

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
САМАРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ГОСУДАРСТВЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ РЫНКА»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель УЛАОП


подпись Сталькина У.М.
ФИО
« 30 » августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


подпись Лысков С.Н.
ФИО
« 30 » августа 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

название дисциплины

Направление подготовки	<u>38.03.02 Менеджмент</u>
Профиль подготовки	<u>Маркетинг</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Год начала подготовки по программе	<u>2018</u>
Форма(ы) обучения	<u>очная</u>
Кафедра	<u>менеджмента</u>

Руководитель
образовательной программы


подпись Балановская А.В.
ФИО
« 28 » августа 2018 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры менеджмента
/протокол заседания № 1 от 28.08.2018/

Заведующий кафедрой


подпись Горбунова О.А.
ФИО

Самара
2018

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения по дисциплине/ Планируемые результаты освоения ОПОП ВО	
<i>Владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8)</i>	
Знает:	Понятийный аппарат и теоретические основы товароведения.
Умеет:	Осуществить документальное оформление решений по оценке потребительских свойств товаров в процессе участия в проектной работе по программам внедрения технологических и продуктовых инноваций.
Владеет:	Навыками документального оформления решений по оценке потребительских свойств товаров в процессе участия в проектной работе по программам внедрения технологических и продуктовых инноваций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Индекс дисциплины по учебному плану	Курс, семестр изучения дисциплины (очная / заочная форма обучения)
Б1.В.ОД.3	2 курс, 4 семестр

3. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Объем дисциплины,
в т.ч. контактной (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы студентов**

Виды учебной работы	Объем, часов/ЗЕТ		Распределение по семестрам* (очная/заочная форма обучения)			
	очная форма обучения	заочная форма обучения				
Контактная работа, в т.ч.:	72					
Лекции (Л)	36					
Практические занятия (ПЗ)	36					
Лабораторные работы (ЛР)						
Самостоятельная работа (СР)	36					
Контроль - зачет						
Итого объем дисциплины	108/3					

*Указывается, если обучение по дисциплине ведется в течение нескольких семестров

Объем дисциплины по тематическим разделам и видам учебных занятий

Наименование тематического раздела дисциплины	Количество часов (очная/заочная форма обучения)			
	Л	ПЗ	ЛР	СР
<i>Раздел 1. Основы товароведения</i>				
Товароведение как наука о товарах	2	2	-	2
Классификация и кодирование товаров	2	2	-	2
Основы формирования ассортимента товаров	2	2	-	2
Потребительские свойства товаров	2	2	-	2
Качество товаров и факторы, его формирующие	2	2	-	2

Наименование тематического раздела дисциплины	Количество часов			
	(очная/заочная форма обучения)			
Виды и средства информации о товаре	2	2	-	2
<i>Раздел 2. Товароведная характеристика отдельных групп продовольственных товаров</i>				
Химический состав, свойства и пищевая ценность продовольственных товаров	2	2	-	2
Основы хранения и консервирования продовольственных товаров	2	2	-	2
Зерномучные товары	2	2	-	2
Кондитерские товары	2	2	-	2
Мясо и мясные товары. Пищевые жиры	2	2	-	2
Молоко и молочные товары. Яйца и яичные товары	2	2	-	2
Плодоовощные товары	2	2	-	2
<i>Раздел 3. Товароведная характеристика отдельных групп непродовольственных товаров</i>				
Текстильные товары. Швейные товары	2	2	-	2
Трикотажные товары	2	2	-	2
Обувные товары	2	2	-	2
Пушно-меховые товары	2	2	-	2
Посуда хозяйственные товары	2	2	-	2
Итого	36	36	-	36

Содержание тематических разделов дисциплины

Наименование раздела	Содержание раздела
<i>Раздел 1. Основы товароведения</i>	
Товароведение как наука о товарах	Понятийный аппарат и теоретические основы товароведения. Цели и задачи товароведения на современном этапе. Возникновение и развитие товароведения. Методы, используемые в товароведении.
Классификация и кодирование товаров	Сущность, методы и правила классификации товаров. Кодирование товаров. Понятийный аппарат. Товароведная классификация товаров.
Основы формирования ассортимента товаров	Понятие и классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом на предприятиях торговли.
Потребительские свойства товаров	Сущность и классификация свойств и потребительских свойств товаров. Характеристика групповых и единичных потребительских свойств товаров. Документальное оформление оценки потребительских свойств товаров. Оценка потребительских свойств товаров. Документальное оформление решений по оценке потребительских свойств товаров.
Качество товаров и факторы, его формирующие	Сущность и классификация свойств и потребительских свойств товаров. Характеристика групповых и единичных потребитель-

Наименование раздела	Содержание раздела
	ских свойств товаров.
Виды и средства информации о товаре	Товарная информация: определение, виды и формы, требования, предъявляемые к ней. Маркировка товаров как средство информации: понятие, классификация, структура, характеристика основных элементов структуры. Программы внедрения технологических инноваций.
<i>Раздел 2. Товароведная характеристика отдельных групп продовольственных товаров</i>	
Химический состав, свойства и пищевая ценность продовольственных товаров	Характеристика белков, липидов, углеводов, минеральных, красящих, ароматических веществ, витаминов и ферментов. Пищевая ценность (биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость и доброкачественность) продовольственных товаров. Характеристика физических, структурно-механических, оптических, теплофизических и сорбционных свойств продовольственных товаров.
Основы хранения и консервирования продовольственных товаров	Процессы, протекающие в товарах при хранении. Физические, химические, биохимические, физико-химические методы консервирования пищевых продуктов.
Зерномучные товары	Зерно. Классификация. Особенности строения и состава. Значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки. Крупа. Классификация и ассортимент. Оценка потребительских свойств, сорта, дефекты. Мука. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Показатели качества. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Макароны изделия. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Хранение.
Кондитерские товары	Сахаристые кондитерские изделия. Оценка потребительских свойств. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение и дефекты. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение и дефекты.
Мясо и мясные товары. Пищевые жиры	Мясо. Классификация. Созревание мяса. Оценка потребительских свойств мяса. Категории свежести. Хранение и дефекты. Колбасные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Дефекты колбасных изделий. Условия и сроки хранения. Субпродукты. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Категории качества. Мясные копчености. Классификация и характеристика. Требования к качеству. Хранение. Мясные консервы. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству. Хранение и дефекты.
Молоко и молочные товары. Яйца и яичные товары	Молоко коровье. Химический состав и пищевая ценность. Виды молока. Оценка потребительских свойств. Требования к качеству. Хранение. Кисломолочные продукты. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение. Сыры. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение. Масло коровье. Химический состав и пищевая цен-

Наименование раздела	Содержание раздела
	ность. Требования к качеству, дефекты, хранение.
Плодоовощные товары	Особенности состава и пищевая ценность плодов и овощей. Свежие овощи Оценка потребительских свойств. Классификация, оценка качества. Дефекты и болезни. Условия и сроки хранения Свежие плоды. Классификация, оценка качества. Дефекты и болезни. Условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Потребительские свойства и условия сохранимости. Программы внедрения продуктовых инноваций.
<i>Раздел 3. Товароведная характеристика отдельных групп непродовольственных товаров</i>	
Текстильные товары. Швейные товары	Текстильные волокна: классификация, характеристика отдельных видов волокон. Нити и пряжа: понятие, классификация. Характеристика отдельных видов ткани, их потребительских свойств. Классификация и традиционный ассортимент швейных изделий. Характеристика потребительских свойств и показателей качества одежды. Маркировка одежды, характеристика элементов маркировки, требования, предъявляемые к ней.
Трикотажные товары	Факторы, влияющие на формирование ассортимента и качества трикотажных изделий. Преимущества и недостатки трикотажа по сравнению с тканью. Оценка потребительских свойств. Классификация трикотажных изделий. Показатели качества изделий из трикотажа.
Обувные товары	Классификация обувных товаров. Кожаная обувь: определение, факторы, формирующие. Потребительские свойства и требования, предъявляемые к кожаной обуви. Классификация и ассортимент кожаной обуви.
Пушно-меховые товары	Пушно-меховое сырье, пушно-меховой полуфабрикат и процесс производства, как факторы, формирующие качество пушно-меховых товаров. Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров. Оценка потребительских свойств. Требования, предъявляемые к качеству пушно-меховых товаров.
Посудохозяйственные товары	Классификация и характеристика металлической посуды, требования к ее качеству. Классификация и характеристика бытовых изделий из стекла. Оценка потребительских свойств. Классификация и традиционный ассортимент керамических изделий. Характеристика основных видов керамики, их преимущества и недостатки.

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении учебных занятий по дисциплине Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей Самарской области).

Образовательные технологии

Наименование технологий	Содержание технологии	Адаптированные методы реализации
Проблемное обучение	Активное взаимодействие обучающихся с проблемно-представленным содержанием обучения, имеющее целью развитие познавательной способности и активности, творческой самостоятельности обучающихся.	Поисковые методы обучения, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
Концентрированное обучение	Погружение обучающихся в определенную предметную область, возможности которого заложены в учебном плане образовательной программы посредством одновременного изучения дисциплин, имеющих выраженные междисциплинарные связи. Имеет целью повышение качества освоения определенной предметной области без увеличения трудоемкости соответствующих дисциплин.	Методы погружения, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
Развивающее обучение	Обучение, ориентированное на развитие физических, познавательных и нравственных способностей обучающихся путём использования их потенциальных возможностей с учетом закономерностей данного развития. Имеет целью формирование высокой самомотивации к обучению, готовности к непрерывному обучению в течение всей жизни.	Методы вовлечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в различные виды деятельности на основе их индивидуальных возможностей и способностей и с учетом зоны ближайшего развития.
Активное, интерактивное обучение	Всемерная всесторонняя активизация учебно-познавательной деятельности обучающихся посредством различных форм взаимодействия с преподавателем и друг с другом. Имеет целью формирование и развитие навыков командной работы, межличностной коммуникации, лидерских качеств, уверенности в своей успешности.	Методы социально-активного обучения с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
Рефлексивное обучение	Развитие субъективного опыта и критического мышления обучающихся, осознание обучающимися «продуктов» и процессов учебной деятельности, повышение качества обучения на основе информации обратной связи, полученной от обучающихся. Имеет целью формирование способности к самопознанию, адекватному самовосприятию и готовности к саморазвитию.	Традиционные рефлексивные методы с обязательной обратной связью, преимущественно ориентированные на развитие адекватного восприятия собственных особенностей обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная литература, в том числе:

Основная:

1. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 192 с. : табл., схемы, граф. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 176-178. - ISBN 978-5-394-02407-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426464>
2. Магомедов, Ш.Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами : учебник / Ш.Ш. Магомедов. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 176 с. : табл. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02529-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=417720>
3. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 412 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01691-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248>
4. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01966-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791>
5. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 660 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02005-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253888>

Дополнительная:

1. Кажаяева, О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаяева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Кафедра региональной экономики. - Оренбург : ОГУ, 2015. - 125 с. : табл. - Библиогр.: с. 103-110. - ISBN 978-5-7410-1329-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439010>
2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С.А. Вилкова, О.А. Голубенко, Н.В. Еремеева и др. ; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» ; под ред. С.А. Вилковой. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 264 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01637-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=317261>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 930 с. : табл., схемы, ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01955-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426460>
4. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
5. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА "Стандарты и качество". Журнал "Стандарты и качество" [Электронный ресурс].
6. www.spros.ru - Журнал для потребителей "СПРОС" [Электронный ресурс].
<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> Сайт для товароведов

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Office 2007. Договор 347 от 30.08.2007, договор 989 от 21.11.2008 с Программные технологии;

Microsoft Windows 7 Professional x64 RUS. В рамках подписки Microsoft Imagine (было Dreamspark): договор 48770/CAM3615 от 08.10.2014, акт Tr061184 от 31.10.2014; договор Tr000055182 от 16.11.2015, акт Tr061918 от 08.12.2015; договор Tr000114451 от 01.11.2016 с Софтлайн.

СДО Moodle. Среда дистанционного обучения с открытым исходным кодом (распространяется свободно).

Профессиональные базы данных:

Центр раскрытия корпоративной информации <http://www.e-disclosure.ru>
<http://www.aup.ru/> - Административно-управленческий портал

Информационные справочные системы:

Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
 Справочно-правовая система ГАРАНТ

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы учебной мебелью, в том числе мебелью для преподавателя дисциплины, учебной доской, и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (мультимедийный проектор, экран, компьютер, звуковые колонки, интерактивная доска).

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для преподавателя

Изучение дисциплины проводится в форме лекций, практических занятий, организации самостоятельной работы студентов, консультаций. Главное назначение лекции - обеспечить теоретическую основу обучения, развить интерес к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, сформировать у студентов ориентиры для самостоятельной работы над курсом.

Основной целью практических (в т.ч. лабораторные) занятий является обсуждение наиболее сложных теоретических вопросов курса, их методологическая и методическая проработка.

Они проводятся в форме опроса, диспута, тестирования, обсуждения докладов, выполнения заданий и пр.

Самостоятельная работа с научной и учебной литературой, изданной на бумажных носителях, дополняется работой с тестирующими системами, с профессиональными базами данных.

Методы проведения аудиторных занятий:

- лекции, реализуемые через изложение учебного материала под запись с сопровождением наглядных пособий;

- практические занятия, во время которых студенты выступают с докладами по заранее предложенным темам и дискуссионно обсуждают их между собой и преподавателем; решаются практические задачи (в которых разбираются и анализируются конкретные ситуации) с выработкой умения формулировать выводы, выявлять тенденции и причины изменения социальных явлений; проводятся устные и письменные опросы (в виде тестовых заданий) и контрольные работы (по вопросам лекций и практических занятий), проводятся деловые игры.

Лекции – есть разновидность учебного занятия, направленная на рассмотрении теоретических вопросов излагаемой дисциплины в логически выдержанной форме. Основными целями лекции являются системное освещение ключевых понятий и положений по соответствующей теме, обзор и оценка существующей проблематики, ее методологических и социокультурных оснований, возможных вариантов решения, дача методических рекомендаций для дальнейшего изучения курса, в том числе литературы и источников. Лекционная подача материала, вместе с тем, не предполагает исключительную активность преподавателя. Лектор должен стимулировать студентов к участию в обсуждении вопросов лекционного занятия, к высказыванию собственной точки зрения по обсуждаемой проблеме.

Практические занятия направлены на развитие самостоятельности студентов в исследовании изучаемых вопросов и приобретение умений и навыков. Практические занятия традиционно проводятся в форме обсуждения проблемных вопросов в группе при активном участии студентов, они способствуют углубленному изучению наиболее фундаментальных и сложных проблем курса, служат важной формой анализа и синтеза исследуемого материала, а также подведения итогов самостоятельной работы студентов, стимулируя развитие профессиональной компетентности, навыков и умений. На практических занятиях студенты учатся работать с научной литературой, четко и доходчиво излагать проблемы и предлагать варианты их решения, аргументировать свою позицию, оценивать и критиковать позиции других, свободно публично высказывать свои мысли и суждения, грамотно вести полемику и представлять результаты собственных исследований.

При проведении практических занятий преподаватель должен ориентировать студентов при подготовке использовать в первую очередь специальную научную литературу (монографии, статьи из научных журналов).

Результаты работы на практических занятиях учитываются преподавателем при выставлении итоговой оценки по данной дисциплине. На усмотрение преподавателя студенты, активно отвечающие на занятиях, и выполняющие рекомендации преподавателя при подготовке к ним, могут получить повышающий балл к своей оценке в рамках промежуточной аттестации.

Особенности реализации дисциплины в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ в курсе предполагается использовать 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. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

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

1) инвалиды и лица с ОВЗ по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь;

2) инвалиды и лица с ОВЗ по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

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

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

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

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

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

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность прохождения испытания промежуточной аттестации (зачета, экзамена, и др.) обучающимся инвалидом может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

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

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

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения промежуточной аттестации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

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

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

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

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

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

- по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

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

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

Методические указания для обучающихся

Для успешного освоения дисциплины студенты должны посещать лекционные занятия, готовиться и активно участвовать в практических занятиях, самостоятельно работать с рекомендованной литературой. Изучение дисциплины целесообразно начать со знакомства с программой курса, чтобы четко представить себе объем и основные проблемы курса. Прочитав соответствующий раздел программы, и установив круг тем, подлежащих изучению, можно переходить к работе с конспектами лекций и учебником. Конспект лекций должен содержать краткое изложение основных вопросов курса. В лекциях преподаватель, как правило, выделяет выводы, содержащиеся в новейших исследованиях, разногласия ученых, обосновывает наиболее убедительную точку зрения. Необходимо записывать методические советы преподавателя, названия рекомендуемых им изданий. Не нужно стремиться к дословной записи лекций. Для того чтобы выделить главное в лекции и правильно ее законспектировать, полезно заранее просмотреть уже пройденный лекционный материал, для более полного и эффективного восприятия новой информации в контексте уже имеющихся знаний, приготовить вопросы лектору. Прочитав свой конспект лекций, следует обратиться к материалу учебника.

Обращение к ранее изученному материалу не только помогает восстановить в памяти известные положения, выводы, но и приводит разрозненные знания в систему, углубляет и расширяет их. Каждый возврат к старому материалу позволяет найти в нем что-то новое, переосмыслить его с иных позиций, определить для него наиболее подходящее место в уже имеющейся системе знаний. Неоднократное обращение к пройденному материалу является наиболее рациональной формой приобретения и закрепления знаний. Очень полезным в практике самостоятельной работы, является предварительное ознакомление с учебным материалом. Даже краткое, беглое знакомство с материалом очередной лекции дает многое. Студенты получают общее представление о ее содержании и структуре, о главных и второстепенных вопросах, о терминах и определениях. Все это облегчает работу на лекции и делает ее целеустремленной.

Работа с литературой

При изучении дисциплины студенты должны серьезно подойти к исследованию учебной и дополнительной литературы. Данное требование особенно важно для подготовки к практическим занятиям.

Особое внимание студентам следует обратить на соответствующие статьи из научных журналов. Данные периодические издания представлены в читальном зале Университета. Для поиска научной литературы по дисциплине студентам также следует использовать каталог Электронной научной библиотеки: eLIBRARY.RU, ЭБС «Университетская библиотека Online».

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Качество учебной работы студентов определяется текущим контролем. Студент имеет право ознакомиться с ним.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы - подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Реализация поставленной цели предполагает решение следующих задач:

- качественное освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, углубление и расширение теоретических знаний с целью их применения на уровне межпредметных связей;
- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических навыков;
- формирование умений по поиску и использованию нормативной, правовой, справочной и специальной литературы, а также других источников информации;
- развитие познавательных способностей и активности, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самообразованию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие научно-исследовательских навыков;
- формирование умения решать практические задачи (в профессиональной деятельности), используя приобретенные знания, способности и навыки.

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью образовательного процесса.

Самостоятельная работа предполагает инициативу самого обучающегося в процессе сбора и усвоения информации, приобретения новых знаний, умений и навыков и ответственность его за планирование, реализацию и оценку результатов учебной деятельности. Процесс освоения знаний при самостоятельной работе не обособлен от других форм обучения.

Самостоятельная работа должна:

- быть выполнена индивидуально (или являться частью коллективной работы). В случае, когда СР подготовлена в порядке выполнения группового задания, в работе делается соответствующая оговорка;
- представлять собой законченную разработку (этап разработки), в которой анализируются актуальные проблемы по определенной теме и ее отдельных аспектов;
- отражать необходимую и достаточную компетентность автора;
- иметь учебную, научную и/или практическую направленность;
- быть оформлена структурно и в логической последовательности: титульный лист, оглавление, основная часть, заключение, выводы, список литературы, приложения,
- содержать краткие и четкие формулировки, убедительную аргументацию, доказательность и обоснованность выводов;
- соответствовать этическим нормам (правила цитирования и парафраз; ссылки на использованные библиографические источники; исключение плагиата, дублирования собственного текста и использования чужих работ).

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Планируемые результаты обучения по дисциплине / Планируемые результаты освоения ОПОП ВО		Показатели оценивания
<i>Владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8)</i>		
Знает:	Понятийный аппарат и теоретические основы товароведения.	Блок 1 контрольного задания выполнен корректно
Умеет:	Осуществить документальное оформление решений по оценке потребительских свойств товаров в процессе участия в проектной работе по программам внедрения технологических и продуктовых инноваций.	Блок 2 контрольного задания выполнен корректно
Владеет:	Навыками документального оформления решений по оценке потребительских свойств товаров в процессе участия в проектной работе по программам внедрения технологических и продуктовых инноваций.	Блок 3 контрольного задания выполнен корректно

Типовое контрольное задание**БЛОК 1 – ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ****Выбрать ОДИН правильный ответ**

1.1 Набор однородных товаров, объединенных общностью признаков, и удовлетворяющих аналогичные потребности называется:

- a. развернутым ассортиментом;
- b. видовым ассортиментом;
- c. групповым ассортиментом;
- d. рациональным ассортиментом.

1.2 Свойство изделия сохранять во времени, в установленных пределах все значения параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции, называется:

- a. безотказностью;
- b. надежностью;
- c. долговечностью;
- d. сроком службы.

1.3 К какой группе потребительских свойств относится такой показатель, как целостность композиции:

- a. эстетических;
- b. эргономических;
- c. надежности;
- d. назначения.

Выбрать ВСЕ правильные ответы (больше одного)

1.4 Экологические свойства характеризуют степень вредного воздействия продукции на окружающую среду, возникающего:

- a. при ее производстве;
- b. при ее эксплуатации или потреблении;
- c. при ее хранении;
- d. при ее утилизации.

1.5 К торговой маркировке не относятся:

- a. бирки;
- b. ярлыки;
- c. товарные чеки;
- d. вкладыши.

1.6 Показатели структуры ассортимента могут иметь:

- a. натуральное выражение;
- b. денежное выражение;
- c. процентное выражение;
- d. качественное выражение.

Заполнить пропуски

1.7. Потребительские свойства тканей условно можно разделить на группы: геометрические, гигиенические, _____ (эстетические).

1.8 Товар – продукция, предназначенная для купли-_____.

1.9 Надежность – способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и эксплуатации в течение оговоренных _____ (сроков)

1.10 Совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребностей называются потребительскими _____ товаров. (свойства)

БЛОК 2 – ПРОВЕРКА УМЕНИЙ

2.1. Согласно теории классификации свойств товаров, в зависимости от роли в жизненном цикле товара установить соответствие между потребительскими свойствами товаров и их содержанием

1. потребительские свойства товара, определяющие способность товара функционировать с учетом особенностей строения и свойств организма каждого потребителя	a. функциональные свойства
2. свойство, обеспечивающее безвредность потребления при использовании товара человеком	b. эргономические свойства
3. потребительские свойства товара, определяющие его соответствие как предмета потребления или эксплуатации целевому назначению	c. эстетические свойства
4. потребительские свойства товара, выражающие в чувственно-воспринимаемых признаках его общественную ценность и социально-культурную значимость	d. безопасности

2.2. Согласно теории товароведения установите соответствие между количественными показателями ассортимента и их содержанием.

1. количество видов, разновидностей и наименований товаров в группе однородной продукции	a. структура
2. колебание показателей ассортимента в течение установленного промежутка времени	b. широта
3. число наименований видов или разновидностей товаров, входящих в ассортимент	c. полнота
4. количественное соотношение товарных групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований отдельных товаров в общем наборе товаров	d. устойчивость

2.3. Компания «Курс» выполнила заказ от торговой компании мобильных телефонов. Для клиентов региона, на основе экспертных оценок, была определена важность потребительских свойств мобильных телефонов по ряду позиций.

Потребительские свойства	Оценка позиций (%)
Габариты	32
Цвет панели	28
Надежность экрана	7
Форма корпуса	3
Качество звука диктофона	8
Емкость блока питания	26
Цена	14

Ознакомьтесь с оценкой позиций потребительских свойств, постройте диаграмму, проранжируйте потребительские свойства в порядке возрастания. Составьте экспертный анализ для отдела закупок товара для отдела продаж мобильных телефонов.

2.4. Ознакомиться с наименованием товаров, реализуемым в определенные сроки в торговом предприятии. Рассчитать коэффициент устойчивости ассортимента. Данные расчета занести в таблицу. Сформулировать управленческое решение, полученное из расчетов и после оформления документов.

Наименование товара	Количество рабочих дней в месяце, Т	Количество дней, в течение которых товар находился в продаже, t	Коэффициенты устойчивости ассортимента
Ряженка	30	25	
Ацидофилин	30	21	
Варенец	30	28	
Кефир	30	30	
Кумыс	30	24	
			$K_y =$

2.5. ООО «Ассорти» планирует внедрить инновации в ассортименте предлагаемой продукции и вести в него кондитерские изделия. Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении, если планируется к продаже 22 наименования шоколадных конфет в среднем по цене 280 руб., 34 наименования карамели по цене 110 руб., 5 видов драже по цене 90 руб. и 3 вида ириса по цене 120 руб.

Расчет структуры ассортимента оформить в таблицу

Наименование товара	Полнота ассортимента	Средняя цена	Структура ассортимента, %	Структура ассортимента, руб.

БЛОК 3 – ПРОВЕРКА НАВЫКОВ

3.1. Ознакомьтесь с кейсом «Анатомия вкуса, от языка до мозга» и ответьте на поставленные вопросы. **Время выполнения задания – 30 минут.**

Анатомия вкуса, от языка до мозга

Изобретение нового блюда важнее для счастья человечества, нежели открытие новой планеты.

Жан-Антельм Брийя-Саварен

Сколько вкусов чувствует наш язык? Все знают сладкий вкус, кислый, соленый, горький. Сейчас к этим четырем основным, которые описал в XIX веке немецкий физиолог Адольф Фик, официально добавили еще и пятый — вкус умами (от японского слова «умай» — вкусный, приятный). Этот вкус характерен для белковых продуктов: мяса, рыбы и бульонов. В попытке выяснить химическую основу этого вкуса японский химик, профессор Токийского императорского университета Кикунаэ Икеда проанализировал химический состав морской водоросли *Laminaria japonica*. В 1908 году он опубликовал работу о глутаминовой кислоте, как носителя вкуса умами. Позднее Икеда запатентовал технологию получения глутамата натрия, и компания «Адзиномото» начала его производство. Тем не менее, умами признали пятым фундаментальным вкусом только в 1980-х годах.

Обсуждаются сегодня и новые вкусы, пока не входящие в классификацию: например, металлический вкус (цинк, железо), вкус кальция, лакричный, вкус жира, вкус чистой воды.

Язык человека покрыт более 5000 сосочков разной формы. Грибовидные занимают в основном две передние трети языка и рассеяны по всей поверхности, желобовидные (чашевидные) расположены сзади, у корня языка, — они, которые избирательно связывают мо-

лекулы, растворенные в слюне, переходят в активное состояние и запускают каскад биохимических реакций. В результате последняя высвобождает нейротрансмиттер, он стимулирует вкусовой нерв, и по нервным волокнам в мозг уходят электрические импульсы, несущие информацию об интенсивности и типе вкусового сигнала. Рецепторные клетки обновляются примерно каждые десять дней, поэтому если обжечь язык, то вкус теряется только на время.

Молекула вещества, вызывающего определенное вкусовое ощущение, может связаться только со своим рецептором, если такого рецептора нет или он, или сопряженные с ним биохимические каскады реакций не работают, то вещество и не вызовет вкусового ощущения. Существенный прогресс в понимании молекулярных механизмов вкуса был, достигнут относительно недавно. Так, горькое, сладкое и умами мы распознаем благодаря рецепторам, открытым в 1999 — 2001 годах. Все они относятся к обширному семейству GPCR. Кстати, помимо вкусовых веществ рецепторы типа GPCR могут распознавать гормоны, нейромедиаторы, пахучие вещества, феромоны — словом, они похожи на антенны, принимающие самые разнообразные сигналы.

Сегодня известно, что рецептор сладких веществ — это димер из двух рецепторных белков T1R2 и T1R3, за вкус умами отвечает димер T1R1-T1R3, а вот ощущению горечи мы обязаны существованию около тридцати рецепторов группы T2R. Горький вкус — это сигнал опасности, поскольку такой вкус имеют большинство ядовитых веществ.

Видимо, по этой причине «горьких» рецепторов больше: умение вовремя различить опасность может быть вопросом жизни и смерти.

Принципиально иные механизмы лежат в основе формирования ощущений кислого и соленого. Химическое и физиологическое определения «кислого», по сути, совпадают: за него отвечает повышенная концентрация ионов H в анализируемом растворе.

Рецепторы кислого — это фактически ионные каналы, проницаемые для катионов, которые активируются внеклеточными протонами.

Рецепторы соленого — это натриевые каналы, поток ионов через которые возрастает при увеличении концентрации солей натрия во вкусовой поре.

Почему при насморке теряется вкус? Воздух с трудом проходит в верхнюю часть носовых ходов, где расположены обонятельные клетки. Временно пропадает обоняние, поэтому мы плохо чувствуем и вкус тоже, поскольку эти два ощущения теснейшим образом связаны (причем обоняние тем важнее, чем богаче пища ароматами). Пахучие молекулы высвобождаются во рту, когда мы пережевываем пищу, поднимаются вверх по носовым ходам и там распознаются обонятельными клетками. Насколько важно обоняние в восприятии вкуса, можно понять, зажав себе нос. Кофе, например, станет просто горьким. Кстати, люди, которые жалуются на потерю вкуса, на самом деле в основном имеют проблемы с обонянием.

Вопросы и задания:

1. Определить из текста все виды вкусов, природу их проявления.
2. Составить таблицу характерных особенностей вкусов.
3. Какие потребительские свойства товаров можно оценить с помощью вкуса и каким образом?
4. Как можно оценить другие потребительские свойства товаров?
5. Составить товароведную экспертизу по оценке потребительских свойств товаров.

Методические рекомендации к процедуре оценивания

Оценка результатов обучения по дисциплине, характеризующих сформированность компетенции проводится в процессе промежуточной аттестации студентов посредством контрольного задания. При этом процедура должна включать последовательность действий, описанную ниже.

1. Подготовительные действия включают:

Предоставление студентам контрольных заданий, а также, если это предусмотрено заданием, необходимых приложений (формы документов, справочники и т.п.);

Фиксацию времени получения задания студентом.

2. Контрольные действия включают:

Контроль соблюдения студентами дисциплинарных требований, установленных Положением о промежуточной аттестации обучающихся и контрольным заданием (при наличии);

Контроль соблюдения студентами регламента времени на выполнение задания.

3. Оценочные действия включают:

Восприятие результатов выполнения студентом контрольного задания, представленных в устной, письменной или иной форме, установленной заданием.

Оценка проводится по каждому блоку контрольного задания по 100-балльной шкале.

Подведение итогов оценки компетенции и результатов обучения по дисциплине с использованием формулы оценки результата промежуточной аттестации и шкалы интерпретации результата промежуточной аттестации.

Оценка результата промежуточной аттестации выполняется с использованием формулы:

$$P = \frac{\sum_{i=1}^n P_i}{3},$$

где P_i – оценка каждого блока контрольного задания, в баллах

**Шкала интерпретации результата промежуточной аттестации
(сформированности компетенций и результатов обучения по дисциплине)**

Результат промежуточной аттестации (P)	Оценка сформированности компетенций	Оценка результатов обучения по дисциплине	Оценка ECTS
От 0 до 36	Не сформирована.	Неудовлетворительно (не зачтено)	F (не зачтено)
«Безусловно неудовлетворительно»: контрольное задание выполнено менее, чем на 50%, преимущественная часть результатов выполнения задания содержит грубые ошибки, характер которых указывает на отсутствие у обучающегося знаний, умений и навыков по дисциплине, необходимых и достаточных для решения профессиональных задач, соответствующих этапу формирования компетенции.			
От 37 до 49	Уровень владения компетенцией недостаточен для ее формирования в результате обучения по дисциплине.	Неудовлетворительно (не зачтено)	FX (не зачтено)
«Условно неудовлетворительно» контрольное задание выполнено не менее, чем на 50%, значительная часть результатов выполнения задания содержит ошибки, характер которых указывает на недостаточный уровень владения обучающимся знаниями, умениями и навыками по дисциплине, необходимыми для решения профессиональных задач, соответствующих компетенции.			
От 50 до 59	Уровень владения компетенцией посредственен для ее формирования в результате обучения по дисциплине.	Удовлетворительно (зачтено)	E (зачтено)
«Посредственно»: контрольное задание выполнено не менее, чем на 50%, большая часть результатов выполнения задания содержит ошибки, характер которых указывает на посредственный уровень владения обучающимся знаниями, умениями и навыками по дисциплине, но при этом позволяет сделать вывод о готовности обучающегося решать типовые профессиональные задачи.			
От 60 до 69	Уровень владения компетенцией удовлетворителен для ее формирования в результате обучения по дисциплине.	Удовлетворительно (зачтено)	D (зачтено)
«Удовлетворительно»: контрольное задание выполнено не менее, чем на 60%, меньшая часть			

Результат промежуточной аттестации (P)	Оценка сформированности компетенций	Оценка результатов обучения по дисциплине	Оценка ECTS
результатов выполнения задания содержит ошибки, характер которых указывает на посредственный уровень владения обучающимся знаниями, умениями и навыками по дисциплине, но при этом позволяет сделать вывод о готовности обучающегося решать типовые профессиональные задачи.			
От 70 до 89	Уровень владения компетенцией преимущественно высокий для ее формирования в результате обучения по дисциплине.	Хорошо (зачтено)	C (зачтено)
«Хорошо»: контрольное задание выполнено не менее, чем на 80%, результаты выполнения задания содержат несколько незначительных ошибок и технических погрешностей, характер которых указывает на высокий уровень владения обучающимся знаниями, умениями и навыками по дисциплине и позволяет сделать вывод о готовности обучающегося решать типовые и ситуативные профессиональные задачи.			
От 90 до 94	Уровень владения компетенцией высокий для ее формирования в результате обучения по дисциплине.	Отлично (зачтено)	B (зачтено)
«Отлично»: контрольное задание выполнено в полном объеме, результаты выполнения задания содержат одну-две незначительные ошибки, несколько технических погрешностей, характер которых указывает на высокий уровень владения обучающимся знаниями, умениями и навыками по дисциплине и позволяет сделать вывод о готовности обучающегося эффективно решать типовые и ситуативные профессиональные задачи, в том числе повышенного уровня сложности.			
От 95 до 100	Уровень владения компетенцией превосходный для ее формирования в результате обучения по дисциплине.	Отлично (зачтено)	A (зачтено)
«Превосходно»: контрольное задание выполнено в полном объеме, результаты выполнения задания не содержат ошибок и технических погрешностей, указывают как на высокий уровень владения обучающимся знаниями, умениями и навыками по дисциплине, позволяют сделать вывод о готовности обучающегося эффективно решать типовые и ситуативные профессиональные задачи, в том числе повышенного уровня сложности, способности разрабатывать новые решения.			