**

К физико-химическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)\*массовая доля жира

2)внешний вид

3)\*рН

4)\*кислотность

5)цвет

К органолептическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)\*внешний вид

2)рН

3)кислотность

4)\*консистенция

5)\*цвет

**Задания на установление соответствия**

Виды проб от их свойств

1)единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии

2)совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии

3)часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний

А)средняя проба

В)точечная проба

С)объединенная проба

\*1В 2С 3А

Товары, объединенный по свойствам

1)одинаковые товары, объединенные общностью упаковки

2)разнородные товары, обладающие совместимостью и/или взаимозаменяемостью и предназначенные для одного функционального назначения

3)совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц (одного вида и наименования), объединенных по определенному признаку

А)комплект

В)комплексная упаковочная единица

С)товарная партия

\*1В 2А 3С

**Задание открытой формы**

Внешнее воздействие, прилагаемое к объекту, это \_\_\_\_

\*нагрузка

**Тема 6. Технологический цикл товаров**

Задание **с единственным выбором**

К теплофизическим свойствам товара относятся

1)\*температура плавления

2)твердость

3)длина

4)прозрачность

К общим физическим свойствам товара относятся

1)температура плавления

2)твердость

3)\*длина

4)прозрачность

Задания с **множественным выбором**

К единичным экземплярам относятся товары

1)пачка лезвий для бритья

2)\*пара обуви

3)ящик шампанского

4)\*бутылка вина

5)ящик зубной пасты

К физико-химическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)\*массовая доля жира

2)внешний вид

3)\*рН

4)\*кислотность

5)цвет

**Задания на установление соответствия**

Функции сопроводительных документов

1)заключается в четком и однозначном регламентировании источников и потребителей сопроводительных документов

2)обеспечивается переносом из одного документа в другой характерных идентифицирующих признаков, благодаря чему и осуществляется прослеживаемость

3)достигается обеспечением свободного доступа ответственных лиц и персонала к ним, а также владением способами их оформления, учета и хранения на всех этапах товародвижения

4)заключается в обеспечении условий их сохранности по всей технологической цепочке и организации хранения документов в течение определенного времени в специально отведенном для этого месте

А)преемственность

В)адресность

С)сохраняемость

D)доступность

**\*1В 2А 3D 4С**

Числа и уровни, используемые при разбраковке

1)максимально допустимое количество забракованных единиц выборки, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству

2)минимально допустимое количество забракованных единиц выборки, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству

3)максимально допустимый или средний уровень дефектности, который определяется как приемлемый при приемке товарной партии по качеству

А)браковочное число

В)приёмочное число

**\*1В 2А 3С**

**Тема 7. Химический состав и свойства товаров**

**Задание с единственным выбором**

Придают продуктам сладкий вкус, обладают энергетической ценностью, содержатся в плодах**,** овощах, вкусовых напитках и кондитерских изделиях

1)\*моносахариды

2)органические кислоты

3)спирты

4)витамины

Содержатся в плодах, овощах, вкусовых товарах, кисломолочных продуктах, сырах – придают продуктам кислый вкус

1)моносахариды

2)\*органические кислоты

3)спирты

4)витамины

**Задания с множественным выбором**

К товарам с высоким содержанием воды (80-99,9%) относятся

1)стекло

2)\*огурцы

3)меховые полуфабрикаты

4)\*минеральные воды

К товарам, не содержащим воду относятся

1)\*металлы

2)\*полимеры

3)макаронные изделия

4)сахар

**Задание открытой формы**

Биополимеры белковой природы, являющиеся катализаторами многих биохимических процессов. Основная функция – ускорение превращений веществ, поступающих, или имеющихся, или образующихся при обмене веществ – это \_\_\_\_

**\*ферменты**

**Тема 8. Обеспечение качества и количества товаров**

**Задание с единственным выбором**

Совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции

1)конструкция

2)проектирование

3)разработка

4)\*технология

Для правильной и рациональной упаковки необходимо иметь точное представление о

1)климатических условиях хранения

2)количестве единиц товара в партии

3)\*свойствах товара

4)конечном пункте транспортирования партии товара

**Задания с множественным выбором**

К факторам, сохраняющим качество относятся

1)сырьё

2)\*упаковка

3)технология производства

4)конструкция

5)\*хранение

**Задания на установление соответствия**

Основные принципы товароведения

1)непрерывность соблюдения условий хранения

2)информационное обеспечение

3)систематичность контроля

4)защита от неблагоприятных внешних воздействий

А)предохранение товаров от воздействий климатических и других неблагоприятных условий при транспортировании и хранении.

B)проведение периодического контроля на всех этапах технологического цикла, а при длительном хранении — через определенные промежутки времени

C)заключается в обязательности соблюдения на всех этапах товарной стадии установленных требований к климатическому и санитарно-гигиеническому режимам

D)доведение до заинтересованных субъектов необходимых сведений об условиях и сроках хранения

**\*1C 4А 2D, 3B**

Единичный метод и группа, к которой он относится

1)бестарный

2)воздушное охлаждение

3)упаковывание

А)методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения

B)методы, основанные на разных способах размещения

C)методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки

**\*1B 2А 3C**

**Тема 9. Экспертиза товаров**

**Задание с единственным выбором**

Объектом экспертизы являются

1)\*потребительские свойства товаров

2)товары при их взаимодействии с потребителем

3)методы и процедуры

4)результат

Экспертами могут быть

1)опытные специалисты, ученые

2)\*опытные специалисты, ученые, которые владеют специальными профессиональными знаниями

3)потребители

4)специалисты, имеющие научную степень

**Задания с множественным выбором**

Выводы эксперта должны быть основаны на принципах

1)\*квалифицированности

2)\*определенности

3)\*порога допустимости

4)остаточности

Основные компоненты экспертизы

1)\*объект

2)\*критерии

3)\*субъект

4)технология

**Задания на установление соответствия**

Виды экспертизы от предназначения

1)первичная ТЭ

2)дополнительная ТЭ

3)повторная ТЭ

А)экспертиза, проводимая для выявления недостающей информации с целью принятия окончательных решений

B)экспертиза, проводимая в случае несогласия одной из заинтересованных сторон с результатами первичной

C)основная экспертиза, проводимая по заявке заинтересованной организации-заказчика

**\*1C 2А 3B**

Виды экспертизы от направления и цели

1)комплексная ТЭ

2)дополнительная ТЭ

3)контрольная ТЭ

А)экспертиза, проводимая с целью проверки достоверности и обоснованности результатов первичной дополнительной и повторной экспертиз

B)экспертиза, направленная на достижение комплексной экспертной оценки, охватывающей все или большинство основополагающих характеристик товара. При проведении в состав экспертов часто включают специалистов из смежных областей знаний.

C)экспертиза, проводимая для выявления недостающей информации с целью принятия окончательных решений

**\*1B 2C 3А**

**Задание открытой формы**

Исследование каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний, с предоставлением мотивированного заключения – это \_\_\_\_

**\*экспертиза**

**Краткие методические указания**

При подготовке к тестированию студенту целесообразно повторить разделы пройденной дисциплины, построить логические связки теоретического материала дисциплины с практическими ситуациями, которые решали на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы. Рекомендуется при подготовке к тесту использовать список основной литературы, профильные журналы по теории и практике управления маркетингом. Если в ходе к подготовке к тесту у студента остаются вопросы, на которые он не смог ответить, то обязательно следует посетить консультацию ведущего преподавателя и выяснить эти вопросы. Тестирование проходит в ЭОС Moodle в указанные сроки по мере прохождения тем.

Шкала оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Баллы | Описание |
| 5 | 3 | выставляется студенту, если студент не допустил ошибок в ответах на вопросы теста |
| 4 | 2 | выставляется студенту, если студент допустил не более 1-2 ошибок в ответах на вопросы теста |
| 3 | 1 | выставляется студенту, если студент допустил не более 3-5 ошибок в ответах на вопросы теста |
| 2 | 0 | выставляется студенту, если студент допустил более 6 ошибок в ответах на вопросы теста |

**5.2 Примеры кейс-заданий**

**1.** В магазин № 10 ООО «Гермес» 20.02. текущего года поступило 100 банок консервов овощных по товарно-транспортной накладной № 123456 от 20.02 т.г. на сумму 340000 руб. Поставщик – плодоовощная база «Сокольники». При приемке в 8-м по счету ящике обнаружен бомбаж 18 банок

1. Приемка производилась в соответствии с

1)Техническим регламентом Таможенного союза

2)ГОСТ

3)инструкцией П-6

4)\*инструкцией П-7

2. Действия работников магазина в данной ситуации

1)\*приостановить приемку

2)принять товар

3)отправить товар поставщику

4)утилизировать товар

3. Этапы процедуры приемки товаров в данной задаче

1)составление акта о несоответствии товаров по качеству

2)приемка товаров

3)выявление количества товаров, согласно товарно-транспортной накладной

4)визуальный осмотр товаров

**\* 2, 3, 4, 1**

**2**. Макаронные изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В - на высший и первый. Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием.

В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

Макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

1. Для классификации макаронных изделий нужно использовать метод классификации

1)\*фасетный

2)\*иерархический

3)последовательный

4)научный

2. Последовательность действий при построении схемы классификации

1)установить значимость признаков от общего к частному

2)посчитать глубину модели

3)выявить классификационные признаки

4)разделить множество на подчиненные классификационные группировки

**\*3, 1, 4, 2**

3. Признаки классификации макаронных изделий, это \_\_\_\_

**\*группа, сорт, способ формования, тип, длина**

**3**. В ассортименте магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов товара однородной группы; 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 новых видов товаров. Для данного ассортимента характерны показатели Шб=100; Пб=20; Квш=0,3; Квп=0,2; Кву=0,2; Квн =0,3

1. Действительная широта ассортимента равна

1)\*35 наименованиям

2)6 видам

3)100 наименованиям

4)62 наименованиям

2. Свойства ассортимента

1)широта

2)полнота

3)устойчивость

4)новизна

А)способность набора товаров удовлетворять спрос на один и те же товары

B)количество видов, наименований и разновидностей товаров однородных и разнородных групп

C)способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

D)количество видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы

**\*1B, 2D, 3А, 4C**

3.Коэффициент рациональности равен

1)29 %

2)67,4 %

3)5,27 %

4)\*6,98 %

**4.** Из 55 наименований товаров в магазин поступило 10 новых видов, а максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 120, постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов

1. Расчетный коэффициент широты равен

1)40 %

2)60 %

3)75 %

4)\*46 %

2. Коэффициент устойчивости ассортимента равен

1)\*49 %

2)63 %

3)55 %

4)100 %

3. Коэффициент новизны равен

1)19 %

2)\*18 %

3)17 %

4)28 %

**5.** В магазин поступил товар: Линолеум. Артикул 24-1. Товарная марка Торэласт. Гарантия 15 лет. Длина рулона 30 м. Масса 1,4 кг/м2. Толщина защитного слоя – 0,15 мм. Толщина линолеума - 2 мм. Основа - текстиль (утепленный). Класс пожаробезопасности - КМ5 (В3, Д3, Т2, РП2). Назначение – бытовой. Цвет/декор - доска светлая. Страна изготовления – Украина

1. К ассортиментной характеристике относится

1)\*наименование

2)длина

3)основа

4)\*товарная марка

2. К количественной характеристике относится

1)назначение

2)страна изготовления

3)\*толщина защитного слоя

4)материал основы линолеума

3. К показателям безопасности относятся

1)артикул

2)\*класс пожаробезопасности

3)цвет

4)гарантийный срок

**Краткие методические указания по решению кейс-заданий**

 Целью выполнения кейс-заданий является  закрепление теоретических знаний, отработка практических навыков и умений .

*Порядок сдачи результатов выполнения заданий, их оценка*

Задание выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину на практическом занятии, в письменной (либо печатной) форме.

Процесс сдачи результатов выполнения многоуровневых задач и заданий и их оценка предполагает ответы студента на вопросы преподавателя, которые могут касаться:

* теории вопроса; определения и содержание понятий, используемые формулы;
* технологии расчета с подробным объяснением последовательности действий;
* объяснение обоснованности выводов, аргументация собственной точки зрения.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра.

При оценке учитываются такие критерии, как: умение анализировать проблему; умение логически мыслить; степень владения профессиональной терминологией; грамотность оформления.

Шкала оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Баллы\* | Описание |
| 5 | 5 | выставляется студенту, если он правильно выполнил все расчеты, сформулировал аргументированные выводы и безукоризненно графически оформил работу. |
| 4 | 4 | выставляется студенту, если он в расчетах допустил не более одной ошибки, не сформулировал выводов, но графическое оформление работы в целом выполнено верно. |
| 3 | 2 | выставляется студенту, если он допустил несколько (2-3) ошибок в расчетах, не смог сформулировать выводы и некорректно оформил результаты графически |
| 2 | 2 | выставляется студенту, если он не смог воспроизвести последовательность расчетов и не имеет представления о графическом оформлении результатов |

**5.3** **Выполнение самостоятельной работы по написанию эссе на тему «Роль товароведения в науке и практике»**

**Краткие методические указания и шкала оценки**

Написать эссе на заданную тему объемом в пределах 4000-4500 знаков с соблюдением [требований к оформлению документа](http://edu.vvsu.ru/mod/resource/view.php?id=105557), оригинальность текста не менее 70% для получения наивысшего балла (5 баллов). 4 балла - допускается 65% оригинальности, 3 балла - 60% оригинальности.

Для примера прилагается документ "Как писать эссе" <https://edu.vvsu.ru/mod/assign/view.php?id=65431> в ЭОС Moodle

Шкала оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Баллы\* | Описание |
| 5 | 5 | выставляется студенту, если он правильно выполнил все расчеты, сформулировал аргументированные выводы и безукоризненно графически оформил работу, оригинальность текста не менее 70% |
| 4 | 4 | выставляется студенту, если он в расчетах допустил не более одной ошибки, не сформулировал выводов, но графическое оформление работы в целом выполнено верно, оригинальность текста не менее 65% |
| 3 | 3 | выставляется студенту, если он допустил несколько (2-3) ошибок в расчетах, не смог сформулировать выводы и некорректно оформил результаты графически, оригинальность текста не менее 60% |
| 2 | 2 | выставляется студенту, если он не смог воспроизвести последовательность расчетов и не имеет представления о графическом оформлении результатов |

**5.4** **Выполнение самостоятельной работы Проверка расчета энергетической ценности продукта**

**Краткие методические указания и шкала оценки**

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме.

Необходимо выбрать любые продукты, выписать название, состав продукта и его энергетическую ценность (2 продукта на выбор), проверить правильность расчетов по формулам из практической работы 13. Продукты не должны повторяться в группе. Работа проводится в форуме ЭОС Moodle.

В сообщении пишем ФИО и какой продукт, файл с ответом крепим.

Оценку работы проводят сами студенты по взаимному рецензированию. Для этого выбираете  2 работы  и оцениваете по предложенным критериям:

 3 балла выставляется при полном ответе, а именно проведены все расчеты и сделаны выводы.

При отсутствии выводов или неполных расчетах работа не зачитывается.

Оценку пишем в форуме по выбранной для рецензирования теме. Отмечаем ФИО рецензируемого и продукт, им выбранный

Шкала оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Баллы\* | Описание |
| 5 | 5 | выставляется студенту, если он правильно выполнил все расчеты, сформулировал аргументированные выводы и безукоризненно графически оформил работу, при проверке предъявил и оценил все требования к работам двух студентов |
| 4 | 4 | выставляется студенту, если он в расчетах допустил не более одной ошибки, не сформулировал выводов, но графическое оформление работы в целом выполнено верно, при проверке предъявил и оценил все требования к работам двух студентов |
| 3 | 3 | выставляется студенту, если он допустил несколько (2-3) ошибок в расчетах, не смог сформулировать выводы и некорректно оформил результаты графически, при проверке предъявил и оценил все требования к работам одного студента |
| 2 | 2 | выставляется студенту, если он не смог воспроизвести последовательность расчетов и не имеет представления о графическом оформлении результатов |

**5.5 Комплект заданий для выполнения практических работ**

### Все работы представлены с методическим обеспечением в ЭОС <https://edu.vvsu.ru/course/view.php?id=14281>

1. **Практическая работа 1**
2. **Тема: Товароведение – как наука**
3. **Цель работы**: рассмотреть основные принципы товароведения, историю и направление развития товароведения как науки и учебной дисциплины, ознакомиться с понятиями основных терминов в товароведении, раскрытие их специфики и области использования, определить основные профессиональные критерии.
4. **Содержание работы**
5. 1. Изучение принципов товароведения
6. 2. Изучение истории развития товароведения
7. 3. Изучение основных понятий товароведения
8. 4. Объекты и субъекты товароведения.
9. 5. Междисциплинарные связи товароведения с другими учебными дисциплинами.
10. **Материальное обеспечение:**

1. ГОСТ Р51303-99 Торговля. Термины и определения http://docs.cntd.ru/document/1200108793

1. 2. М.А. Николаева Теоретические основы товароведения <https://studfiles.net/preview/1476423/>
2. **Требования к оборудованию:**
3. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
4. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
5. **Отчетность:**
6. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
7. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
8. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.
9. **Вопросы для подготовки к практической работе 1**
10. 1. История и направления развития товароведения
11. 2. Предмет, цели, задачи и принципы товароведения
12. 3. Объекты и субъекты товароведной деятельности
13. 4. В чем состоит двойственная сущность товар
14. 5.  Раскройте понятие «потребительная стоимость вещи»
15. 6.  Раскройте понятие «стоимость вещи»
16. 7. Условие, при котором вещь становится товаром
17. 8. Раскройте понятие «потребительские свойства товаров»
18. 9.  От чего зависит номенклатура потребительских свойств товара (примеры)
19. 10. Раскройте понятие «полезность вещи»
20. 11.  Что такое «качество товара»
21. 12.  Что отражает уровень качества товара
22. **План работы:**

**Задание 1.** Ознакомиться, с основополагающими терминами в товароведении, их и определениями. Результаты изучения представить в форме таблицы, представленной в раздаточном материале.

**Практическая работа 2**

**Тема: Общая классификация потребительских товаров**

**Цель работы**: изучить особенности иерархического и фасетного методов классификации, их достоинства и недостатки; изучить структуру Общероссийского классификатора продукции (ОКП). Научиться выделять признаки классификации

* + - * 1. **Содержание работы**

1. Анализ разделов «Классификация ассортимента» и «Требования к качеству» двух стандартов на продукцию. Определение объектов классификации, классификационных признаков положенные в основу деления множества на подмножества товара определенного вида или однородной группы товаров.

2. Составление схемы классификации ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы и вида.

3. Установление преимуществ и недостатков иерархического и фасетного методов классификации конкретных множеств товаров.

**Материальное обеспечение**:

1.М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2.Общероссийский классификатор продукции (ОКП)

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 2**

1. Дайте определение термину «классификация»
2. Какое значение имеет ступень классификации в иерархическом методе классификации?
3. Какие термины применяются для обозначения ступеней в иерархической классификации?
4. Объясните сущность фасетного метода классификации.

**План работы:**

**Задание 1** Изучить разделы двух стандартов на продукцию (на выбор). Указать объекты и признаки классификации, которые положены в основу деления множества товаров.

**Задание 2** Составить иерархическую схему классификации на выбор (например, обувь, посуда, зерномучные товары и т.д); указать на схеме ступени, признаки классификации, глубину классификации. Отметить достоинства и недостатки иерархического метода классификации.

**Задание 3** Составить схему фасетной классификации. Отметить достоинства и недостатки фасетного метода классификации

**Задание 4** Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров.

**Практическая работа 3**

**Тема: Штриховое кодирование**

**Цель работы**: ознакомиться с типами штрихового кодирования, изучить структуру штрих-кода, уметь расшифровать штрих-коды на маркировке товаров.

##### **Содержание работы**

1. Изучение методов кодирования, установление их достоинств и недостатков.

2. Определение кодов товаров разнородных групп по классификаторам (ОКП, ТН ВЭД).

3. Штриховое кодирование. Принципы идентификации и фальсификации штриховых кодов. Расчет контрольной цифры штрих-кода.

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Изображение 10 штрих-кодов товаров

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 3**

1. Каковы функции и значение штрихового кодирования?

2. Классификация штрих-кодов и их применение?

3. Структура штрих-кода EAN – 13

**План работы:**

**Задание 1** Изучить структуру штрих-кода EAN- 13. Записать и расшифровать штрих-коды с упаковок 10 товаров. Произвести расчёт контрольной цифры. Оформить в таблице №1.

**Практическая работа 4**

**Тема**: Виды, свойства, показатели ассортимента

**Цель работы:** Научиться рассчитывать показатели ассортимента, анализировать и оценивать их для установления рационального ассортимента в торговом предприятии.

**Содержание работы:**

1. Сбор информации об ассортименте и ценах на товары однородной группы российского и импортного производства в трех торговых предприятиях.

2. Расчет показателей ассортимента: широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны.

3. Расчет структуры ассортимента в денежном выражении. Выявление соотношения между российскими и импортными товарами в конкретной торговой организации.

4. Анализ и оценка ассортиментной политики каждой обследованной торговой организации с учетом ее местонахождения, предполагаемого сегмента потребителей, наличия конкурентов. Рекомендации по совершенствованию ассортиментной политики торговых организаций.

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Прайс-листы

3 Раздаточный материал

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 4**

1. Раскройте понятие ассортиментная политика торгового предприятия.

2. Раскройте понятие ассортимента товаров.

3. Дайте характеристику ассортимента: промышленного, торгового, группового. Приведите примеры.

4. Дайте характеристику показателей ассортимента товаров: полноты, широты, новизны.

5. Чем определяется ассортимент торгового предприятия.

**План работы:**

**Задание 1** Заполните таблицу, характеризуя каждый термин

**Задание 2** Рассчитайте коэффициент полноты, заполнив таблицу

**Задание 3** Рассчитайте коэффициент рациональности по предложенным данным, заполнив таблицу

**Задание 4** Рассчитайте коэффициент устойчивости ассортимента (Ку) товаров в магазине, заполнив таблицу

**Практическая работа 5**

**Тема: Решение ситуационных задач**

**Цель работы:** закрепление полученных знаний в расчете показателей ассортимента

**Содержание работы:**

1. Расчет показателей ассортимента: широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны.

2. Расчет структуры ассортимента в денежном выражении.

3. Решение ситуационных задач по формированию ассортиментной политики предприятия.

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Прайс-листы

3 Раздаточный материал

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 5**

1. Раскройте понятие ассортиментная политика торгового предприятия.

2. Раскройте понятие ассортимента товаров.

3. Дайте характеристику показателей ассортимента товаров: полноты, широты, новизны.

4. Чем определяется ассортимент торгового предприятия.

**План работы:**

**Задание 1** Рассчитайте коэффициенты широты ассортимента

**Задание 2** Рассчитайте структуру ассортимента

**Задание 3** Решить ситуационные задачи, подробно расписав ход решения

**Практическая работа 6**

**Тема: Свойства и показатели качества**

**Цель работы**: изучить свойства и показатели качества, закрепить полученные знания

**Содержание работы:**

1 Ознакомиться с теоретической частью и ответить на поставленные вопросы

2 Ознакомиться по ГОСТ 15467, ГОСТ Р ИСО 9000 с сущностью понятий: свойство, качество, требования к качеству, показатели качества.

3 Научиться соотносить требования к качеству с потребительскими свойствами и их показателями качества.

4 Составление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества для потребительских товаров.

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Прайс-листы

3 Раздаточный материал

4 ГОСТы

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 6**

1 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

2. Дайте характеристику простым и сложным свойствам товара

3. Дайте определение показателя качества

**План работы:**

**Задание 1** Ознакомьтесь по ГОСТ 15467, ГОСТ Р ИСО 9000 с сущностью понятий: свойство, качество, требования к качеству, показатели качества.

**Задание 2** Изучите классификацию показателей качества и номенклатуру потребительских свойств и показателей качества.

**Задание 3** Выберите номенклатуру показателей качества конкретного товара.

Изучите предложенный преподавателем товар, его маркировку и стандарт вида «Номенклатура показателей качества». Придерживаясь рекомендаций, проведите работу по выбору оптимальной номенклатуры показателей – достаточно полной для оценки уровня качества товаров и одновременно не громоздкой, чтобы не затруднить дальнейшую оценку качества товаров.

**Задание 4** Используя стандарты на отдельные виды продовольственных и непродовольственных товаров (сыры полутвёрдые, варёные колбасы, чай, кофе, мыло туалетное): ГОСТ Р 52972; ГОСТ Р 52196; ГОСТ Р 52686; ГОСТ 1938; ГОСТ Р 51881; ГОСТ 28546, ознакомьтесь с формой представления требований к качеству. Выпишите по четыре примера требований (по одному из каждого стандарта), выраженных в качественной и количественной формах. Результаты оформите в виде таблицы.

**Задание 5** Увяжите требования к качеству с потребительскими свойствами и их показателями качества.

**Задание 6** Проанализировав (по указанию преподавателя) технические требования двух стандартов на продукцию (см. задание 5), выделите из них соответствующие группы требований к качеству. Результаты оформите в виде таблицы.

**Практическая работа 7**

**Тема:** Дефекты товаров

**Цель:** Изучить классификацию и способы обнаружения дефектов

**Содержание работы:**

1 Классификация дефектов продовольственных и непродовольственных товаров

2 Определение градации уровней качества товаров

3 Определение сортности

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Прайс-листы

3 Раздаточный материал

4 ГОСТы

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 7**

1 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

2. Дайте характеристику простым и сложным свойствам товара

3. Дайте определение  показателя качества

4. Достоинства и недостатки методов оценки показателей качества товаров.

5. Градации качества.

6. Дефекты товаров: виды и способы обнаружения

**План работы:**

**Задание 1.** Изучите классификацию дефектов непродовольственных товаров и их характеристику по ГОСТ.

**Задание 2.** Изучение принципов определения сорта непродовольственных товаров.

Изучив стандарты на 2–3 группы товаров, обратите внимание на раздел, включающий контроль качества и ответьте письменно на следующие вопросы:

1.В каком разделе стандарта можно найти характеристику дефекта (порока)?

2.В чём отличие терминов «порок» и «дефект»?

3.Если товар по сортам не делят, то какими градациями определяется качество товара после проведения контроля качества?

4.Что, кроме качества изготовления, является объектом при проведении контроля?

**Задание 3**. Изучение дефектов продовольственных товаров с учётом их значимости.

Из предложенных пороков молока выберите критические, значительные, малозначительные дефекты, пользуясь нормативными документами на молоко и молочную продукцию, результат оформить в таблице.

**Задание 4**. Изучение принципов определения сорта продовольственных товаров.

На примере стандартов на продукцию 2 различных видов (чай, сельди солёные, сыры, варёные колбасы, крупа пшеничная): ГОСТ 1938; ГОСТ 815; ГОСТ Р 52686; ГОСТ Р 52196; ГОСТ 276 ознакомьтесь с порядком отнесения товаров к градациям качества. Результаты запишите в форме таблицы.

**Практическая работа 8**

**Тема:** Безопасность продукции

**Цель:** закрепление полученных теоретических знаний относительно безопасности товаров

**Содержание работы:**

1 Ознакомиться с видами показателей безопасности товаров

2 Изучение показателей безопасности продовольственных и непродовольственных товаров

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Федеральный закон 184-ФЗ «О техническом регулировании» http://docs.cntd.ru/document/zakon\_o\_tehnicheskom\_regulirovanii

3.Стандарты или ТР ТС о безопасности на продукцию (5 штук) на выбор (любые и продовольственные и непродовольственные)

http://docs.cntd.ru/document/902320560/ ТР ТС О безопасности пищевой продукции

http://docs.cntd.ru/document/902352816/ ТР ТС О безопасности мебельной продукции

• ТР ТС 006/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пиротехнических изделий"

• ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

• Перечень стандартов для соблюдения требований тр тс "О безопасности упаковки"

• ТР ТС 028/2012 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности взрывчатых веществ и изделий на их основе"

• ТР ТС 011/2011 Технический регламент Таможенного союза "Безопасность лифтов" (с изменениями на 19 декабря 2019 года)

• ТР ТС 008/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности игрушек" (с изменениями на 17 марта 2017 года)

• ТР ТС 016/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе"

• ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (с изменениями на 15 сентября 2017 года)

• ТР ТС 012/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности оборудования для работы во взрывоопасных средах"

• ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (с изменениями на 18 октября 2016 года)

• ТР ТС 032/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности оборудования, работающего под избыточным давлением"

• Перечень стандартов для соблюдения требований ТР ТС "О безопасности пиротехнических изделий"

• ТР ТС 010/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (с изменениями на 16 мая 2016 года)

• ТР ТС 014/2011 Технический регламент Таможенного союза "Безопасность автомобильных дорог" (с изменениями на 9 декабря 2011 года)

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 8**

1 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

2. Дайте характеристику простым и сложным свойствам товара

3. Дайте определение показателя качества

4. Достоинства и недостатки методов оценки показателей качества товаров.

5. Градации качества.

6. Дефекты товаров: виды и способы обнаружения

7. Показатели безопасности товаров

**План работы:**

**Задание 1** Изучите ФЗ «О техническом регулировании». Выпишите все виды безопасности, регламентируемые законом, охарактеризуйте каждую из них, приведите примеры.

**Задание 2** Ознакомьтесь с стандартами и техническими регламентами о безопасности товаров на выбор (5 товаров), заполняя таблицу подробно описывая каждую группу показателей безопасности.

**Практическая работа 9**

**Тема:** Решение ситуационных задач

**Цель:** закрепление и проверка понимания теоретических данных относительно проб, выборки и контрольного числа

**Содержание работы:**

1 Закрепление теоретических понятий относительно правил приемки

2 Разбор типов задач и способов их решения

3 Решение ситуационных задач

**Материальное обеспечение**:

1. М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2. ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2) http://docs.cntd.ru/document/1200022387

3. ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб http://docs.cntd.ru/document/1200119203

4. ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые Приемка, отбор проб http://docs.cntd.ru/document/gost-27853-88

5. ГОСТ 32170-2013 Чай. Правила приемки http://docs.cntd.ru/document/1200102285

6. ГОСТ 34125-2017 Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб http://docs.cntd.ru/document/1200156906

7. ГОСТ 28741-90 Продукты питания из картофеля Приемка, подготовка проб и методы испытаний http://docs.cntd.ru/document/gost-28741-90

8. ГОСТ 6687.0-86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб (с Изменением N 1, с Поправкой) http://docs.cntd.ru/document/1200023055

9. ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб (с Изменением N 1) http://docs.cntd.ru/document/1200022449

10. ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля http://docs.cntd.ru/document/1200105442

11. ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2) http://docs.cntd.ru/document/1200049977

12. Сборник задач по товароведению Л.В. Карташовой

**Требования к оборудованию:**

1. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
2. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
3. **Отчетность:**
4. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
5. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
6. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 9**

1. Правила приемки товаров.

2. Охарактеризуйте понятие пробы, выборки, контрольного числа.

**План работы:**

**Задание 1**

Решите ситуационные задачи из приложенного сборника задач глава 1. Общая часть

(20 штук на выбор), продукция должна быть из разных товарных групп, пользуясь стандартами на продукцию.

Подробно распишите ход решения.

Обязательно включите в перечень решаемых задач с вопросом: Возможна ли приемка данной партии?

**Практическая работа 10**

**Тема:** Товарная информация

**Цель:** изучить виды товарной информации, требования, предъявляемые к маркировке, виды и типы маркировки

**Содержание работы:**

1 Ознакомиться с видами информации на маркировке

2 Научиться читать информацию

3 научиться расшифровывать знаки на упаковке товара

**Материальное обеспечение**:

1. 1. М.А Николаева Теоретические основы товароведения https://studfiles.net/preview/1476423/
2. 2.ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя» <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-51074-2003>
3. 3.ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями на 20 декабря 2017 года) http://docs.cntd.ru/document/902320347
4. 4.ГОСТы на выбранный вами товар или продукт типа ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия http://docs.cntd.ru/document/1200146704
5. ГОСТ Р 53917-2010 Обувь. Маркировка http://docs.cntd.ru/document/1200084358
6. ГОСТ 19917-2014 Мебель для сидения и лежания. Общие технические условия http://docs.cntd.ru/document/1200121720
7. 5. Изображения маркировки 5 продовольственных и 5 непродовольственных товаров на выбор из разных товарных групп (например, молоко, колбаса, вино, кетчуп, рыбные консервы; телефон, стул, носки, чайник, одежда)
8. **Требования к оборудованию:**
9. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
10. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
11. **Отчетность:**
12. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
13. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
14. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 10**

1 Перечислите требования, предъявляемые к маркировке товара.

2. Дайте определение терминам: этикетка, кольеретка, вкладыш, ярлык, клейма, штампы

3. Какие сведения указываются на маркировке товара?

**План работы:**

**Задание 1** Изучить и охарактеризовать виды товарной информации, привести примеры основополагающей, коммерческой, потребительской информации.

**Задание 2** Изучить требования, предъявляемые к маркировке, виды и типы маркировки; сравнить потребительские маркировки продуктов, реализуемых в настоящее время с требованиями ГОСТ или ТР ТС для выбранных товаров. Оформить в таблице №1. Сделать вывод о соответствии маркировки.

**Задание 3** Расшифровать информационные знаки на маркировке товара.

**Практическая работа 11**

**Тема:** Возникновение дефектов на различных этапах технологического цикла продовольственных товаров

**Цель:** разобратьвсе этапы технологического цикла товаров и возможные риски возникновения дефектов на каждом из них, меры препятствий образования дефектов**.**

**Содержание работы:**

1 Подготовка и защита рефератов по выбранным темам

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 11**

1 Технологический цикл товара

2. Дефекты товаров

**План работы:**

**Задание 1.** Предварительно в ЭОС выбрать тему для подготовки доклада в задании Предварительное распределение тем докладов для групп

**Задание 2**. Подготовить доклад и презентацию по выбранной теме в объеме 7 -15 слайдов, образец прикреплен в файле ЭОС

**Задание 3**. Защитить работу на практическом занятии

**Практическая работа 12**

**Тема:** Возникновение дефектов на различных этапах технологического цикла непродовольственных товаров

**Цель:** Цель: разобрать все этапы технологического цикла товаров и возможные риски возникновения дефектов на каждом из них, меры препятствий образования дефектов.

**Содержание работы:**

**1** Подготовка и защита рефератов по выбранным темам

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 12**

1 Технологический цикл товара

2. Дефекты товаров

**План работы:**

**Задание 1.** Предварительно в ЭОС выбрать тему для подготовки доклада в задании Предварительное распределение тем докладов для групп

**Задание 2**. Подготовить доклад и презентацию по выбранной теме в объеме 7 -15 слайдов, образец прикреплен в файле ЭОС

**Задание 3**. Защитить работу на практическом занятии

**Практическая работа 13**

**Тема:** Расчет энергетической ценности готовых к употреблению блюд и продуктов

**Цель:** изучить понятие пищевой и энергетической ценности, приобрести навыки по расчету калорийности блюд с учетом всех потерь

**Содержание работы:**

1 Подробно ознакомиться с формулами расчета пищевой ценности продуктов, примеры приводятся

2 Выполнить расчет выбранных продуктов и блюд

**Материальное обеспечение**:

1.Справочник товароведа продовольственных товаров (фотографии таблиц химического состава продуктов в ЭОС данной практической работы)

**Требования к оборудованию:**

1. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
2. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
3. **Отчетность:**
4. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
5. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
6. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 13**

1. Что такое пищевая ценность продуктов?

2. Что такое энергетическая ценность продуктов?

3. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?

4. Какие пищевые вещества относят к основным?

5. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?

**План работы:**

**Задание 1** Рассчитайте энергетическую ценность одного из блюд Вашего потребляемого суточного рациона. **Подробно распишите расчеты** как в примере

**Задание 2**. Используя информацию о химическом составе пищевых продуктов, рассчитайте пищевую (энергетическую) ценность в ккал/100 г, 5 продуктов из разных товарных групп (для этого необходимо из 5 предложенных таблиц выбрать по одному продукту). Расчеты пишем подробно с учетом всех веществ, указанных для выбранного продукта.

При этом следует использовать коэффициенты энергетической ценности (Ккал/г), т.е. количество энергии, выделяемое 1 г вещества при его сгорании в организме человека: для белков – 4,0; для жиров – 9,0; для углеводов – 3,7; в том числе для моно- и дисахаридов – 3,8; для крахмала – 4,1; органических кислот – 3,0.

Полученные результаты оформите в виде таблицы.

**Практическая работа 14**

**Тема:** Факторы, сохраняющие качество товаров

**Цель:** изучить основные виды тары и упаковки товаров, назначение, применяемые материалы, особенности конструкции**.**

**Содержание работы:**

1 Изучение факторов, влияющих на сохранность качества продукции: тара и упаковка

2 Разбор образцов упаковки продовольственных и непродовольственных товаров

**Материальное обеспечение**:

1 М.А Николаева Теоретические основы товароведения

2 Раздаточный материал

3 ГОСТы

4 Образцы упаковки

1. **Требования к оборудованию:**
2. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
3. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
4. **Отчетность:**
5. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
6. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
7. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 14**

1. Какое значение имеет упаковка как фактор, сохраняющий качество товаров?

2. Какие требования предъявляются к упаковке?

3. Приведите пример, как материал упаковки влияет на сохранение качества.

4. Как тара подразделяется по назначению, по механической прочности?

5. Какие задачи стоят перед товароведами при хранении товаров?

6. Что составляет климатический режим складского помещения?

7. Назовите группы хранения товаров по норме влажности?

8. Какая существует связь между влажностью и температурой?

**План работы:**

**Задание 1** Изучить основные виды тары и упаковки. Составить схему классификации тары и упаковки.

**Задание 2** Дать характеристику упаковке 2 товаров. Результаты оформить в таблице.

**Задание 3** Изучить температурный, влажностный режим хранения 2 продовольственных товаров. Использовать маркировочные данные на потребительской упаковке товаров. Сравнить данные на упаковке с установленными в стандартах нормами. Сделать вывод. Оформить таблицу.

**Практическая работа 15**

**Тема:** Экспертиза подлинности масла сливочного. **Деловая игра**

**Цель:** ознакомиться с требованиями к качеству масла сливочного по стандартам; изучить методику экспертизы подлинности и провести экспертизу образца

**Содержание работы:**

1 Изучение последовательности проведения процедуры экспертизы подлинности масла

2 Проведение экспертизы различными методами

3 Заполнение документов по экспертизе

**Материальное обеспечение**:

1 ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока

2.ГОСТ Р 52969. Масло сливочное

3.ГОСТ Р 52970. Масло сливочное с вкусовыми компонентами

4.ТР ТС О безопасности молока и молочной продукции (с изменениями на 20 декабря 2017 года) (редакция, действующая с 15 июля 2018 года) <http://docs.cntd.ru/document/499050562>

5. Образцы сливочного масла

**Требования к оборудованию:**

1. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
2. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
3. **Отчетность:**
4. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
5. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
6. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 15**

1 Охарактеризуйте принципы экспертизы

2 Кто является участниками экспертизы?

3 Ознакомьтесь с правилами заполнения акта экспертизы

4 Что включает в себя понятие идентификация?

5 Охарактеризуйте этапы экспертизы

**План работы:**

**Задание 1** Изучите ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока; ГОСТ Р 52969. Масло сливочное; ГОСТ Р 52970. Масло сливочное с вкусовыми компонентами.

**Задание 2** Изучите маркировку предложенного образца масла сливочного, установите несоответствия требованиям НД.

**Задание 3** Проведите экспертизу иопределите сходства или различия фактических и нормативных показателей исследуемого образца масла сливочного.

**Задание 4** Оформите экспертное заключение о подлинности (фальсификации) образца масла.

**Практическая работа 16**

**Тема:** Анализ видеоматериала по теме Экспертиза товаров

**Цель:** закрепить и проанализировать свои знания в области экспертизы товаров

**Содержание работы:**

1 Просмотр видеоматериала

2 Ответы на поставленные вопросы

3 Анализ и обсуждение результатов

**Материальное обеспечение**:

1 Видеоматериал представлен в ЭОС данного курса

**Требования к оборудованию:**

1. 1.Учебныеобразцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
2. 2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.
3. **Отчетность:**
4. Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).
5. Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указание ФИО и группы.
6. В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № \_» и дальше записывает Задание \_ и представляет результат и т.д.

**Вопросы для подготовки к практической работе 16**

1 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

2.

**План работы:**

**Задание 1. Вопросы для анализа видеоматериала 1 "Слово эксперту":**

1 Что является существенным дефектом? Какими документами руководствоваться для определения существенных и несущественных дефектов?

2 Какие документы будут являться основными при экспертизе мебельных товаров?

3 Если на товар отсутствуют НТД, в виду его новизны, на что опираться или куда обратиться при необходимости провести экспертизу, проверить качество или подлинность?

4 Допустимы ли, согласно государственным стандартам (если да, то каким, различия в цвете норки в одном меховом изделии?

5 Может ли эксперт определить характер дефекта, например, эксплуатационный или производственный? Если да, то каким образом.

**Задание 2. Вопросы к анализу видеоматериала 2:**

1 Согласно мнению эксперта, где должна находиться информация о правильной эксплуатации посуды?

2 Действительно ли при незначительном отслоении тефлонового покрытия необходимо прекратить эксплуатацию посуды? Если да, то почему

3 Как вам кажется какой вид оценки использует эксперт? Достаточно ли этих данных для того, чтобы назвать товар некачественным

4 По каким показателям образец 4 не соответствует требованиям к качеству?

5 Какую маркировку должна содержать посуда из нержавеющей стали? Где это регламентируется?

**Краткие методические указания по выполнению практических работ**

Качественное освоение дисциплины предполагает четкое, последовательное, логичное и полное выполнение студентами всех заданий на практических занятиях.

Результаты по практическим работам студенты представляют преподавателю в виде отчета сразу после окончания занятия. В случае применения технологии смешанного обучения студенты размещают отчеты в ЭОС (Moodle).

По результатам выполнения каждой работы проставляется 3 балла в соответствии с рейтинг-планом при учете активности работы.

Шкала оценки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Баллы | Описание |
| 5 | 3-4 | если достигнуты все цели и задачи работы; результаты полностью соответствуют задачам работы; имеются аргументированные выводы по всем результатам; использованы возможные методы анализа, в том числе сравнительный, материал полностью обработан; в описании результата работы использованы таблицы (схемы, рисунки), оформление соответствующее. |
| 4 | 2 | если достигнуты все цели работы; результаты в достаточной мере соответствуют задачам работы; имеются выводы по результатам; материал обработан и оформлен |
| 3 | 1 | если достигнуты некоторые цели и задачи работы (не менее 70 %); имеются выводы по результатам; оформление неполное. |