МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

_____ Г.В. Павлятенко

«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.02 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Товароведение в сфере обращения продовольственных товаров

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль):	Товароведение и экспертиза товаров в таможенном деле и сфере обращения
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	288 часов/8 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
дэн профессор Денисова Ирина Петровна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Товароведение в сфере обращения продовольственных товаров"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985), 08.039. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 17 июня 2019 г. N 409н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июля 2019 г., регистрационный N 55208)

Руководитель ОПОП
д.э.н. профессор Денисова И.П.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины:
Сформировать у обучающихся профессиональную культуру работы с продуктами питания — то есть способность применять знания и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах товародвижения (от производства до потребителя).

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины
Изучение товароведной классификации продовольственных товаров (по происхождению, химическому составу, назначению и т.д.), включая основные группы: зерномучные; плодоовощные; молочные; мясные; рыбные; вкусовые; кондитерские и др.
Освоение методов оценки качества продовольственных товаров:
-органолептических (вкус, запах, цвет, консистенция);
-физико-химических (влажность, кислотность, содержание жиров/белков/углеводов и т.п.);
-микробиологических (безопасность, отсутствие патогенов).
Анализ факторов, влияющих на качество и сохраняемость товаров:
-условия и сроки хранения;
-режимы транспортировки;
-виды упаковки и тары;
-технологические процессы производства и переработки.
-Изучение видов товарных потерь и способов их снижения:
-нормируемые (естественная убыль);
-актируемые (порча, бой, брак);
-меры предупреждения (оптимальные условия хранения, ротация запасов, контроль сроков годности).
Освоение правил идентификации и экспертизы продовольственных товаров:
-распознавание фальсификации (ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной);
-работа с маркировкой и товарно-сопроводительной документацией (сертификаты соответствия, декларации, ветеринарные свидетельства);
-проведение входного контроля сырья и готовой продукции.
Формирование навыков управления ассортиментом:
-анализ широты, полноты, глубины и устойчивости ассортимента;
-оценка новизны и гармоничности товарной линейки;
-прогнозирование спроса и оптимизация товарного портфеля.
Изучение нормативной базы в сфере товароведения:
-технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС);
-ГОСТы, ТУ, СТО;
-требования к маркировке (в т.ч. обязательной информации для потребителя);
-правила сертификации и декларирования соответствия.
Развитие компетенций для профессиональной деятельности, включая:
-умение анализировать состояние потребительского рынка;
-навыки работы с информационно-справочными системами (в т.ч. маркировка, прослеживаемость);
-способность принимать решения по оптимизации товародвижения и снижению издержек.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: "Товароведение в сфере обращения продовольственных товаров"

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Проектирование	8	ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3
2	Преддипломная практика	9	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3
3	Метрология, стандартизация, сертификация и их организация на предприятиях отрасли	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
4	Проектное управление процессами товародвижения	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3
5	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Товарная информация	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

7	Товароведение и экспертиза продуктов специального и функциональных назначения	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
8	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 1/6		17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8	16	16
Лабораторные	8	8	8	8	16	16
Практические	8	8	8	8	16	16
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	50	50	60	60	110	110
В том числе в форме практ.подготовки			2	2	2	2
Итого ауд.	24	24	24	24	48	48
Контактная работа	74	74	84	84	158	158
Сам. работа	70	70	15	15	85	85
Часы на контроль			45	45	45	45
Итого	144	144	144	144	288	288

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 5 семестр

Экзамен 6 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен подготовить и провести товароведческую экспертизу

ПКС-1.1: Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции

ПКС-1.2: Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами

ПКС-1.3: Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению

ПКС-2:Способен организовывать транспортно-логистическое обеспечение внешнеторгового контракта

ПКС-2.1: Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли

ПКС-2.2: Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта

ПКС-2.3: Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.1.						
1.1	**Тема 1: Теоретические основы товароведения** **Содержание: Изучение базовых понятий, терминов и целей дисциплины.** **• Классификация и кодирование продовольственных товаров.** **• Факторы, формирующие**	5	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	Устный опрос.

	качество (сырье, производство). • Факторы, сохраняющие качество (упаковка, условия). Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли /Лек/						
1.2	**Практическая работа по теме 1: Теоретические основы товароведения. - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Тестирование.
1.3	**Тема 1. Теоретические основы товароведения Содержание: Изучение базовых понятий, терминов и целей дисциплины. • Классификация и кодирование продовольственных товаров. • Факторы, формирующие качество (сырье, производство). • Факторы, сохраняющие качество (упаковка, условия). Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и**	5	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта **/Ср/**						
1.4	**Тема 1. Теоретические основы товароведения Содержание: Изучение базовых понятий, терминов и целей дисциплины. • Классификация и кодирование продовольственных товаров. • Факторы, формирующие качество (сырье, производство). • Факторы, сохраняющие качество (упаковка, условия).** **Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /СРП/**	5	15	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 2.2.						
2.1	**Тема 2. Товарная экспертиза и оценка качества** **Содержание: Методы определения качества (органолептический, лабораторный).** **Нормативная база (ГОСТы, технические регламенты).** **• Идентификация товаров и обнаружение фальсификации.** **• Градация качества (стандартный, брак, отходы).** **Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли** **/Лек/**	5	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	Устный опрос.

2.2	**Практическая работа по теме 2: Товарная экспертиза и оценка качества.** **- Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-2.2	Отчет по практической работе. Тестирование.
2.3	**Тема 2. Товарная экспертиза и оценка качества** **Содержание: Методы определения качества (органолептический, лабораторный).** **Нормативная база (ГОСТы, технические регламенты).** **• Идентификация товаров и обнаружение фальсификации.** **• Градация качества (стандартный, брак, отходы).** **Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Ср/**	5	30	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
2.4	**Тема 2. Товарная экспертиза и оценка качества. Содержание: Методы определения качества (органолептический, лабораторный). Нормативная база (ГОСТы, технические регламенты).** **• Идентификация товаров и**	5	15	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке

	обнаружение фальсификации. • Градация качества (стандартный, брак, отходы). Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /СРП/						
	Раздел 3.3.						
3.1	**Тема 3. Товароведная характеристика однородных групп товаров Содержание: Растительное сырье (зерномучные, плодоовощные, кондитерские). Животное сырье (мясные, молочные, рыбные товары). Вспомогательные товары (вкусовые продукты, пищевые добавки). Физико-химические свойства и состав каждой группы. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли /Лек/**	5	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	Устный опрос.
3.2	**Лабораторная работа по теме 3. Товароведная характеристика однородных групп товаров. - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки**	5	8	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе. Тестирование.

	качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Лаб/						
3.3	**Тема 3. Товароведная характеристика однородных групп товаров Содержание: Растительное сырье (зерномучные, плодоовощные, кондитерские). Животное сырье (мясные, молочные, рыбные товары). Вспомогательные товары (вкусовые продукты, пищевые добавки). Физико-химические свойства и состав каждой группы. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Ср/**	5	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподгоовке.
3.4	**Тема 3. Товароведная характеристика однородных групп товаров Содержание: Растительное сырье (зерномучные, плодоовощные, кондитерские). Животное сырье (мясные, молочные, рыбные товары). Вспомогательные товары (вкусовые продукты, пищевые добавки). Физико-химические свойства и состав каждой группы. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и**	5	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /СРП/						
	Раздел 4.Контроль.Зачет.						
4.1	**Проведение зачета. - Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Зачёт/**	5	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к зачету. Итоговое тестирование.
	Раздел 5.4.						
5.1	**Тема 4. Организация процессов товарного обращения Содержание: Приемка партий товаров по количеству и качеству. • Документальное сопровождение (накладные, сертификаты). • Формирование торгового ассортимента в рознице. • Управление товарными запасами на складах. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли /Лек/**	6	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	Устный опрос.

5.2	**Практическая работа п о теме 4: Организация процессов товарного обращения.** **- Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Пр/**	6	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Тестирование.
5.3	**Тема 4. Организация процессов товарного обращения** **Содержание: Приемка партий товаров по количеству и качеству.** **• Документальное сопровождение (накладные, сертификаты).** **• Формирование торгового ассортимента в рознице.** **• Управление товарными запасами на складах.** **Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Ср/**	6	5	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
5.4	**Тема 4. Организация процессов товарного обращения** **Содержание: Приемка партий товаров по количеству и качеству.** **• Документальное сопровождение (накладные, сертификаты).**	6	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	• Формирование торгового ассортимента в рознице. • Управление товарными запасами на складах. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /СРП/						
	Раздел 6.5.						
6.1	**Тема 5. Сохраняемость и товарные потери Содержание: Физико-химические процессы при хранении продуктов. • Режимы хранения (температура, влажность, товарное соседство). • Виды потерь (естественная убыль, предреализационные потери). • Способы продления сроков годности (заморозка, консервация). Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли /Лек/**	6	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	Устный опрос
6.2	**Практическая работа по теме 5: Сохраняемость и товарные потери. - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и**	6	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. тестирование.

	анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта **/Пр/**						
6.3	**Тема 5. Сохраняемость и товарные потери** **Содержание: Физико-химические процессы при хранении продуктов.** **• Режимы хранения (температура, влажность, товарное соседство).** **• Виды потерь (естественная убыль, предреализационные потери).** **• Способы продления сроков годности (заморозка, консервация).** **Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Ср/**	6	5	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
6.4	**Тема 5. Сохраняемость и товарные потери** **Содержание: Физико-химические процессы при хранении продуктов.** **• Режимы хранения (температура, влажность, товарное соседство).** **• Виды потерь (естественная убыль, предреализационные потери).** **• Способы продления сроков годности (заморозка, консервация).** **Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные**	6	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /СРП/						
	Раздел 7.6.						
7.1	**Тема 6. Информационное обеспечение и защита прав потребителей Содержание: Маркировка товаров (штрихкоды, QR-коды, знаки доступа). • Требования к информации на потребительской упаковке. • Закон о защите прав потребителей в торговле. • Порядок рассмотрения претензий по качеству продуктов. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли /Лек/**	6	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	Устный опрос.
7.2	**Лабораторная работа по теме 6: Информационное обеспечение и защита прав потребителей. - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Лаб/**	6	8	0	2	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе.
7.3	**Тема 6. Информационное**	6	5	0	0	ПКС-	Вопросы к

	обеспечение и защита прав потребителей Содержание: Маркировка товаров (штрихкоды, QR-коды, знаки доступа). • Требования к информации на потребительской упаковке. • Закон о защите прав потребителей в торговле. • Порядок рассмотрения претензий по качеству продуктов. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Ср/					1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	самоподготовке.
7.4	**Тема 6. Информационное обеспечение и защита прав потребителей Содержание: Маркировка товаров (штрихкоды, QR-коды, знаки доступа). • Требования к информации на потребительской упаковке. • Закон о защите прав потребителей в торговле. • Порядок рассмотрения претензий по качеству продуктов. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-**	6	20	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /СРП/						
	Раздел 8.Контроль . Экзамен.						
8.1	**Подготовка и проведение экзамена. - Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции - Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли - Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами - Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта - Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению - Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта /Экзамен/**	6	45	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену. Итоговое тестирование.

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология проектного обучения (метод проектов)

Это совокупность приѐмов, действий учащихся в их определѐнной последовательности для достижения поставленной задачи – решения определенной проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Основная цель проектного обучения состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения

знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. В ходе самостоятельной работы учащихся над проектом формируются следующие интеллектуальные умения: - обстоятельно анализировать (определять и уяснять цели и задачи предстоящей работы);
выбирать и планировать формы и методы деятельности; организовать свою самостоятельную работу; учитывать результаты и корректировать дальнейшие действия; осуществлять контроль и самоконтроль;
проводить рефлексию итогов процесса самостоятельной работы и себя в нем

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ПКС-1:Способен подготовить и провести товароведческую экспертизу

Недостаточный уровень:

Знает нормативные правовые акты Российской Федерации

Умеет производить оценку качества

Владеет навыками оценки качества товаров и анализа причин

Пороговый уровень:

Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества продукции

Умеет производить оценку качества органолептическими методами

Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин

Продвинутый уровень:

Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области безопасности продукции

Умеет производить оценку качества инструментальными методами

Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение,

Высокий уровень:

Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, международные документы в области качества и безопасности продукции

Умеет производить оценку качества органолептическими и инструментальными методами

Владеет навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих его снижение, разработки мероприятий по их устранению

ПКС-2:Способен организовывать транспортно-логистическое обеспечение внешнеторгового контракта

Недостаточный уровень:

Знает правила толкования торговых терминов

Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями

Владеет навыками согласования условий транспортно-логистического обеспечения контракта

Пороговый уровень:

Знает международные правила толкования торговых терминов

Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортное сопровождение

Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения контракта

Продвинутый уровень:

Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов

Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение контракта

Владеет навыками планирования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта

Высокий уровень:

Знает международные правила толкования наиболее широко используемых торговых терминов в области внешней торговли

Умеет взаимодействовать с подразделениями организации и сторонними организациями, отвечающими за транспортно-логистическое сопровождение внешнеторгового контракта

Владеет навыками планирования и согласования условий транспортно-логистического обеспечения внешнеторгового контракта

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

5 семестр
Тема 1. Теоретические основы товароведения
Вопросы к устному опросу:
1. Что такое товароведение? Дайте определение.
2. Каков предмет и объект товароведения?
3. В чём заключается цель товароведения как научной дисциплины?
4. Перечислите, каковы основные задачи товароведения на современном этапе?
5. Что понимается под потребительной стоимостью товара? Как она связана с товароведением?
6. Что включает в себя ассортиментная характеристика товара? Приведите пример для какой либо продовольственной группы.
7. Как определяется качественная характеристика товара? Какие свойства она отражает?
8. Что относится к количественной характеристике товара? Приведите примеры физических величин и единиц их измерения.
9. Что означает термин «классификация товаров»? Какова её цель в товароведении?
10. Какие методы классификации товаров существуют? Кратко охарактеризуйте иерархический и фасетный методы.

Тесты для проверки знаний по теме 1:
1. Товароведение — это наука о:
а) методах бухгалтерского учёта;
б) основополагающих характеристиках товаров и их потребительской стоимости;
в) маркетинговых стратегиях продвижения товаров;
г) правовых аспектах торговли.

2. Основная цель товароведения:
а) максимизация прибыли компании;
б) изучение основополагающих характеристик товара и определение его потребительской стоимости;
в) разработка новых технологий производства;
г) анализ финансовых показателей предприятия.

3. Классификация продовольственных товаров может проводиться по признаку:
а) цвета упаковки;
б) химического состава;
в) количества сотрудников на производстве;
г) географического расположения магазина.

4. Какой фактор относится к формирующим качество товара?
а) условия хранения;
б) вид упаковки;
в) исходное сырьё и технология производства;
г) способ транспортировки.

5. Кодирование товаров необходимо для:
а) усложнения учёта товаров;
б) автоматизации учёта и обработки информации о продукции;
в) увеличения стоимости товара;
г) изменения дизайна упаковки.

6. К факторам, сохраняющим качество продовольственных товаров, относится:
а) химический состав сырья;
б) конструкция изделия;
в) условия транспортировки и хранения;
г) вид исходного сырья.

7. Упаковка выполняет следующие функции:
а) только эстетическую;
б) защитную и информационную;
в) исключительно рекламную;
г) не влияет на качество товара.

8. Оптимальные условия хранения продовольственных товаров зависят от:
а) времени года;
б) температуры и влажности воздуха;
в) цвета упаковки товара;
г) количества товаров на складе.

9. Маркировка продовольственных товаров должна содержать:
а) только название товара;
б) название, состав, срок годности, условия хранения;
в) информацию о конкурентах;
г) личные данные производителя.

10. Что такое ассортимент товаров?
а) список сотрудников компании;
б) набор товаров, формируемый по определённым признакам и удовлетворяющий разнообразные потребности;
в) перечень поставщиков сырья;
г) график работы торговой точки.

Практическая работа по теме 1:
Задание 1: Изучение базовых понятий, терминов и целей дисциплины.
• Классификация и кодирование продовольственных товаров.
Задание 2: Изучение факторов, формирующих качество (сырье, производство), сохраняющие качество (упаковка, условия).

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Кодирование товаров необходимо для:
а) усложнения учёта товаров;
б) автоматизации учёта и обработки информации о продукции;
в) увеличения стоимости товара;
г) изменения дизайна упаковки.

2. К факторам, сохраняющим качество продовольственных товаров, относится:
а) химический состав сырья;
б) конструкция изделия;
в) условия транспортировки и хранения;
г) вид исходного сырья.

3. Упаковка выполняет следующие функции:
а) только эстетическую;
б) защитную и информационную;
в) исключительно рекламную;
г) не влияет на качество товара.

4. Оптимальные условия хранения продовольственных товаров зависят от:
а) времени года;
б) температуры и влажности воздуха;
в) цвета упаковки товара;
г) количества товаров на складе.

5. Маркировка продовольственных товаров должна содержать:
а) только название товара;
б) название, состав, срок годности, условия хранения;
в) информацию о конкурентах;
г) личные данные производителя.

Вопросы к самоподготовке:
1. На какие основные группы делятся продовольственные товары по учебной классификации? Перечислите их.
2. Как подразделяются продовольственные товары в торговой сети? Назовите две крупные группы и приведите по 3–4 примера товаров для каждой.
3. Что такое ассортимент? Чем отличаются производственный и торговый ассортимент?
4. Что такое кодирование товаров? Какова его роль в товароведении и торговле?
5. Какие методы кодирования товаров вы знаете? Кратко опишите регистрационный и классификационный методы.
6. Что представляет собой штриховое кодирование? Каково его значение для идентификации и учёта товаров?
7. Какие факторы влияют на формирование качества продовольственных товаров? Приведите классификацию.
8. Как сырьё влияет на качество готового продовольственного товара? Приведите 2–3 примера.
9. Какие технологические операции на производстве могут повлиять на качество продукции? Укажите 2–3 ключевых этапа.
10. Почему соблюдение технологических режимов (температура, влажность и т.д.) важно для обеспечения качества? Приведите конкретный пример.
11. Какие стандарты и нормативные документы регламентируют требования к сырью и производству продовольственных товаров в РФ?
12. Что такое стандартизация в товароведении? Как она помогает формировать качество товаров?
13. Какие физико химические показатели качества чаще всего нормируются для продовольственных товаров? Приведите 3–4 примера.
14. Какие органолептические показатели используются для оценки качества продовольственных товаров? Перечислите основные.
15. Как микробиологические процессы могут влиять на качество сырья и готовой продукции? Приведите положительный и отрицательный пример.
16. Какие меры на производстве помогают предотвратить снижение качества товара из за внешних факторов?
17. Какие факторы способствуют сохранению качества продовольственных товаров на этапах товародвижения?
18. Какую роль играет упаковка в сохранении качества? Перечислите её основные функции.
19. Какие виды упаковки используются для продовольственных товаров? Приведите 3–4 примера с указанием типа

25. Какие современные технологии (например, модифицированная газовая среда, вакуумная упаковка) помогают продлить срок сохранения качества продуктов? Кратко опишите принцип действия одной из них.

Тема 2. Товарная экспертиза и оценка качества

Вопросы к устному опросу:
1. Что представляет собой органолептический метод определения качества товаров? Перечислите его основные показатели.
2. В чём заключаются преимущества и недостатки органолептического метода по сравнению с лабораторным? Приведите 2–3 примера ситуаций, когда предпочтительнее использовать органолептический метод.
3. Опишите суть лабораторного метода определения качества. Какие виды лабораторного анализа вы знаете?
4. Какие технические средства и оборудование обычно используются при лабораторном методе оценки качества? Приведите примеры для пищевой и непродовольственной продукции.
5. Сравните точность и объективность органолептического и лабораторного методов. В каких случаях результаты органолептической оценки могут быть искажены?
6. Что такое ГОСТ и какую роль он играет в товарной экспертизе? Приведите пример ГОСТа для конкретного товара (пищевого или непродовольственного).
7. Чем отличаются ГОСТы от технических регламентов? В чём их общая функция в системе оценки качества?
8. Какие нормативные документы, помимо ГОСТов и технических регламентов, регулируют качество товаров в РФ? Кратко охарактеризуйте каждый (например, ТУ, СанПиН).
9. Как нормативные документы помогают предотвратить продажу некачественной или опасной продукции? Приведите конкретный пример.
10. Почему важно регулярно обновлять нормативную базу в области товарной экспертизы? Какие факторы могут вызвать необходимость пересмотра ГОСТов или регламентов?

Тесты для проверки знаний по теме 2:
1. Какой метод определения качества основан на анализе восприятия органов чувств (вкус, запах, цвет и т. д.)?
А) Лабораторный
Б) Органолептический
В) Расчётный
Г) Инструментальный

2. К нормативной базе товарной экспертизы относятся:
А) Только ГОСТы
Б) Только технические регламенты
В) ГОСТы, технические регламенты, ТУ (технические условия)
Г) Только международные стандарты ISO

3. Что такое фальсификация товара?
А) Процесс упаковки товара
Б) Умышленное изменение свойств товара с целью обмана потребителя
В) Проверка качества товара в лаборатории
Г) Маркировка товара

4. Какой документ устанавливает обязательные требования к безопасности и качеству продукции на территории ЕАЭС?
А) ГОСТ
Б) ТУ (технические условия)
В) Технический регламент
Г) Сертификат соответствия

5. Градация «стандартный товар» означает, что товар:
А) Имеет дефекты, но пригоден к употреблению
Б) Полностью соответствует требованиям нормативной документации
В) Не подлежит реализации
Г) Относится к высшему сорту

6. Какой метод позволяет выявить фальсификацию молока путём добавления воды?
А) Органолептический (оценка вкуса и запаха)
Б) Лабораторный (измерение плотности)
В) Визуальный осмотр упаковки
Г) Расчёт стоимости

7. Что является основной целью идентификации товара?
А) Определение цены
Б) Подтверждение соответствия товара его описанию и нормативным требованиям
В) Разработка упаковки
Г) Маркетинговое продвижение

8. К какой градации качества относится товар с критическими дефектами, делающими его непригодным для использования?
А) Стандартный
Б) Сорт 1

Г) Изучение маркировки

10. Какой нормативный документ в России устанавливает требования к методам испытаний и качеству продукции?
А) СанПиН
Б) ГОСТ
В) Налоговый кодекс
Г) Трудовой кодекс

Практическая работа по теме 2:
Задание 1: Изучение методов определения качества (органолептический, лабораторный). Нормативная база (ГОСТы, технические регламенты).
Задание 2: Изучение идентификации товаров и обнаружение фальсификации.Градация качества (стандартный, брак, отходы).

Тесты для контроля знаний
1. При обнаружении фальсификации товара эксперт должен:
А) Игнорировать факт фальсификации
Б) Зафиксировать нарушение и составить заключение
В) Самостоятельно изъять товар из продажи
Г) Сообщить производителю без оформления документов

2. Что такое «технические условия» (ТУ)?
А) Международный стандарт качества
Б) Документ, разрабатываемый предприятием для продукции, на которую нет ГОСТа
В) Форма налоговой отчётности
Г) Инструкция по эксплуатации

3. Какой товар относится к категории «отходы»?
А) Товар с незначительными дефектами
Б) Товар, полностью утративший потребительские свойства и не подлежащий восстановлению
В) Товар высшего сорта
Г) Товар с истёкшим сроком годности, но внешне безупречный

4. Органолептический метод наиболее эффективен для оценки:
А) Химического состава продукта
Б) Вкуса, запаха и внешнего вида пищевых продуктов
В) Прочности материалов
Г) Электрических параметров

5. Какие признаки помогают идентифицировать натуральный мёд от фальсифицированного?
А) Цена ниже рыночной
Б) Результаты лабораторного анализа (содержание сахаров, диастазное число) и органолептические показатели (аромат, консистенция)
В) Цвет упаковки
Г) Наличие штрихкода

6. Что означает маркировка «ЕАС» на товаре?
А) Товар произведён в Европе
Б) Товар соответствует требованиям технических регламентов ЕАЭС
В) Товар имеет экологический сертификат
Г) Товар прошёл добровольную сертификацию

Вопросы к самоподготовке:
1. Что подразумевается под идентификацией товара в контексте товарной экспертизы? Назовите 3–4 ключевых признака, используемых для идентификации.
2. Какие виды фальсификации товаров существуют? Приведите по одному примеру для продовольственных и непродовольственных товаров.
3. Опишите методы, которые помогают выявить фальсификацию. Как в этом помогают лабораторные исследования?
4. Какие последствия для потребителей и рынка несёт распространение фальсифицированной продукции? Как экспертиза помогает снизить эти риски?
5. Что означает термин «стандартный товар»? Какие требования должны быть выполнены, чтобы товар получил этот статус?
6. Чем отличается брак от отходов в системе градации качества? Приведите примеры каждого вида для одного и того же товара.
7. Какие критерии используются для отнесения товара к категории брака? Может ли брак быть исправимым? Если да, то при каких условиях?
8. Как градация качества влияет на ценообразование и реализацию товаров? Приведите пример, где цена напрямую зависит от категории качества.
9. Опишите процесс принятия решения о градации качества на предприятии. Кто обычно участвует в этом процессе и какие документы оформляются?

5. Какие процессы происходят при хранении круп и как они влияют на качество продукта?
6. Назовите основные дефекты макаронных изделий и причины их возникновения.
7. Каков средний процент содержания воды в свежих плодах и овощах? Как это влияет на их сроки хранения?
8. Какие органические кислоты преобладают в различных группах плодов? Приведите 3–4 примера.
9. Какие физико химические показатели используются для оценки качества свежих яблок?
10. Чем отличаются процессы квашения и маринования овощей с точки зрения биохимических изменений?

Тесты для проверки знаний по теме 3:
1.К зерномучным товарам относится:
а) картофель;
б) рис;
в) яблоки;
г) морковь.

2.Основной углевод, содержащийся в зерномучных товарах:
а) фруктоза;
б) сахароза;
в) крахмал;
г) лактоза.

3.Какой овощ содержит повышенное количество фитонцидов?
а) огурец;
б) лук;
в) кабачок;
г) тыква.

4. Какое красящее вещество обуславливает оранжевый цвет моркови?
а) хлорофилл;
б) каротин;
в) антоциан;
г) ликопин.

5.К кондитерским товарам на растительной основе НЕ относится:
а) шоколад;
б) мармелад;
в) зефир;
г) творог.

6.Основной белок, содержащийся в мясных товарах:
а) казеин;
б) альбумин;
в) миозин;
г) глобулин.

7.Какой показатель является основным физико химическим показателем качества молочных продуктов?
а) массовая доля клетчатки;
б) кислотность;
в) содержание крахмала;
г) содержание пектинов.

8.К рыбным товарам с высоким содержанием жира относится:
а) треска;
б) минтай;
в) сельдь;
г) камбала.

9.Какой продукт относится к кисломолочным?
а) пастеризованное молоко;
б) кефир;
в) сливки;
г) сгущённое молоко.

10.Какая кислота чаще всего используется как вкусовая добавка?
а) соляная;
б) уксусная;
в) фосфорная;
г) серная.

Лабораторная работа по теме 3:
Задание 1: Исследование растительного сырья (зерномучные, плодоовощные, кондитерские).
Задание 2: Исследование животного сырье (мясные, молочные, рыбные товары).
Задание 3: Исследование вспомогательных товаров (вкусовые продукты, пищевые добавки). Физико-химические свойства и состав каждой группы.

Тесты для контроля знаний по лабораторной работе:
1.К натуральным пищевым красителям относится:
а) тартразин (Е102);
б) кармин (Е120);
в) индигокармин (Е132);
г) бриллиантовый синий (Е133).

2.Какое вещество относится к консервантам?
а) аскорбиновая кислота (Е300);
б) бензоат натрия (Е211);
в) лецитин (Е322);
г) глутамат натрия (Е621).

3.Какой витамин содержится в больших количествах в чёрной смородине?
а) витамин А;
б) витамин В1;
в) витамин С;
г) витамин D.

4.Какой плод отличается повышенным содержанием жиров?
а) яблоко;
б) авокадо;
в) груша;
г) виноград

5.Какой показатель характеризует свежесть мяса?
а) содержание клетчатки;
б) перекисное число;
в) реакция на аммиак;
г) содержание крахмала.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие факторы влияют на интенсивность дыхания плодов при хранении?
2. Разделите кондитерские товары на сахаристые и мучные. Приведите по 5 примеров для каждой группы.
3. Какова роль сахара в формировании структуры кондитерских изделий?
4. Какие жиры используются при производстве шоколада и как они влияют на его качество?
5. Объясните, почему влажность является критическим показателем для хранения конфет.
6. Какие химические процессы происходят при выпечке печенья? Как они влияют на вкус и аромат?
7. Назовите основные виды крахмала, используемые в кондитерском производстве, и их функции.
8. Каковы причины появления сахарного поседения на поверхности шоколада?
9. Классифицируйте мясные товары по виду сырья и способу обработки. Приведите примеры.
10. Каково среднее содержание белка и жира в говядине, свинине и курином мясе?
11. Какие изменения происходят в мясе после убоя (автолиз)? Как они влияют на качество?
12. Чем отличаются колбасные изделия варёные от сырокопчёных по составу и технологии?
13. Какие факторы влияют на цвет мяса? Почему он меняется при хранении?
14. Каковы причины возникновения порчи мясных консервов?
15. Как массовая доля жира и белка влияет на классификацию молочных продуктов?
16. Какие микроорганизмы используются при производстве кисломолочных продуктов? Приведите примеры.
17. Каковы физико химические показатели качества молока (кислотность, плотность и т.д.)?
18. Объясните процесс образования сгустка при производстве сыра. Какие ферменты участвуют?
19. Почему сливочное масло может приобретать прогорклый вкус при хранении?
20. Какие добавки разрешены в молочных консервах и какова их роль?
21. Каково содержание белка и жира в разных видах рыбы (треска, лосось, сельдь)?
22. Какие химические изменения происходят в рыбе при замораживании и размораживании?
23. Чем отличается вяление от копчения по воздействию на состав продукта?
24. Какие вещества обуславливают специфический запах рыбы? Как он меняется при порче?

25. Каковы особенности хранения икры? Какие дефекты могут возникнуть?
26. Какие вещества в чае и кофе обуславливают их тонизирующие свойства?
27. Каковы нормы содержания кофеина в различных видах кофе?
28. Чем отличаются пряности от приправ с точки зрения химического состава?
29. Какие компоненты определяют аромат чёрного перца и гвоздики?
30. Как этиловый спирт влияет на органолептические свойства алкогольных напитков?
31. Почему уксус используется как консервант? Каков механизм его действия?
32. Какие красители (натуральные и синтетические) чаще всего используются в кондитерских изделиях?
33. Какова роль консервантов (например, сорбата калия) в увеличении сроков хранения продуктов?
34. Как антиокислители (аскорбиновая кислота, токоферолы) защищают жиры от порчи?
35. Какие стабилизаторы применяются в молочных продуктах и мороженом? Как они влияют на консистенцию?
36. Каковы риски чрезмерного использования усилителей вкуса (глутамата натрия)?
37. Какие нормативные документы регламентируют применение пищевых добавок в РФ?

6 семестр
Тема 4:
Вопросы к устному опросу:
1. Какие нормативные документы регламентируют порядок приёмки товаров по количеству? Назовите основные положения.
2. Опишите пошагово процесс приёмки товара по количеству. Какие действия выполняет материально ответственное лицо?
3. В каких случаях приёмка товара может проводиться по количеству мест, массе брутто или маркировке на таре? Какие отметки при этом нужно сделать в сопроводительных документах?
4. Какие этапы включает приёмка товара по качеству? Перечислите параметры, которые подлежат проверке.
5. Что делать, если при приёмке выявлено несоответствие количества или качества товара данным в сопроводительных документах? Каков порядок составления акта?
6. Кто входит в комиссию по составлению акта о несоответствии товара? В каких случаях возможно одностороннее составление акта?
7. Какие последствия наступают для торговой организации при нарушении правил и сроков приёмки товара?
8. Как осуществляется приёмка импортных товаров по количеству и качеству? Чем она отличается от приёмки отечественных товаров?
9. Перечислите основные товаросопроводительные документы. Для каких случаев предназначен каждый из них?
10. Какие обязательные реквизиты должны быть указаны в накладной?

Тесты для проверки знаний по теме 4:
1. Какой документ подтверждает соответствие принятых товаров данным, указанным в сопроводительных документах?
а) счёт фактура;
б) штамп организации на сопроводительных документах;
в) доверенность;
г) упаковочный лист.

2. В каком случае при приёмке товара допускается проверка только по количеству мест, массе брутто или маркировке на таре?
а) если товар скоропортящийся;
б) если тара нарушена;
в) если тара не нарушена;
г) никогда не допускается.

3. Какой нормативный документ регулирует порядок приёмки товаров по количеству?
а) инструкция П 6;
б) инструкция П 7;
в) Гражданский кодекс РФ;
г) Налоговый кодекс РФ.

4. Что оформляется при выявлении несоответствия количества или качества товара сопроводительным документам?
а) накладная;
б) доверенность;
в) акт (код по ОКУД 0903001);
г) счёт фактура.

5. Кто должен входить в состав комиссии при составлении акта о несоответствии товара?
а) только материально ответственные лица торговой организации;
б) материально ответственные лица и представитель поставщика (или в одностороннем порядке при согласии поставщика);
в) только представитель поставщика;
г) любой сотрудник организации.

6. Какой вид запаса создаётся для обеспечения непрерывности продаж между очередными поставками?
а) сезонный запас;

б) перечень товаров, предлагаемых к продаже в торговой организации;
в) перечень сырья для производства товаров;
г) перечень оборудования в магазине.

8. Какой фактор не влияет на формирование торгового ассортимента в рознице?
а) спрос потребителей;
б) специализация магазина;
в) цвет стен в торговом зале;
г) условия хранения товаров.

9. Что означает термин «оборачиваемость товарных запасов»?
а) скорость реализации товаров и замены их новыми партиями;
б) количество товаров на складе;
в) срок годности товаров;
г) стоимость закупки партии товара.

10. Какая накладная выписывается при доставке товаров автомобильным транспортом?
а) железнодорожная накладная;
б) товарно транспортная накладная;
в) счёт фактура;
г) доверенность.

Практическая работа по теме 4:
Задание 1: Изучение приемки партий товаров по количеству и качеству.
• Документальное сопровождение (накладные, сертификаты).
Задание 2: Изучение формирования торгового ассортимента в рознице.
• Управление товарными запасами на складах.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Что указывается в накладной при оформлении приёма товаров?
а) только наименование товара;
б) номер и дата выписки, наименование поставщика и покупателя, наименование и описание товара, количество, цена и общая сумма;
в) только количество и цена;
г) только дата и подпись.

2. Когда торговые организации лишаются возможности предъявления претензий поставщикам при недостаче или снижении качества товаров?
а) при нарушении правил приёма и сроков;
б) при наличии всех сопроводительных документов;
в) при согласии поставщика;
г) никогда не лишаются.

3. Какой документ удостоверяет качество и безопасность товара?
а) товарно транспортная накладная;
б) сертификат соответствия;
в) доверенность;
г) кассовый чек.

4. Какой запас создаётся на случай непредвиденных отклонений в снабжении?
а) текущий запас;
б) сезонный запас;
в) страховой запас;
г) технологический запас.

5. Что является основной целью управления товарными запасами на складах?
а) максимальное накопление товаров;
б) обеспечение бесперебойной торговли при минимальных издержках;
в) хранение товаров как можно дольше;
г) минимизация количества поставщиков.

Вопросы к самоподготовке:
1. Чем отличается товарно транспортная накладная от железнодорожной накладной? В каких ситуациях они используются?
2. Какова роль счёта фактуры в процессе приёмки товара? В каких случаях он выписывается?
3. Почему важно проверять наличие сертификата соответствия при закупке товара? Какие риски возникают при его отсутствии?
4. Какие документы оформляются при возврате товара поставщику? От чего зависит набор документов?
5. Как правильно заверить сопроводительные документы при успешной приёмке товара? Какие штампы и подписи необходимы?
6. Какие дополнительные документы могут прилагаться к товарно транспортной накладной? Приведите примеры.

10. Что такое неликвидные товары? Как их выявить и какие меры принять для снижения их доли в ассортименте?
11. Как анализ продаж помогает корректировать торговый ассортимент? Какие показатели наиболее важны?
12. В чём разница между широтой, глубиной и устойчивостью ассортимента? Приведите примеры для каждого понятия.
13. Как сезонность влияет на формирование ассортимента? Приведите 2–3 примера товаров с ярко выраженной сезонностью.
14. Какие инструменты автоматизации помогают управлять ассортиментом? Кратко опишите их функционал.
15. Что такое товарный запас? Какие виды товарных запасов существуют?
16. Какие показатели используются для оценки эффективности управления товарными запасами? Приведите формулы расчёта хотя бы двух показателей.
17. Как рассчитать оптимальный размер заказа товара? Какие факторы нужно учитывать?
18. Что такое точка перезаказа (reorder point)? Как её определить?
19. Какие методы учёта товарных запасов применяются на практике? Сравните FIFO и LIFO.
20. Как часто нужно проводить инвентаризацию товарных запасов? Какие шаги включает этот процесс?
21. Что такое пересортица и недостача? Как они выявляются и отражаются в учёте?
22. Какие преимущества даёт автоматизация учёта товарных запасов? Приведите 2–3 конкретных примера задач, которые решаются с помощью автоматизации.

Тема 5. Сохраняемость и товарные потери

Вопросы к устному опросу:
1. Что такое сохраняемость товара и какое значение она имеет в товародвижении?
2. Какие физико химические процессы происходят в пищевых продуктах при хранении? Приведите 3–4 примера с указанием, как они влияют на качество продукта.
3. Почему повышение температуры ускоряет порчу продуктов? Укажите не менее трёх типов процессов, активизируемых при этом.
4. Как перераспределение влаги между продуктами (например, при совместном хранении муки и свежих овощей) влияет на их качество? Опишите механизм.
5. Что такое сорбция и десорбция влаги? Как эти процессы отражаются на сохраняемости товаров?
6. Какие изменения происходят с белками, жирами и углеводами в продуктах при длительном хранении?
7. Почему для большинства продуктов предпочтительны пониженные температуры хранения (близкие к 0 ∘C)? В каких случаях низкие температуры могут ухудшить качество?
8. Как относительная влажность воздуха влияет на сохраняемость продуктов? Приведите примеры товаров, требующих высокой и низкой влажности.
9. Что подразумевается под товарным соседством? Сформулируйте основное правило товарного соседства.
10. Какие меры применяют для регулирования влажности воздуха в складских помещениях при её избытке и недостатке?

Тесты для проверки знаний по теме 5:
1. Какой процесс не относится к физико химическим процессам при хранении продуктов?
а) усушка;
б) окисление жиров;
в) брожение;
г) кристаллизация сахара.

2. Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения муки и сахара составляет:
а) 40–50 %;
б) 60–70 %;
в) 80–90 %;
г) 95–100 %.

3. Что такое естественная убыль?
а) порча товара из за нарушения условий хранения;
б) потеря веса или объёма товара из за усушки, выветривания и т. д.;
в) бой тары при транспортировке;
г) отходы при подготовке товара к продаже.
4. Какое товарное соседство недопустимо?
а) свежие овощи и фрукты;
б) соль и сахар;
в) солёная рыба и сливочное масло;
г) крупы и макаронные изделия.

5. Какой способ не продлевает срок годности продуктов?
а) заморозка;
б) пастеризация;
в) хранение при комнатной температуре;
г) вакуумная упаковка.

6. Какой фактор не влияет на скорость физико химических процессов при хранении?
а) температура;
б) влажность воздуха;

8. К предреализационным потерям относится:
а) усушка мяса при хранении;
б) раскрошка печенья при фасовке;
в) плесень на сыре из за высокой влажности;
г) улетучивание ароматических веществ из кофе.

9. Что предотвращает развитие микроорганизмов при консервации?
а) повышение температуры;
б) добавление соли, сахара, кислот;
в) увеличение влажности;
г) контакт с воздухом.

10. Какой режим хранения подходит для свежих фруктов?
а) низкая температура и высокая влажность;
б) высокая температура и низкая влажность;
в) комнатная температура и нормальная влажность;
г) заморозка до −20 ∘C.

Практическая работа по теме 5:
Задание 1: Изучение физико-химические процессов при хранении продуктов.Режимы хранения (температура, влажность, товарное соседство).
Задание 2: Изучение видов потерь (естественная убыль, предреализационные потери). Способы продления сроков годности (заморозка, консервация).

1. Какой процесс приводит к появлению прогорклого вкуса в жирах?
а) кристаллизация;
б) окисление;
в) растворение;
г) испарение.

2. Что означает «товарное соседство»?
а) размещение товаров по алфавиту;
б) совместное хранение товаров с одинаковыми условиями хранения, не влияющих друг на друга;
в) расположение товаров по цене;
г) хранение всех продуктов в одном помещении.

3. Какой вид потерь относится к нормируемым?
а) бой стеклянной тары;
б) естественная убыль;
в) порча из за неправильного хранения;
г) хищение.

4. Какой метод консервации основан на удалении влаги?
а) маринование;
б) сушка;
в) копчение;
г) квашение.

5. Что снижает интенсивность дыхания свежих плодов при хранении?
а) повышение температуры;
б) понижение температуры;
в) увеличение кислорода в воздухе;
г) высокая влажность.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как воздухообмен (вентиляция/циркуляция) влияет на условия хранения? В чём разница между этими видами воздухообмена?
2. Дайте определения понятий: срок хранения, срок годности, срок реализации. В чём их принципиальные различия?
3. Что такое естественная убыль? Перечислите факторы, влияющие на её величину.
4. Приведите примеры предреализационных потерь. Чем они отличаются от естественной убыли?
5. Как связаны выход стандартной продукции и размер потерь? Объясните зависимость.
6. Какие группы товаров особенно подвержены значительным потерям при хранении? Назовите 2–3 категории и кратко обоснуйте.
7. По данным статистики, в мире теряется 20–30 % производимых продуктов питания. Какие виды потерь вносят наибольший вклад в эту цифру? Предложите одно два направления для снижения потерь.
8. В чём заключается принцип консервирования холодом? Сравните эффекты охлаждения и глубокой заморозки на сохраняемость.
9. Как вакуумная упаковка и модифицированная газовая среда помогают продлить срок годности продуктов?
10. Какие изменения в составе продукта или его свойствах могут ограничить применение заморозки для продления

1. Что такое штрихкод и какую информацию он содержит? Приведите пример структуры штрихкода (например, EAN 13).
2. В чём отличие штрихкода от QR кода с точки зрения объёма и типа кодируемой информации?
3. Какие преимущества даёт использование QR кодов на упаковке товаров для потребителей и производителей?
4. Какие знаки доступа (например, знаки соответствия, экологические знаки) чаще всего встречаются на товарах? Расшифруйте значение 3–4 распространённых знаков.
5. Обязательна ли маркировка товаров штрихкодами и QR кодами по российскому законодательству? Если да, для каких категорий товаров?
6. Как потребитель может проверить подлинность товара по маркировке (например, через мобильное приложение)? Приведите 1–2 примера таких сервисов.
7. Какие санкции предусмотрены за отсутствие обязательной маркировки на товарах?
8. Какие требования предъявляются к языку маркировки товаров, продаваемых на территории РФ? Возможны ли исключения?
9. Каковы особенности маркировки пищевых продуктов? Укажите 3–4 специфических требования (например, к составу, сроку годности).
10. В чём заключаются особые требования к маркировке детских товаров? Приведите 2–3 примера.

Тесты для проверки знаний по теме 6:
1. Какой код используется для обязательной маркировки товаров в системе «Честный знак»?
а) Линейный штрихкод
б) QR код
в) Data Matrix
г) RFID метка

2. Что позволяет проверить приложение «Честный знак» при сканировании кода?
а) Цену товара в других магазинах
б) Информацию об изготовителе, стране происхождения и характеристиках товара
в) Отзывы других покупателей
г) Срок доставки товара

3. Какая информация в обязательном порядке должна быть указана на упаковке продуктов питания?
а) Только название продукта и цена
б) Состав, пищевая ценность, дата изготовления, срок годности
в) Только штрихкод и логотип производителя
г) Рекомендации по рекламе продукта

4. В какой срок бизнес должен зарегистрироваться в системе «Честный знак» после начала продажи маркированных товаров?
а) В течение 3 календарных дней
б) В течение 7 календарных дней
в) В течение 14 календарных дней
г) В течение месяца

5. Куда следует обратиться потребителю, если он обнаружил товар без маркировки или с поддельным кодом?
а) К производителю напрямую
б) В Роспотребнадзор или через приложение «Честный знак»
в) В полицию
г) В налоговую инспекцию

6. Чем отличается Data Matrix от QR кода?
а) Data Matrix содержит меньше информации
б) Data Matrix более вместительный и может разместить больше данных на меньшей площади
в) QR код используется для обязательной маркировки
г) Они ничем не отличаются

7. Какой нормативный акт определяет Роспотребнадзор контролирующим органом за цифровой маркировкой в розничной торговле?
а) Федеральный закон № 487 ФЗ
б) Закон РФ № 2300 1 «О защите прав потребителей»
в) Постановление Правительства РФ № 515
г) Распоряжение Правительства РФ № 791 р

8. Что обязан сделать продавец, если в поступившей партии есть товар с утраченным кодом маркировки?
а) Продать товар без маркировки
б) Перемаркировать товар, присвоив новый код
в) Вернуть товар поставщику без каких либо действий
г) Уничтожить товар

9. Какая статья Закона РФ «О защите прав потребителей» регулирует предоставление информации о товарах?

а) Игнорировать ситуацию
б) Обратиться с претензией к продавцу, а при необходимости — в Роспотребнадзор
в) Сразу подать в суд
г) Написать негативный отзыв в интернете

Лабораторная работа по теме 6:
Задание 1: Исследование маркировки товаров (штрихкоды, QR-коды, знаки доступа). Требования к информации на потребительской упаковке.
Задание 2: Исследование закона о защите прав потребителей в торговле.
• Порядок рассмотрения претензий по качеству продуктов.

1. Для каких товаров в качестве средства идентификации используются RFID метки?
а) Для всех маркируемых товаров
б) Только для продуктов питания
в) Для шуб и меховых изделий, иногда для шин и велосипедов
г) Для бытовой техники

2. Какая организация отвечает за внедрение и развитие маркировки товаров в России?
а) Роспотребнадзор
б) Министерство промышленности и торговли
в) Центр развития перспективных технологий (ЦРПТ)
г) Федеральная налоговая служба

3. Какие сведения должны быть указаны на потребительской упаковке согласно закону о защите прав потребителей?
а) Только наименование товара и цена
б) Наименование, состав, срок годности, производитель, условия хранения
в) Только штрихкод и номер партии
г) Только рекламный слоган и логотип

4. Каков порядок рассмотрения претензии по качеству товара?
а) Претензию можно подать только через суд
б) Сначала нужно обратиться к продавцу, затем, при неудовлетворительном ответе, — в Роспотребнадзор или суд
в) Достаточно написать отзыв в социальных сетях
г) Претензию следует сразу направлять в прокуратуру

5. Какое наказание грозит бизнесу за нарушение правил маркировки?
а) Предупреждение
б) Штраф, конфискация товара, возможна уголовная ответственность
в) Лишение лицензии на год
г) Никаких последствий нет

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие сведения должны содержаться на упаковке текстильных изделий и обуви? Сравните требования.
2. Почему важно указывать символы по уходу за текстильными изделиями? Расшифруйте 3–4 базовых символа.
3. Допускается ли использование маркетинговых формулировок («экологически чистый», «гипоаллергенный») без подтверждения? Какие последствия могут быть для производителя?
4. Какую ответственность несёт продавец за непредоставление полной и достоверной информации о товаре?
5. В каких случаях потребитель вправе требовать замены товара, а в каких — возврата денег? Опирайтесь на ст. 18 Закона.
6. Что такое срок годности и срок службы товара? Как они влияют на права потребителя?
7. Каковы обязанности продавца при продаже товара, бывшего в употреблении или с устранённым дефектом?
8. Может ли потребитель требовать возмещения убытков, если вред причинён из за неполной информации о товаре? На какой норме закона это основано?
9. Какую роль играет Роспотребнадзор в защите прав потребителей? Перечислите 2–3 ключевых полномочия этого органа.
10. Каков порядок подачи претензии продавцу при обнаружении недостатков товара? Опишите пошагово.
11. В какие сроки продавец обязан рассмотреть претензию потребителя? Укажите нормативные сроки для разных требований (замена, возврат денег и т.д.).
12. Обязан ли продавец принять товар ненадлежащего качества, даже если у потребителя нет чека? На каком основании?
13. Когда продавец вправе провести экспертизу товара? Кто её оплачивает? Может ли потребитель участвовать в

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

5 семестр:
Вопросы к зачету:
ПКС 1
1. Этапы проведения товарной экспертизы
Задание: Расположите этапы проведения товарной экспертизы в хронологическом порядке.
А) Оформление результатов и выдача заключения

Б) Подготовительный этап (изучение документов, постановка задач)
В) Экспертная оценка и проведение испытаний
Г) Приемка заявки и принятие решения о проведении экспертизы

2. Алгоритм отбора проб для лабораторного анализа
Задание: Установите правильный порядок действий эксперта при отборе проб из крупной партии товара.
А) Выделение средней пробы
Б) Выемка точечных проб из разных мест партии
В) Составление объединенной пробы
Г) Выделение аналитической пробы для лабораторных тестов

3. Органолептическая оценка качества продуктов
Задание: Расположите показатели качества в последовательности их естественного восприятия органами чувств человека при экспертизе.
А) Вкус
Б) Внешний вид (форма, цвет)
В) Консистенция (текстура при раскусывании)
Г) Запах (аромат)

4. Процесс экспертизы зерномучных товаров (на примере муки)
Задание: Установите последовательность определения показателей качества муки в лаборатории от простых к более сложным.
А) Определение влажности
Б) Органолептическая оценка (цвет, вкус, хруст)
В) Определение количества и качества клейковины
Г) Определение зольности

5. Экспертиза качества свежих плодов и овощей
Задание: Расположите действия эксперта при приемке партии свежих яблок в правильной последовательности.
А) Определение процента нестандартной и бракованной продукции
Б) Проверка сопроводительных документов и маркировки тары
В) Внешний осмотр всей партии и определение однородности
Г) Сортировка отобранной пробы по калибру и качеству

Задание 6. Методы оценки качества
Установите соответствие между методом оценки качества и его сущностью.
• 1: Органолептический
• 2: Измерительный
• 3: Экспертный
• 4: Социологический
• А: Определение показателей с помощью технических средств (приборов, химических реактивов)
• Б: Оценка на основе восприятия органов чувств (вкус, запах, цвет)
• В: Сбор и анализ мнений фактических или потенциальных потребителей товаров
• Г: Решение принимается группой квалифицированных специалистов-экспертов

Задание 7. Классификация дефектов
Установите соответствие между группой дефектов по степени выраженности и их характеристикой.
• 1: Критические
• 2: Значительные
• 3: Малозначительные
• А: Дефекты, которые существенно влияют на использование товара, но не делают его опасным (например, небольшое заветривание)
• Б: Дефекты, которые не влияют существенно на потребительские свойства и сохранность (например, легкая асимметрия формы)
• В: Дефекты, при наличии которых использование товара по назначению невозможно или недопустимо (например, гниение)

Задание 8. Экспертиза свежих плодов и овощей
Установите соответствие между болезнью (дефектом) плодоовощных товаров и причиной её возникновения.
• 1: Загар (побурение кожицы)
• 2: Фитофтороз
• 3: Механическое повреждение
• А: Грибковое заболевание, поражающее преимущественно картофель и томаты
• Б: Нарушение обмена веществ при длительном хранении яблок
• В: Удары, нажимы и проколы при транспортировке и уборке

Задание 9. Градации качества товаров
Установите соответствие между градацией качества товара и возможностью его реализации.
• 1: Стандартный
• 2: Нестандартный
• 3: Брак (отход)

Задание 10. Показатели качества молока
Установите соответствие между показателем качества молока и методом его определения.
• 1: Кислотность (в градусах Тернера)
• 2: Плотность
• 3: Чистота
• А: Измерение лактоденсиметром при определенной температуре
• Б: Титрование раствора молока щелочью в присутствии фенолфталеина
• В: Фильтрование определенного объема молока через ватный фильтр

11. Какая фракция анатомических частей зерна преимущественно переходит в муку высших сортов в процессе сортового помола?
а) Алейроновый слой
б) Эндосперм
в) Плодовые оболочки
г) Зародыш
12. Какие факторы определяют «силу» пшеничной муки?
а) Количество и качество клейковины
б) Содержание минеральных веществ (зольность)
в) Крупность помола частиц муки
г) Активность амилолитических ферментов
13. Выберите виды круп, которые в процессе технологической обработки полностью освобождают от плодовых и семенных оболочек, но сохраняют зародыш:
а) Рис шлифованный
б) Крупа гречневая ядрица
в) Пшено шлифованное
г) Овсяная крупа недробленая
14. Какой полисахарид обуславливает жесткость недозревших плодов и переходит в растворимую форму при их созревании и размягчении?
а) Целлюлоза
б) Протопектин
в) Крахмал
г) Гемицеллюлоза
15. Укажите, какие из перечисленных овощей относятся к группе десертных овощей:
а) Артишок
б) Брюссельская капуста
в) Спаржа
г) Ревень
16. Какое вещество обуславливает специфический горький вкус, тонизирующий эффект и аромат натурального кофе?
а) Теобромин
б) Кафеоль
в) Кофеин
г) Танин
17. При производстве какого типа чая технологический процесс обязательно включает стадию глубокого ферментативного окисления (ферментации) дубильных веществ?
а) Зеленый байховый
б) Черный байховый
в) Белый чай
г) Желтый чай
18. Какое сырье является обязательной структурообразующей основой для производства настоящего желейного мармелада?
а) Желатин
б) Пектин
в) Каррагинан
г) Агар-агар
19. Какие дефекты шоколада возникают вследствие резкого перепада температур при хранении и характеризуются выделением на поверхности кристаллов какао-масла?
а) Сахарное поседение
б) Жировое поседение
в) Плесневение
г) Измельчение структуры
20. Какая фракция белков молока выпадает в осадок при сычужном свертывании в процессе производства твердых сычужных сыров?
а) Альбумин
б) Глобулин
в) Казеин
г) Лактоглобулин

Кейс 21
• Условие: В магазин поступила партия муки пшеничной высшего сорта. При органолептической оценке товаровед заметил, что мука имеет слегка желтоватый оттенок, хрустит на зубах при разжевывании, а при сжатии в кулаке образует

Кейс 23
• Условие: Покупатель вернул в магазин буханку ржано-пшеничного хлеба, указав на то, что мякиш внутри липкий, тягучий, при разрезании тянется тонкими нитями и имеет неприятный гнилостный запах.
• Вопрос: Каким заболеванием поражен хлеб? Безопасен ли он для потребителя? Какие меры должен предпринять магазин?

Кейс 24
• Условие: На склад розничного магазина привезли партию позднего картофеля. При выборочном надрезе клубней товаровед обнаружил внутри темные пятна (потемнение мякиша), хотя снаружи дефектов не видно. Вкусовые качества при варке ухудшились, картофель стал сладковатым.
• Вопрос: Под влиянием каких факторов возникли данные изменения? Считается ли это браком?
•

Кейс 25
• Условие: В магазин поступили яблоки сорта «Антоновка». На кожице некоторых плодов заметны коричневые пятна в виде «загара» (побурение кожицы), мякиш при этом остался плотным.
• Вопрос: Какова природа этого дефекта? Допускаются ли такие плоды к реализации?

Кейс 26
• Условие: При проверке партии черного байхового чая товаровед обнаружил, что чай имеет слабый, невыраженный аромат с явным затхлым оттенком, а чаинки при сжатии пальцами легко превращаются в пыль.
• Вопрос: О каких нарушениях правил товародвижения это свидетельствует? Каково качество данного чая?

Кейс 27
• Условие: Покупатель приобрел в магазине натуральный жареный кофе в зернах. Дома при вскрытии пачки он обнаружил, что зерна блеклые, имеют серый налет, а на дне пачки скопилось много маслянистой жидкости с прогорклым запахом.
• Вопрос: Дайте товароведную оценку данному дефекту. Каковы причины его появления?

Кейс 28
• Условие: На витрине магазина кондитерских изделий лежат шоколадные конфеты «Ассорти». Товаровед заметил, что поверхность шоколада покрылась серым налетом («поседела»).
• Вопрос: Какие виды «поседения» шоколада существуют? Как определить характер седого налета и можно ли продавать такие конфеты?

Кейс 29
• Условие: При приемке карамели с фруктово-ягодной начинкой было установлено, что карамельная масса стала липкой, конфеты склеились между собой в монолитный ком, а начинка местами вытекла.
• Вопрос: Какие физико-химические свойства карамели были нарушены? Укажите причины дефекта.
Кейс 30
• Условие: В процессе реализации пастеризованного молока в тетра-паках покупатели стали жаловаться, что молоко имеет горький вкус, хотя срок годности, указанный на упаковке, истекает только через 3 дня.
• Вопрос: Какой процесс вызвал появление горького вкуса в пастеризованном молоке? Связано ли это с обычным скисанием?

ПКС 2
1. Идентификация качества коровьего молока
Задание: Установите последовательность проведения анализов при подозрении на фальсификацию молока водой и содой.
А) Определение плотности лактоденсиметром
Б) Органолептический контроль (цвет, консистенция)
В) Качественная реакция на наличие соды (с бромтимоловым синим)
Г) Определение массовой доли жира и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)

2. Экспертиза мясных консервов
Задание: Установите правильную последовательность этапов экспертизы качества баночных консервов «Говядина тушеная».
А) Органолептическая оценка содержимого (вкус, запах, внешний вид мяса и бульона)
Б) Внешний осмотр банки (проверка на бомбаж, подтеки, ржавчину)
В) Определение соотношения составных частей (мяса, жира и бульона)
Г) Проверка герметичности банки методом погружения в горячую воду

3. Градация качества товаров по результатам экспертизы
Задание: Расположите категории качества продовольственных товаров в порядке ухудшения их потребительских свойств (от высшего к непригодному).
А) Нестандартный товар (ликвидный брак, подлежащий переработке)
Б) Стандартный товар (соответствует всем требованиям)
В) Отход (полный брак, подлежащий утилизации)

4. Действия эксперта при обнаружении несоответствия качества товара
Задание: Установите последовательность действий эксперта при выявлении брака в партии товара на складе получателя.
А) Приостановка приемки товара
Б) Составление промежуточного акта экспертизы

1. Пшено А. Ячмень
2. Ячневая Б. Просо
3. Геркулес В. Пшеница
4. Булгур Г. Овес

Задание 7. Группа «Плодоовощные товары»
Установите соответствие между хозяйственно-ботаническим сортом (видом) овощей и их классификационной подгруппой.
Сорт / Вид овощей Подгруппа овощей
1. Брокколи А. Клубнеплоды
2. Батат Б. Томатные
3. Баклажан В. Капустные
4. Кольраби

Задание 8. Группа «Вкусовые товары»
Установите соответствие между видом чая и особенностями технологии его технологической обработки.
Вид чая Особенность технологии
1. Черный байховый А. Фиксация паром без ферментации
2. Зеленый байховый Б. Полное завяливание, скручивание и ферментация
3. Каркаде В. Прессование высушенных листьев
4. Пуэр Г. Использование сушеных чашечек цветков гибискуса

Задание 9. Группа «Молочные товары»
Установите соответствие между наименованием молочного продукта и спецификой микрофлоры закваски.
Молочный продукт Микрофлора закваски
1. Кефир А. Болгарская палочка и термофильный стрептококк
2. Йогурт Б. Кефирные грибки (смешанное брожение)
3. Простокваша обыкновенная В. Чистые культуры молочнокислых стрептококков
4. Ацидофилин Г. Ацидофильная палочка

Задание10. Группа «Мясные товары»
Установите соответствие между термическим состоянием мяса и температурой в толще мышц у кости.
Термическое состояние Температура в толще мышц
1. Остывшее А. От 0 до +4 °C
2. Охлажденное Б. Не выше -8 °C
3. Замороженное В. Не выше +12 °C
4. Парное Г. Плюс 35–38 °C (сразу после убоя)

11 Какой метод консервирования лежит в основе производства сливочного масла «Вологодское», обеспечивая его характерный ореховый вкус?
а) Пастеризация сливок при температуре 97–98 °C
б) Сквашивание сливок чистыми культурами
в) Высокотемпературная сушка
г) Промывка масляного зерна ледяной водой
12 Выберите физико-химический показатель, который характеризует степень свежести растительного масла и указывает на количество свободных жирных кислот:
а) Йодное число
б) Кислотное число
в) Перекисное число
г) Число омыления
Группа 6: Мясные товары
13. Какой мышечный белок мяса отвечает за связывание влаги и формирование монолитной структуры колбасного фарша при его нагревании?
а) Коллаген
б) Эластин
в) Миозин
г) Актин
14. С какой целью в рецептуру вареных колбас вводят нитрит натрия (Е250)?
а) Для продления срока годности (консервант)
б) Для фиксации розово-красного цвета
г) Для снижения калорийности
д) Для подавления развития Clostridium botulinum
15. Какое явление происходит в мясе на стадии «послеубойного окоченения» (rigor mortis)?
а) Распад гликогена с образованием молочной кислоты
б) Снижение pH среды в кислую сторону
в) Резкое увеличение нежности и сочности мяса
г) Образование прочного комплекса актомиозина
Группа 7: Рыбные товары
16. По какому основному признаку азотистых экстрактивных веществ рыбные бульоны отличаются от мясных (обладают более резким специфическим запахом)?
а) Наличие глутаминовой кислоты

г) Высокое содержание креатина
17. Какой дефект соленой рыбы вызывается развитием галофильных (солелюбивых) бактерий и проявляется в виде красного налета на поверхности?
а) Фуксиоз
б) Загар
в) Сырость
г) Окисление жира (ржавчина)
Группа 8: Пищевые яйца
18. По какому главному критерию куриные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые?
а) По массе одного яйца
б) По цвету скорлупы
в) По сроку хранения и высоте воздушной камеры (пуги)
г) По району производства
Группа 9: Общие вопросы товароведения и дефекты
19. Какое явление лежит в основе черствения хлебобулочных изделий при хранении?
а) Клейстеризация крахмала
б) Ретроградация (старение) крахмала
в) Меланоидинообразование
г) Гидролиз белков клейковины
20. Выберите показатели, которые относятся к органолептическим методам оценки качества продовольственных товаров:
а) Консистенция
б) Титруемая кислотность
в) Внешний вид и цвет
г) Массовая доля влаги

Кейс 21
• Условие: При органолептической оценке сливочного масла «Традиционное» товаровед обнаружил, что поверхностный слой масла стал интенсивно желтым, прозрачным и приобрел неприятный, едкий запах и вкус. Внутри батона масло осталось нормального светло-желтого цвета.
• Вопрос: Как называется этот дефект? Каковы причины его возникновения и меры по предотвращению?

Кейс 22
• Условие: При нарезке твердого сычужного сыра («Голландский») на сыре образуются неровные, рваные края, он крошится под ножом, а рисунок сыра состоит из мелких, неправильной формы глазков (щелевидный рисунок).
• Вопрос: Охарактеризуйте консистенцию сыра. Какие технологические ошибки привели к этому?
•
Кейс 23
• Условие: В мясной отдел поступила туша говядины охлажденной. При осмотре товаровед зафиксировал: поверхность туши покрыта корочкой подсыхания, цвет мышц — ярко-красный, консистенция плотная, ямка от надавливания пальцем выравнивается быстро. Запаха порчи нет.
• Вопрос: Какова свежесть мяса? На какой стадии послеубойных изменений находится данное мясо?

Кейс 24
• Условие: При разрезке батона вареной колбасы «Докторская» товаровед обнаружил внутри крупные пустоты, заполненные бульоном и растопленным жиром (бульонно-жировые отеки).
• Вопрос: Является ли это дефектом? Какие технологические нарушения вызывают этот дефект?

Кейс 25
• Условие: При проверке мясных консервов «Говядина тушеная» обнаружено, что у 5% банок донышки слегка выгнуты, но при надавливании пальцем они возвращаются в нормальное положение с характерным щелчком (хлопуши).
• Вопрос: Как называется этот дефект? Какова причина его появления и можно ли допускать такие консервы к продаже?
•
Кейс 26
• Условие: На оптовую базу поступила партия рыбы мороженой (треска). При осмотре обнаружено, что поверхность рыбы сильно потускнела, местами пожелтела, подкожная ткань имеет желтый цвет, пахнет окислившимся жиром. Желтизна не смывается водой.
• Вопрос: Какой дефект обнаружен? Каковы причины его возникновения?

Кейс 27
• Условие: В продажу поступила сельдь соленая крупная. При разделке рыбы товаровед заметил, что консистенция мяса стала очень мягкой, дряблой («мажущейся»), кости легко отделяются от мяса, вдоль позвоночника видна полоса покраснения.
• Вопрос: Оцените качество сельди. О каком процессе свидетельствуют данные признаки?

Кейс 28
• Условие: При овоскопировании партии куриных яиц товаровед обнаружил яйца, у которых воздушная камера (пуга) неподвижна, но её высота составляет 10 мм. Также обнаружены яйца, где желток полностью сместился и присох к скорлупе.
• Вопрос: К каким категориям по качеству и дефектам относятся данные яйца? Допускаются ли они в розничную

б) способность товара удовлетворять потребности потребителя;
в) стоимость сырья, из которого он изготовлен;
г) затраты на транспортировку.

2.Какие виды ассортимента существуют?
а) простой, сложный, групповой, развёрнутый, сопутствующий;
б) только простой и сложный;
в) внутренний и внешний;
г) первичный и вторичный.

3.Какой классификатор используется для кодирования товаров в международной торговле?
а) ОКВЭД;
б) ТН ВЭД;
в) ОКАТО;
г) ОКТМО.

4.К основным материалам, формирующим качество товара, относятся:
а) упаковочные материалы;
б) сырьё, определяющее свойства готового изделия;
в) этикетки и ярлыки;
г) вспомогательные инструменты производства.

5.Какие условия хранения наиболее важны для скоропортящихся продуктов?
а) комнатная температура;
б) низкая температура и контролируемая влажность;
в) прямое воздействие солнечных лучей;
г) высокая влажность и тепло.

6. При обнаружении фальсификации товара эксперт должен:
А) Игнорировать факт фальсификации
Б) Зафиксировать нарушение и составить заключение
В) Самостоятельно изъять товар из продажи
Г) Сообщить производителю без оформления документов
7. Что такое «технические условия» (ТУ)?
А) Международный стандарт качества
Б) Документ, разрабатываемый предприятием для продукции, на которую нет ГОСТ
В) Форма налоговой отчётности
Г) Инструкция по эксплуатации

8. Какой товар относится к категории «отходы»?
А) Товар с незначительными дефектами
Б) Товар, полностью утративший потребительские свойства и не подлежащий восстановлению
В) Товар высшего сорта
Г) Товар с истёкшим сроком годности, но внешне безупречный
9. Органолептический метод наиболее эффективен для оценки:
А) Химического состава продукта
Б) Вкуса, запаха и внешнего вида пищевых продуктов
В) Прочности материалов
Г) Электрических параметров
10. Какие признаки помогают идентифицировать натуральный мёд от фальсифицированного?
А) Цена ниже рыночной
Б) Результаты лабораторного анализа (содержание сахаров, диастазное число) и органолептические показатели (аромат, консистенция)
В) Цвет упаковки
Г) Наличие штрихкода
11. Что означает маркировка «ЕАС» на товаре?
А) Товар произведён в Европе
Б) Товар соответствует требованиям технических регламентов ЕАЭС
В) Товар имеет экологический сертификат
Г) Товар прошёл добровольную сертификацию

12.К натуральным пищевым красителям относится:
а) тартразин (Е102);
б) кармин (Е120);
в) индигокармин (Е132);
г) бриллиантовый синий (Е133).

13.Какое вещество относится к консервантам?

а) аскорбиновая кислота (Е300);
б) бензоат натрия (Е211);
в) лецитин (Е322);
г) глутамат натрия (Е621).

14.Какой витамин содержится в больших количествах в чёрной смородине?
а) витамин А;
б) витамин В1;
в) витамин С;
г) витамин D.

15.Какой плод отличается повышенным содержанием жиров?
а) яблоко;
б) авокадо;
в) груша;
г) виноград

ПКС-2
1. Какой метод определения качества основан на анализе восприятия органов чувств (вкус, запах, цвет и т.д.)?
А) Лабораторный
Б) Органолептический
В) Расчётный
Г) Инструментальный
2. К нормативной базе товарной экспертизы относятся:
А) Только ГОСТы
Б) Только технические регламенты
В) ГОСТы, технические регламенты, ТУ (технические условия)
Г) Только международные стандарты ISO
3. Что такое фальсификация товара?
А) Процесс упаковки товара
Б) Умышленное изменение свойств товара с целью обмана потребителя
В) Проверка качества товара в лаборатории
Г) Маркировка товара
4. Какой документ устанавливает обязательные требования к безопасности и качеству продукции на территории ЕАЭС?
А) ГОСТ
Б) ТУ (технические условия)
В) Технический регламент
Г) Сертификат соответствия
5. Градация «стандартный товар» означает, что товар:
А) Имеет дефекты, но пригоден к употреблению
Б) Полностью соответствует требованиям нормативной документации
В) Не подлежит реализации
Г) Относится к высшему сорту

6.Какой продукт получают путём сквашивания молока специальными закваскаами?
.а) сливочное масло;
б) сыр;
в) сгущённое молоко;
г) топлёное молоко.

7.К вкусовым товарам относится:
а) сахар;
б) поваренная соль;
в) мука;
г) крахмал.

8.Какой показатель определяет сорт муки?
а) цвет;
б) содержание клейковины;
в) влажность;
г) все перечисленные.

9.Какое растение является источником растительного масла?
а) пшеница;

б) подсолнечник;
в) картофель;
г) свёкла.

10.Какой микроэлемент содержится в больших количествах в морепродуктах?
а) железо;
б) йод;
в) кальций;
г) магний.

11.К зерномучным товарам относится:
а) картофель;
б) рис;
в) яблоки;
г) морковь.

12.Основной углевод, содержащийся в зерномучных товарах:
а) фруктоза;
б) сахароза;
в) крахмал;
г) лактоза.

13.Какой овощ содержит повышенное количество фитонцидов?
а) огурец;
б) лук;
в) кабачок;
г) тыква.

14. Какое красящее вещество обуславливает оранжевый цвет моркови?
а) хлорофилл;
б) каротин;
в) антоциан;
г) ликопин.

15.К кондитерским товарам на растительной основе НЕ относится:
а) шоколад;
б) мармелад;
в) зефир;
г) творог.

6 семестр
Вопросы к экзамену:
ПКС-1
1. Этапы закупки товаров
Задание: Расположите этапы организации и технологии закупок товаров в логической последовательности.
А) Заключение договоров поставки
Б) Выявление и изучение потребностей в товарах
В) Выбор поставщиков и коммерческие переговоры
Г) Контроль исполнения договоров и приемка товаров
Д) Поиск потенциальных поставщиков

2. Технологический процесс на складе
Задание: Установите правильный порядок выполнения складских операций с поступающим товаром.
А) Разгрузка транспорта
Б) Хранение и организация ухода за товарами
В) Приемка товаров по количеству и качеству
Г) Комплектование заказов и отпуск товаров
Д) Внутрискладское перемещение и размещение на хранение

3. Процесс товародвижения
Задание: Расположите звенья цепи товародвижения в классическом порядке продвижения товара от создателя к потребителю.
А) Розничное торговое предприятие
Б) Оптовое торговое предприятие
В) Конечный потребитель
Г) Производитель продукции

4. Приемка товаров по качеству
Задание: Определите последовательность действий товароведа при приемке партии товара по качеству.
А) Сопоставление результатов проверки с сопроводительными документами
Б) Вскрытие тары и отбор образцов (проб)
В) Внешний осмотр тары и маркировки
Г) Органолептическая или лабораторная оценка товара
Д) Оформление акта приемки

5. Оптовая продажа товаров
Задание: Расставьте этапы организации оптовой продажи товаров со склада в правильной последовательности.
А) Получение заказа от покупателя
Б) Доставка товара или передача его на самовывоз
В) Отборка и комплектование товаров на складе
Г) Оформление отпускных документов (накладных, счетов-фактур)
Д) Проверка оплаты (если предусмотрена предоплата)

Задание 6. Элементы системы товародвижения
Установите соответствие между элементом системы товародвижения и его характеристикой:
1. Транспортировка
2. Складирование
3. Управление запасами
А) Размещение товаров, обеспечение их сохранности и подготовка к продаже.
Б) Физическое перемещение грузов от производителя к потребителю.
В) Балансировка объемов закупки товаров для исключения дефицита или излишков.

Задание 7. Формы товародвижения
Установите соответствие между формой товародвижения и условиями её применения:
1. Транзитная форма
2. Складская форма
А) Товары отгружаются напрямую от производителя в розничную сеть крупными партиями.
Б) Товары завозятся от производителей на оптовые базы для подсортировки и комплектования мелких партий.

Задание 8. Логистические посредники
Установите соответствие между типом посредника в товародвижении и особенностями его деятельности:
1. Дистрибьютор
2. Дилер
3. Брокер
А) Действует от своего имени и за свой счет, закупает товар оптом и продает его конечному потребителю.
Б) Сводит продавца и покупателя, не принимает права собственности на товар, получает комиссионные.
В) Крупный оптовик, приобретающий право собственности на товар для его продвижения на определенном рынке.

Задание 9. Виды транспорта
Установите соответствие между видом транспорта в товародвижении и его главным преимуществом:
1. Автомобильный
2. Железнодорожный
3. Воздушный
А) Высокая скорость доставки на сверхдальние расстояния.
Б) Максимальная гибкость и доставка грузов по принципу «от двери до двери».
В) Низкая себестоимость перевозки массовых грузов на большие расстояния.

Задание 10. Логистические концепции
Установите соответствие между концепцией организации товародвижения и её сутью:
1. Точно в срок (Just-in-Time)
2. Планирование потребностей (MRP)
3. Бережливое производство (Lean)
А) Расчет потребности в сырье и материалах на основе графиков производства.
Б) Поставка товаров в строго необходимом количестве и в строго определенное время.
В) Максимальное сокращение всех видов издержек и устранение скрытых потерь.
11. Какие из перечисленных потерь относятся к нормируемым товарным потерям (естественной убыли)?
а) Усушка
б) Бой стеклянной тары при транспортировке
в) Распыл (для муки, крахмала)
г) Порча грызунами
12. К какому виду товарных потерь относится «заветривание» верхнего слоя колбасных изделий при хранении в открытой витрине?
а) Биологические потери
б) Естественная убыль (количественные потери)
в) Качественные потери (актируемые)
г) Предреализационные потери

13. Выберите технологические факторы, напрямую влияющие на сохраняемость пищевых продуктов:
а) Вид упаковки и упаковочных материалов
б) Температурно-внутренностный режим хранения
в) Состав исходного сырья и способ его переработки
г) Санитарно-гигиеническое состояние склада
14 Какие процессы вызывают микробиологические потери продовольственных товаров?
а) Плесневение
б) Гниение
в) Гидролиз жиров
г) Брожение
15 Что понимается под термином «сохраняемость» продовольственных товаров?
а) Свойство товара сохранять потребительские свойства без значительных потерь в течение установленного срока
б) Способность товара не изменять массу при транспортировке
в) Процесс переработки сырья для продления срока годности
г) Отношение массы реализованного товара к массе принятого
16 Какие товарные потери списываются за счет прибыли предприятия или за счет виновных лиц?
а) Усушка в пределах установленных норм
б) Сверхнормативный бой и лом товаров
в) Порча товаров из-за нарушения режима хранения
г) Зачистка сливочного масла (топленые остатки)
17 Какие факторы вызывают физико-химические потери продуктов?
а) Окисление жиров кислородом воздуха
б) Поглощение продуктом посторонних запахов (сорбция)
в) Развитие бактерий
г) Растрескивание оболочки карамели при резких колебаниях температуры
18 Каковы основные причины возникновения предреализационных потерь (отходов)?
а) Удаление костей при обвалке мяса в магазине
б) Зачистка штаффа со сливочного масла
в) Кристаллизация сахара в меде
г) Удаление верхних пожелтевших листьев капусты
19 Каким документом регламентируются предельные размеры естественной убыли продовольственных товаров в торговле?
а) Приказами профильных министерств (ведомств) об утверждении норм естественной убыли
б) Законом «О защите прав потребителей»
в) Международными стандартами ISO
г) Уставом конкретного торгового предприятия
20 Какой температурный режим считается оптимальным для замедления большинства химических и микробиологических процессов в свежих плодах и овощах?
а) От -5°С до -10°С
б) От 0°С до +4°С
в) От +10°С до +15°С
г) Около +20°С

Кейс 21: Ценник на витрине и в чеке
• Условие: Покупатель выбрал в магазине товар по ценнику 500 рублей. На кассе товар пробился за 700 рублей. Кассир заявил, что была переоценка, а сотрудники просто не успели поменять ценник в зале. Обязан ли магазин продать товар за 500 рублей?
•
Кейс 22: Информация о стране-производителе
• Условие: Гражданин приобрел бытовую технику. Дома он обнаружил, что на коробке и в инструкции нет ни одного слова на русском языке, включая данные о производителе. Имеет ли право потребитель вернуть товар?
•
Кейс 23: Срок годности «на исходе»
• Условие: Супермаркет устроил распродажу йогуртов, у которых срок годности истекает через 2 часа. Информация об этом была размещена на специальном объявлении. Покупатель купил 10 банок, не успел съесть их до полуночи и на следующий день потребовал вернуть деньги, так как товар испортился. Прав ли покупатель?
•
Кейс 24: Скрытые дефекты б/у товара
• Условие: Автосалон продал подержанный автомобиль, указав в договоре: «Товар бывший в употреблении, имеет кузовные дефекты». Через неделю у машины отказал двигатель. Экспертиза доказала, что поломка старая. Салон отказал в ремонте, ссылаясь на то, что машина б/у. Кто прав?
•
Кейс 25: Отсутствие инструкции по сборке
• Условие: Покупатель приобрел сложный модульный шкаф в разобранном виде. При распаковке выяснилось, что инструкция по сборке отсутствует. Покупатель попытался собрать шкаф сам и сломал одну из панелей. Может ли он требовать компенсацию?
•
Кейс 26: Возврат интернет-покупки без объяснения причин
• Условие: Анна заказала в интернет-магазине платье. При примерке дома ей не понравился оттенок цвета. С момента получения прошло 4 дня. Платье сохранил товарный вид и ярлыки. Магазин отказал в возврате, заявив, что цвет соответствует фото на сайте. Законны ли действия магазина?

• Условие: Стиральная машина ломается третий раз за год. Каждый раз ломается одна и та же деталь (насос).
Сервисный центр быстро ремонтирует её по гарантии, но покупателю надоело возить её в ремонт. Может ли он потребовать деньги?

ПКС-2
1. Подготовка товаров к продаже в рознице
Задание: Установите последовательность операций предпродажной подготовки товаров в магазине.
А) Выкладка товаров на торговое оборудование
Б) Распаковка и освобождение от внешней тары
В) Очистка, сортировка и придание товарного вида
Г) Проверка качества и комплектности
Д) Маркировка и прикрепление ценников

2. Формирование ассортимента
Задание: Расположите этапы формирования товарного ассортимента в магазине в логическом порядке.
А) Определение структуры и широты ассортимента
Б) Изучение спроса покупателей и профиля рынка
В) Контроль ассортимента и его оперативное регулирование
Г) Формирование конкретного перечня товаров (ассортиментного перечня)

3. Продажа товаров методом самообслуживания
Задание: Установите последовательность действий покупателя в процессе продажи товаров методом самообслуживания.
А) Расчет за покупку в узле расчета
Б) Ознакомление с товаром и его выбор в торговом зале
В) Вход в торговый зал и взятие инвентарной тележки/корзины
Г) Укладка выбранного товара в корзину
Д) Упаковка купленного товара

4. Рассмотрение претензий по качеству товаров
Задание: Установите правильный порядок действий при обнаружении скрытых дефектов товара после его приемки.
А) Составление официальной претензии (рекламации)
Б) Выявление скрытого дефекта в процессе хранения/подготовки
В) Оформление акта о скрытых недостатках товара
Г) Направление претензии поставщику
Д) Получение ответа от поставщика (удовлетворение или отказ)

5. Инвентаризация товарных запасов
Задание: Расположите этапы проведения инвентаризации товаров на складе в правильной последовательности.
А) Подсчет, взвешивание и обмер фактических остатков товаров
Б) Издание приказа о проведении инвентаризации
В) Оформление сличительных ведомостей и выявление отклонений
Г) Выведение окончательных результатов и принятие решения по излишкам/недостачам
Д) Снятие остатков по учетным документам на момент начала проверки

Задание 6. Складские операции
Установите соответствие между технологической операцией на складе и её содержанием:
1. Разгрузка и приемка
2. Комплектование (отборка)
3. Кросс-докинг
А) Сбор товаров со склада в соответствии с конкретным заказом покупателя.
Б) Проверка поступившего товара по количеству и качеству, оформление документов.
В) Приемка и отгрузка товаров напрямую через склад без размещения в зоне долговременного хранения.

Задание 7. Виды запасов
Установите соответствие между видом товарного запаса и целью его создания:
1. Текущий запас
2. Страховой (гарантийный) запас
3. Сезонный запас
А) Сглаживание колебаний спроса и возможных задержек поставок.
Б) Обеспечение непрерывности продаж между очередными поставками.
В) Компенсация климатических или календарных колебаний в производстве и потреблении.

Задание 8. Каналы распределения
Установите соответствие между уровнем канала распределения и его структурой:
1. Канал нулевого уровня (прямой маркетинг)
2. Одноуровневый канал
3. Двухуровневый канал
А) Производитель
Оптовый торговец
Розничный торговец
Потребитель.

Б) Производитель
Потребитель.
В) Производитель
Розничный торговец
Потребитель.

Задание 9. Торгово-технологическое оборудование
Установите соответствие между типом оборудования для товародвижения и его назначением:
1. Паллеты (поддоны)
2. Ричтраки / Штабелеры
3. Конвейерные ленты
А) Подъем, перемещение и укладка грузов на высокие стеллажи.
Б) Формирование укрупненных грузовых единиц (пакетирование).
В) Непрерывное перемещение штучных или тарно-штучных грузов внутри склада.

Задание 10. Показатели эффективности товародвижения
Установите соответствие между показателем и методикой его оценки:
1. Скорость товарооборота
2. Уровень логистического сервиса
3. Издержки товародвижения
А) Процентное соотношение удовлетворенных заказов к общему числу поступивших заявок.
Б) Суммарные затраты на транспортировку, хранение, обработку заказов и администрирование.
В) Количество дней, за которое реализуется средний объем товарного запаса.

11 К каким потерям (по классификации) относится утечка жидкой фракции (вытекание) при хранении квашеной капусты или солений?
а) К нормируемым технологическим отходам
б) К количественным физическим потерям
в) К качественным микробиологическим потерям
г) К предреализационным потерям
12 Какие параметры окружающей среды, помимо температуры, критически важны для предотвращения усушки и увлажнения товаров?
а) Относительная влажность воздуха
б) Скорость движения (циркуляция) воздуха
в) Освещенность помещения
г) Газовый состав атмосферы
13 Какое явление относится к биологическим потерям продовольственных товаров?
а) Повреждение насекомыми-вредителями (мучной хрущак, долгоносик)
б) Прорастание картофеля и лука при хранении
в) Меланоидинообразование
г) Повреждение мышевидными грызунами
14 Для каких групп товаров нормируется естественная убыль при хранении и реализации?
а) Замороженная рыба
б) Свежие фрукты и овощи
в) Мука и крупы
г) Консервы в жестяных банках
15 Что происходит с пищевым продуктом при автолизе?
а) Распад тканей под действием собственных ферментов продукта
б) Заражение продукта спорами грибов из внешней среды
в) Процесс карамелизации сахаров при нагревании
г) Поглощение влаги из воздуха
16 Выберите верные утверждения относительно норм естественной убыли:
а) Нормы применяются только в случае обнаружения фактической недостачи товаров
б) Нормы рассчитываются как фиксированный процент от стоимости годового оборота
в) Нормы различаются в зависимости от времени года (зимний/летний периоды)
г) Нормы одинаковы для всех климатических зон
17 Какой процесс является основной причиной естественной убыли свежего мяса и рыбы при охлажденном хранении?
а) Дыхание
б) Испарение воды (усушка)
в) Брожение
г) Вымораживание влаги
18 Какие потери называются актируемыми (качественными)?
а) Потери, возникающие вследствие порчи, лома или боя товара, оформляемые специальным актом
б) Потери, которые заложены в отпускную цену производителя
в) Естественная усушка в пределах установленных лимитов
г) Расходы на транспортировку бракованного товара
19 Какой физико-химический процесс портит внешний вид и консистенцию шоколада при нарушении температурного режима?
а) Сахарное или жировое поседение

г) Прогоркание
20 Какие меры относятся к профилактике товарных потерь на складах?
а) Соблюдение правил товарного соседства
б) Регулярная дератизация и дезинсекция
в) Ротация запасов по принципу FIFO (первым пришел — первым ушел)
г) Списание испорченного товара в конце отчетного периода

Кейс 21: Товар надлежащего качества (не подошел цвет)
• Условие: Покупатель приобрел в обычном магазине (не интернет) кожаную куртку. Через 5 дней он понял, что фасон ему не подходит, и пришел вернуть куртку, требуя сразу выдать деньги. Куртка не носилась. Каковы правильные действия продавца?
•
Кейс 22: Экспертиза за чей счет?
• Условие: У покупателя через 3 месяца после покупки сломались зимние сапоги (гарантия 6 месяцев). Магазин утверждает, что покупатель неправильно их носил. Покупатель настаивает на заводском браке. Кто должен оплачивать проведение экспертизы?
•
• Кейс 23: Нарушение сроков ремонта квартиры
• Условие: Строительная фирма обязалась сделать ремонт в квартире к 1 мая. Сегодня 15 мая, работы выполнены только наполовину. Какие требования может предъявить собственник квартиры?
•
Кейс 24: Навязывание дополнительных услуг
• Условие: При оформлении кредита в банке заемщику сообщили, что кредит будет одобрен только при условии оформления платной страховки жизни в конкретной страховой компании. Правомерны ли действия банка?
•
Кейс 25: Вред, причиненный услугой (Химчистка)
• Условие: В химчистку сдали дорогое пуховое пальто. После чистки пух сбился, вещь потеряла форму и теплозащитные свойства. Администрация химчистки заявила, что они действовали по инструкции, и вернули деньги только за саму услугу чистки. Прав ли исполнитель?
•
Кейс 26: Опоздание поезда / авиарейса
• Условие: Из-за задержки авиарейса по вине авиакомпании пассажирка опоздала на стыковочный международный рейс, купленный отдельным билетом. Ей пришлось покупать новый билет. Обязана ли первая авиакомпания возместить эти убытки?

Кейс 27: Потеря чека покупателем
• Условие: Покупатель решил вернуть бракованный электрочайник, но обнаружил, что потерял кассовый чек. Менеджер магазина отказал в приеме товара, сославшись на отсутствие фискального документа. Законно ли это?
•
Кейс 28: Травма на скользком полу в магазине
• Условие: Покупатель в дождливую погоду зашел в супермаркет, поскользнулся на мокром кафельном полу (предупреждающих табличек не было), упал и сломал руку. Администрация заявила, что это несчастный случай и вины магазина нет. Кто прав?

Кейс 29: «Обмену и возврату не подлежит»
• Условие: Покупатель купил в аптеке сложный электронный тонометр для измерения давления. Придя домой, он понял, что экран для него слишком мелкий. Провизор отказался менять тонометр, сославшись на то, что медицинские приборы входят в перечень товаров, не подлежащих возврату и обмену. Прав ли провизор?

Кейс 30: Доставка крупногабаритного брака
• Условие: Покупатель приобрел бракованный холодильник весом 80 кг. Магазин признал брак, но потребовал, чтобы покупатель своими силами и за свой счет доставил холодильник обратно в сервисный центр для оформления возврата денежных средств. Законно ли требование?

Итоговое тестирование:

ПКС-1
1.Что указывается в накладной при оформлении приёма товаров?
а) только наименование товара;
б) номер и дата выписки, наименование поставщика и покупателя, наименование и описание товара, количество, цена и общая сумма;
в) только количество и цена;
г) только дата и подпись.

2.Когда торговые организации лишаются возможности предъявления претензий поставщикам при недостаче или снижении качества товаров?
а) при нарушении правил приёма и сроков;
б) при наличии всех сопроводительных документов;
в) при согласии поставщика;
г) никогда не лишаются.

г) минимизация количества поставщиков.

6. Какой процесс не относится к физико химическим процессам при хранении продуктов?
а) усушка;
б) окисление жиров;
в) брожение;
г) кристаллизация сахара.

7. Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения муки и сахара составляет:
а) 40–50 %;
б) 60–70 %;
в) 80–90 %;
г) 95–100 %.

8. Что такое естественная убыль?
а) порча товара из за нарушения условий хранения;
б) потеря веса или объёма товара из за усушки, выветривания и т. д.;
в) бой тары при транспортировке;
г) отходы при подготовке товара к продаже.

9. Какое товарное соседство недопустимо?
а) свежие овощи и фрукты;
б) соль и сахар;
в) солёная рыба и сливочное масло;
г) крупы и макаронные изделия.

10. Какой способ не продлевает срок годности продуктов?
а) заморозка;
б) пастеризация;
в) хранение при комнатной температуре;
г) вакуумная упаковка.

11. Какой код используется для обязательной маркировки товаров в системе «Честный знак»?
а) Линейный штрихкод
б) QR код
в) Data Matrix
г) RFID метка

12. Что позволяет проверить приложение «Честный знак» при сканировании кода?
а) Цену товара в других магазинах
б) Информацию об изготовителе, стране происхождения и характеристиках товара
в) Отзывы других покупателей
г) Срок доставки товара

13. Какая информация в обязательном порядке должна быть указана на упаковке продуктов питания?
а) Только название продукта и цена
б) Состав, пищевая ценность, дата изготовления, срок годности
в) Только штрихкод и логотип производителя
г) Рекомендации по рекламе продукта

14. В какой срок бизнес должен зарегистрироваться в системе «Честный знак» после начала продажи маркированных товаров?
а) В течение 3 календарных дней
б) В течение 7 календарных дней
в) В течение 14 календарных дней
г) В течение месяца

15. Куда следует обратиться потребителю, если он обнаружил товар без маркировки или с поддельным кодом?
а) К производителю напрямую
б) В Роспотребнадзор или через приложение «Честный знак»
в) В полицию
г) В налоговую инспекцию

ПКС-2
1. Чем отличается Data Matrix от QR кода?
а) Data Matrix содержит меньше информации
б) Data Matrix более вместительный и может разместить больше данных на меньшей площади
в) QR код используется для обязательной маркировки
г) Они ничем не отличаются

2. Какой нормативный акт определяет Роспотребнадзор контролирующим органом за цифровой маркировкой в розничной торговле?
а) Федеральный закон № 487 ФЗ
б) Закон РФ № 2300 1 «О защите прав потребителей»
в) Постановление Правительства РФ № 515
г) Распоряжение Правительства РФ № 791 р

3. Что обязан сделать продавец, если в поступившей партии есть товар с утраченным кодом маркировки?
а) Продать товар без маркировки
б) Перемаркировать товар, присвоив новый код
в) Вернуть товар поставщику без каких либо действий
г) Уничтожить товар

4. Какая статья Закона РФ «О защите прав потребителей» регулирует предоставление информации о товарах?
а) Статья 5
б) Статья 8
в) Статья 10
г) Статья 18

5. Какие действия должен предпринять потребитель, если после покупки он обнаружил, что информация на упаковке не соответствует реальному составу товара?
а) Игнорировать ситуацию
б) Обратиться с претензией к продавцу, а при необходимости — в Роспотребнадзор
в) Сразу подать в суд
г) Написать негативный отзыв в интернете

6.Какой показатель не используется при анализе товарных запасов?
а) средний товарный запас;
б) товарооборачиваемость;
в) количество сотрудников склада;
г) уровень запасов в днях оборота.

7.Что такое партионный метод хранения товаров?
а) хранение всех товаров в одном месте без разделения;
б) хранение каждой партии товара отдельно с сохранением её идентификации;
в) хранение товаров по алфавиту;
г) хранение товаров в порядке их поступления.

8.Какой метод используется для оптимизации ассортимента?
а) метод случайного отбора;
б) ABC анализ;
в) метод «на глазок»;
г) метод голосования сотрудников.

9.Что такое ассортиментная матрица?
а) список всех сотрудников магазина;
б) перечень товаров, которые должны быть в наличии в торговой точке;
в) план размещения товаров на полках;
г) график поставок.

10.Какой документ подтверждает право лица на получение товара от поставщика?
а) накладная;
б) счёт фактура;
в) доверенность;
г) акт о несоответствии.

11. Какой фактор не влияет на скорость физико химических процессов при хранении?
а) температура;
б) влажность воздуха;
в) цвет упаковки;
г) доступ кислорода.

12. При какой температуре рекомендуется хранить замороженные овощи?
а) 0 ∘C;
б) −5 ∘C;
в) −18 ∘C;
г) +5 ∘C.

13. К предреализационным потерям относится:

а) усушка мяса при хранении;
б) раскрошка печенья при фасовке;
в) плесень на сыре из за высокой влажности;
г) улетучивание ароматических веществ из кофе.

14. Что предотвращает развитие микроорганизмов при консервации?
а) повышение температуры;
б) добавление соли, сахара, кислот;
в) увеличение влажности;
г) контакт с воздухом.

15. Какой режим хранения подходит для свежих фруктов?
а) низкая температура и высокая влажность;
б) высокая температура и низкая влажность;
в) комнатная температура и нормальная влажность;
г) заморозка до −20 ∘C.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:
- индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;
- фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;
- решение задач и упражнений по образцу;
- решение вариантных задач и упражнений;
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- выполнение контрольных работ;
- работу с тестами.
При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на

каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине (модуле). Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:
- изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);
- выполнение необходимых расчетов и экспериментов;
- оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
- по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса,

темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины (модуля) ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного

материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по дисциплине (модулю). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной дисциплине (модулю). Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для
систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Торопова И.В. Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2026. - 127 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/959879
Л.1.2	Мирзоев А.М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 375 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/959675
Л.1.3	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/952928
Л.1.4	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Положишникова М. А., Елисеева Л. Г. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2024. - 886 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=709796
Л.1.5	Вилкова С. А., Голубенко О. А., Еремеева Н. В., Славнова Т. П., Таловикова Л. В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Москва: Дашков и К°, 2024. - 264 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710180
Л.1.6	Мирзоев А.М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 375 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/954395
Л.1.7	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/952928
Л.1.8	Полякова Е. Д., Сафронова О. В. Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров (сахаристые кондитерские товары) [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2024. - 160 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/451010
Л.1.9	Степанова Н. Ю. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров. Ч. 1 [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2024. - 137 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/506653
Л.1.10	Зайцева Е. А., Серегина Н. В. Товароведение упаковочных материалов и тары потребительских товаров [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. - 69 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/409616
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
7.2.5	Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант»
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Государственная информационная система "Современная цифровая образовательная среда". Режим доступа: https://online.edu.ru/
7.3.5	Библиотека цифрового образовательного контента. Режим доступа: https://urok.apkpro.ru/
7.3.6	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.9	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.10	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.11	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-10 - Учебная аудитория : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты, учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, комплект учебно- методических пособий, комплектом учебно-наглядных пособий и стендами по химии и биологии, методической литературой. расходными материалами, коллекционными материалами для лабораторных практикумов, интерактивное оснащение. Стендами с муляжами продовольственных товаров, Контрольно-кассовой техникой, весами электронными и рычажными, Химической посудой (цилиндры, колбы мерные, пипетки, бюретки, пробирки, стаканы, стеклянные палочки, часовые стекла, тигли, эксикаторы, ступки), химическими реактивами. Весы аналитические ВЛКТ-500м, Набор №14 «ВС», Турка электронная лабораторная , Электроплитка ПЭ, Фотоэлектроколориметр КФ-77. pH-метр ЭВ-74. Баня водяная лабораторная 6 местная БВ-6УХЛ4, Термометры, Термостат ТС-80М, Рефрактометр ИРФ 22, Стенды с муляжами продовольственных товаров, муляжи фруктов, ягод и овощей, рыб, хлеба, прибор овоскоп, прибор по исследованию пористости хлеба, таблица рельефная «Внутреннее строение рыбы».
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-11 - Учебная аудтория : Оснащен: 10 персональными компьютерами и проектором для демонстрации различного рода графического материала, настенными таблицами по математике, статистике, информатике, наглядными пособиями (математические формулы, теории), макетами геометрических тел. IBM G41MT-D3/160 Gb/300 WT/Celeron/ 512 MB ПО ОС Windows XP professional, MS Office 2003, Интернет-камера D-link, Интерактивная доска JL-9000-101 95” SCREENMEDIA, Opera, Mozilla Firefox, MATLAB, Adobe Acrobat Reader 3.01, QBacic, Pascal, Delphi, 1С: Предприятие (сетевая версия 7.7)
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.4	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____