


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 18:32:28
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449c18bfc979267224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»
Кафедра товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой товароведения


_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

«19» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ


по учебной дисциплине


Б.1.В.22 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

38.03.06 Торговое дело

(код и наименование направления подготовки)

Разработчики:

Доцент  В. В. Золотарева
(должность) (подпись) (ФИО)

Доцент  И. И. Медведкова
(должность) (подпись) (ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 19.02.2024 г., протокол № 11

Донецк 2024 г.

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.	7
		Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.	7
		Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.	7
		Тема 4. Руды и металлы.	7
		Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.	7
		Тема 6. Пластические массы.	7
		Тема 7. Изделия из пластических масс.	7
		Тема 8. Красящие вещества.	7
		Тема 9. Лакокрасочные материалы.	7
		Тема 10. Моющие средства.	7
		Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.	7
		Тема 12. Клеи	7
		Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.	7
		Тема 14. Трикотажные и швейные товары.	7
		Тема 15. Кожевенные товары.	7
		Тема 16. Обувные товары	7
		Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.	7
		Тема 18. Стекланные товары. Керамические товары.	7
		Тема 19. Металло-хозяйственные товары. Мебельные товары.	7
		Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.	7
		Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.	7
		Тема 22. Ювелирные товары и часы.	7
	ОПК-1. Способен применять знания (на промежуточном уровне) экономической теории при решении прикладных задач	Тема 1. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.	7
		Тема 2. Готовые продукты из зерна злаков, муки.	7
		Тема 3. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.	7
		Тема 4. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.	7
		Тема 5. Кофе, чай и пряности.	7
		Тема 6. Алкогольные и безалкогольные напитки.	7
		Тема 7. Мясо и пищевые мясные субпродукты.	7
		Тема 8. Готовые продукты из мяса.	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики ¹	Наименование оценочного средства ²
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ОПК-1. Способен применять знания (на промежуточном уровне) экономической теории при решении прикладных задач	ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.	Тема 1,2,3,5,9,10, 12,13,14,15,16,17,18,22, 23,24,25,26,27,28,31, 32,33	Собеседование
		ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	Тема 20	Тестирование
			Темы 19,21,29,30	Реферат
		ИДК-1 _{ОПК-1} Выявляет сущность и особенности современных экономических процессов.	Тема 11	Собеседование, тестирование

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4-5	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Реферат представлен на среднем уровне (студент кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2-3	Студент свободно владеет и оперирует знаниями при устном опросе
1-1,9	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с определенными затруднениями при защите
0,5-0,9	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с большими

	затруднениями
0	Ответы на вопросы не даны

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3-4	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
2-2,9	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-1,9	Ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 60% вопросов)

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

11.1 Перечень вопросов для подготовки обучающихся к собеседованию (устному опросу) по темам

Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.

1. Сущность понятия «товароведение».
2. Дефиниция категории «товар». Интенсикальное определение категории «товар» в разных областях общественной практики (таможенный контроль, торговля, транспорт и др.).
3. Предмет товароведения, потребительная ценность товара.
4. Содержание товароведения.

5. Основные категории товароведения.

Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.

1. Понятие качества товаров.
2. Определение (дефиниция) понятия «качество».
3. Значение качества товаров в современных условиях.
4. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров.
5. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.
6. Понятие конкурентоспособности.
7. Значение конкурентоспособности во внутренней и международной торговле.

Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.

1. Общие понятия и роль классификации в научных исследованиях.
2. Категории классификации и систематика товаров. Элементы научной классификации товаров: объект классификации, цель классификации, классификационная единица, классификационный признак.
3. Система классификации и классификаторы, их использование в сфере обращения.
4. Понятие ассортимента и его виды.
5. Показатели и характеристики ассортимента товаров.
6. Ассортиментная политика и ассортиментные концепции. Факторы формирования ассортимента товаров.
7. Сущность, цели и значение кодирования товаров в торговой практике.
8. Методы кодирования. Международные системы кодирования.

Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.

1. Дайте определение термину «пластические массы».
2. Назовите состав пластмасс.
3. Назначение связующих веществ, которые используются при производстве пластических масс.
4. Цель введения в состав наполнителей, пластификаторов, стабилизаторов.
5. Признаки классификации пластмасс.
6. Группировка пластмасс по отношению к нагреванию.
7. Подразделение пластмасс по физико-механическому состоянию.
8. Перечислите характерные признаки аминопластов, фенопластов, амидопластов, полиметилметакрилата, полистирола, поливинилхлорида, полиолефинов, целлулоида, поликарбоната.
9. Признаки построения ассортимента изделий из пластических масс.
10. Классификация изделий по назначению.
11. Классификация изделий галантерейного назначения.
12. Классификация изделий культурно-бытового назначения.
13. Ассортимент изделий из пластмасс по характеру декора.
14. Группировка изделий по комплектности.

Тема 9. Лакокрасочные материалы.

1. Определение понятия «лакокрасочный материал».
2. Компонентный состав красок.
3. Классификация ЛКМ.
4. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств масляных, эмалевых, водно-дисперсионных, лакокрасочных материалов отечественного и зарубежного производства.
5. Значение введения пигментов в красочные составы.
6. Назначение 3 группы знаков в маркировке.
7. Назначение водно-дисперсионных красок.
8. Ассортимент ЛКМ.

Тема 10. Моющие средства.

1. Определение понятия "синтетическое моющее средство".

2. Определение понятия "мыло".
3. Потребительские свойства моющих средств.
4. Технологический процесс производства СМС.
5. Сырье для производства СМС.
6. Процесс производства мыла.
7. Сырье для производства мыла.
8. Виды моющих средств по назначению.
9. Классификация СМС по различным признакам.
10. Классификация мыла.
11. Определение понятия "чистящее средство".
12. Что содержит в своем составе пятновыводители.
13. Что входит в состав абразивных чистящих средств?
14. Классификация ЧС по назначению.
15. Современный ассортимент чистящих средств.

Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.

1. Современное состояние и развитие рынка парфюмерно-косметических товаров.
2. Ведущие европейские производители функциональной косметики (с различными биологически активными добавками).
3. Оценка соответствия парфюмерно-косметических товаров (ПКТ).
4. Современный ассортимент парфюмерных товаров (на примере зарубежных фирм)
5. Современный ассортимент детской парфюмерии.
6. Продажа и реклама парфюмерно-косметических товаров.
7. Рекламные эффекты – истина и недобросовестность фирм-изготовителей.
8. Современная тара и упаковка для парфюмерно-косметических товаров.
9. Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров.
10. Версии, имитации и вариации – разновидности продукции в современном ассортименте парфюмерно-косметических товаров.
11. Показатели токсикологической и микробиологической безопасности парфюмерно-косметических товаров.

Тема 12. Клеи

1. Определение понятия "клеи".
2. Состав клея и роль каждого из компонент в составе.
3. Основные показатели качества клея, их сущность.
4. Признаки классификации клея.
5. Классификация клея по природе основы.
6. Клей животного происхождения, его назначение и свойства.
7. Клей растительного происхождения, его назначение и свойства.
8. Клей минерального происхождения, его назначение и свойства.
9. Характеристика термопластичных клеев, их свойства и назначение.

Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.

1. Классификация волокон по природе происхождения.
2. Особенности идентификации готовых изделий.
3. Идентификация хлопкового волокна при горении.
4. Идентификация шерстяного волокна при горении.
5. Идентификация полиамидного волокна при горении.
6. Классификация стежков, строчек, швов.
7. Современные направления в развитии ассортимента тканей разного волокнистого состава.

Тема 15. Кожевенные товары.

1. Особенности строения кож для производства обуви.
2. Характеристика кожевенного сырья для получения юфти.
3. Характеристика искусственных кож, используемых для производства обуви

специального назначения.

4. Характеристика хромовых кож, используемых для пошива обуви.
5. Характеристика материалов для внутренних и промежуточных деталей обуви.
6. Характеристика сырья для производства юфтевой обуви.
7. Характеристика сырья для производства хромовой обуви.
8. Современные направления в развитии ассортимента натуральных кож.
9. Влияние основных технологических процессов на свойства обуви.

Тема 16. Обувные товары.

1. Классификация обуви для различных категорий потребителей.
2. Сравнительная характеристика ассортимента юфтевой и хромовой обуви.
3. Охарактеризуйте категории заготовок и сложности моделей обуви..
4. Показатели качества обуви.
5. Ассортимент обуви.

Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.

1. Классификация и краткая характеристика пороков овчинно-шубного полуфабриката.
2. Классификация и краткая характеристика пороков серого каракуля.
3. Свойства и качество пушно-меховых полуфабрикатов.
4. Влияние группы дефектности овчинно-шубных полуфабрикатов на сорт изделия.
5. Влияние процесса производства изделий на их качество.
6. Операции скорняжного производства овчинно-шубных изделий.

Тема 18. Стекланные товары. керамические товары.

1. Классификация изделий из стекла по назначению.
2. Способы формования изделий.
3. Способы декорирования.
4. Особенности сенсорной оценки изделий из стекла.
5. Различие изделий из стекла по размерным характеристикам
6. Особенности сенсорной оценки изделий из фарфора.
7. Особенности сенсорной оценки изделий из фаянса.
8. Особенности сенсорной оценки изделий из майолики.
9. Способы формования изделий.
10. Способы декорирования керамических изделий.

Тема 22. Ювелирные товары и часы.

1. Классификация ювелирных изделий.
2. Характеристика ассортимента ювелирных изделий каждой группы (личных украшений, предметов туалета, сувениров и др.).
3. Виды отделки ювелирных изделий.
4. Подразделение ювелирных изделий по характеру производства.
5. Виды замков и подвижных соединений.
6. Способы соединения деталей ювелирного изделия.
7. Нормируемые показатели ювелирных изделий.
8. Охарактеризуйте методы контроля внешнего вида ювелирных изделий.
9. Понятие обустройства часов. Принципы измерения времени.
10. Основные элементы балансовой конструкции механизма часов.
11. Основные элементы маятниковой конструкции механизма часов.
12. Конструктивные особенности механизма часов.
13. Конструктивные особенности электронных часов.
14. Перечислите дополнительные функции электронных часов.
15. Сравнительная характеристика потребительских свойств часов разных принципов действия.
16. Критерии оценки качества бытовых часов.

Тема 23. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.

1. По каким признакам классифицируются зерномучные товары?

2. Пищевая ценность и потребительские свойства крупы, муки и макаронных изделий.
3. Классификация зернопродуктов.
4. Формирование ассортимента и оценка качества крупы.
5. Оценка качества зерна.

Тема 24. Готовые продукты из зерна злаков, муки.

1. Виды и товарные сорта круп, муки и макаронных изделий.
2. Условия и сроки хранения зерномучных товаров.
3. Влияние отдельных технологических операций на формирование качества хлебобулочных изделий.

4. Пищевая ценность хлеба, его значение в питании.
5. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.

Тема 25. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи.

Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.

1. Составляющие пищевой ценности плодоовощных товаров.
2. Классификация плодов и овощей.
3. По каким показателям определяют качество плодов и овощей.
4. Характеристика основных способов переработки.
5. Классификация и ассортимент продуктов переработки плодов и овощей.

Тема 26. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.

1. Пищевая ценность и потребительские свойства крахмала и сахара.
2. По каким признакам классифицируют сахар.
3. Пищевая ценность и классификация меда.
4. Классификация, ассортимент и потребительские свойства карамели и конфет.
5. Требования к качеству, классификация мучных кондитерских изделий.

Тема 27. Кофе, чай и пряности.

1. Технологические операции при производстве чая.
2. Типы и разновидности чая.
3. Процесс производства, классификация и дефекты кофе.
4. Классификация, ассортимент и оценка качества пряностей.
5. Классификация, ассортимент и оценка качества приправ.

Тема 28. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Характеристика, процесс производства и оценка качества алкогольных напитков.
2. Производство, ассортимент и требования к качеству виноградных вин.
3. Классификация и производство коньяка.
4. Ассортимент, классификация и требования к качеству слабоалкогольных напитков.
5. Ассортимент, классификация и требования к качеству безалкогольных напитков.

Тема 31. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.

1. Потребительские свойства, ассортимент, способы перевозки и хранения живой товарной рыбы.
2. Цель и способы холодной обработки рыбы.
3. Сущность консервирования рыбы копчением.
4. Производство и потребительские свойства рыбных консервов.
5. Отличие рыбных пресервов от рыбных консервов.

Тема 32. Молочная продукция. Яйца птиц.

1. Роль молочной продукции в питании человека.
2. Ассортимент молока и кисломолочных продуктов.
3. Товарный ассортимент масла коровьего и показатели его качества.
4. Ассортимент и производство твердых сычужных сыров, требования к качеству.
5. Дефекты, сроки хранения молочной и кисломолочной продукции.

Тема 33. Жиры и масла животного и растительного происхождения.

1. Значение жиров в питании человека.
2. Способы производства растительных масел.
3. Классификация животных топленых жиров.
4. Маргарин, его пищевая ценность, ассортимент.
5. Классификация и ассортимент майонеза. Требования к качеству.

11.2 Примерная тематика рефератов для текущего контроля

Тема 19. Метало-хозяйственные товары. Мебельные товары.

1. Классификация ассортимента металлической посуды.
2. Марки металлов и сплавов, применяемые для производства металлической посуды.
3. Металлическая посуда с антипригарным покрытием.
4. Основные свойства и виды антипригарных покрытий.
5. Преимущества и недостатки каждого вида металлической посуды.
6. Классификация, ассортимент и методы контроля столовых приборов и кухонных принадлежностей.
7. Правила маркировки метало-хозяйственных товаров.
8. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств мебели из древесины и металлов отечественного и зарубежного производства.
9. Характеристика современного ассортимента мебельных товаров.

Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.

6. Значение фотографии в жизни человека и общества.
7. Состояние и перспективы развития рынка фототоваров и видеокамер. Классификация фототоваров.
8. Общие принципы получения изображения. Особенности строения, назначения основных узлов фото-, видеокамер.
9. Стандарты записи информации на носителе цифровых фото-, видеокамер. Особенности формирования аналоговых и цифровых форматов записи изображения.
10. Классификация, показатели свойств, ассортимент фото- и видеокамер.
11. Видеопроекторы: классификация, строение, принцип формирования изображения, показатели свойств, ассортимент.
12. Приборы для наблюдения: классификация, отличия строения, показатели свойств, ассортимент.
13. Светочувствительные материалы: классификация, показатели свойств, ассортимент.
14. Упаковка, маркировка и условия хранения фотохимических веществ.
15. Фотопринадлежности: назначение, классификация, ассортимент.
16. Требования к качеству, упаковке, маркировке и условий хранения фототоваров и видеокамер. Контроль качества фото- и кинотоваров в торговле.

Тема 29. Мясо и пищевые мясные субпродукты.

1. Значение мясных товаров.
2. Чем обусловлена пищевая ценность основных тканей мяса.
3. Особенности классификации маркирования мяса.
4. Потребительские свойства и использование субпродуктов.
5. Характеристика мясных полуфабрикатов.

Тема 30. Готовые продукты из мяса.

1. Особенности классификации и формирование ассортимента вареных колбас, сосисок и сарделек.
2. Особенности классификации и формирование ассортимента ливерных, кровяных, полукопченых и копченых колбас.
3. Каким требованиям предъявляются к качеству мясных копченостей.
4. Качество и потребительские свойства колбасных изделий.

5. По каким признакам классифицируется и формируется ассортимент мясных консервов.

11.3 Перечень тестов

Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.

1. В зависимости от происхождения душистые вещества, которые используют для производства парфюмерных товаров разделяют на:

- а) натуральные, синтетические
- б) жидкие, сухие
- в) искусственные и химические
- г) смолы, бальзамы, сухое растительное сырье.

2. Назовите душистые вещества животного происхождения:

- а) стиракс
- б) мускус
- в) бальзам
- г) кумарин

3. Какие из нижеприведенных изделий Вы, как эксперт, отнесли бы к парфюмерии:

- а) духи, лосьоны, туалетная вода
- б) духи, одеколон, туалетная вода
- в) туалетная вода, духи, дезодорант
- г) одеколон, лосьон, дезодорант

4. Смесь порошкообразной массы с добавлением натуральных или синтетических душистых веществ это:

- а) сухие духи
- б) духи-крем
- в) зубной порошок
- г) твердые духи

5. Основное функциональное свойство парфюмерных товаров:

- а) запах
- б) цвет
- в) размер и форма флакона
- г) вид и дизайн упаковки

Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.

1. Укажите волокнистый состав бумаги для письма № 1:

- а) 75 % сульфитной целлюлозы и 25 % хлопковой беленой полумассы;
- б) 100 % беленой целлюлозы;
- в) 50 % целлюлозы и 50 % древесной массы;
- г) производится из макулатуры.

2. Идентифицировать бумагу: изготавливают из хвойной сульфитной целлюлозы двух марок А и Б:

- а) ватман;
- б) для чертежей;
- в) копировальная;
- г) для переписки.

3. К какой группе товаров относят тетради, папки, альбомы, записные книжки:

- а) к школьно-письменным;
- б) к канцелярским;
- в) к средствам оргтехники;
- г) к беловым.

4. На сколько групп подразделяются карандаши по мягкости :

- а) на тридцать две: от 15 М до 15 Т, МТ, ММ;
- б) на десять: от 0 до 10;
- в) на тридцать : от 15 М до 15 Т;

г) на пятнадцать от 6 М до 7 Т.

5. Книжное издание объемов свыше 4 страниц - это

а) книга;

б) брошюра;

в) листовка;

г) сборник.

11.4. Перечень вопросов для выполнения внеаудиторных контрольных работ для обучающихся заочной формы обучения

1 модуль: Товароведение непродовольственных товаров

1. Состояние производства хозяйственных товаров в ДНР (на примере отдельной группы).

2. Новое в технологии производства хозяйственных товаров (на примере отдельной группы).

3. Характеристика ассортимента хозяйственных товаров на рынке м. Донецк и торгового предприятия (на примере отдельной группы).

4. Требования к маркировке, упаковке, транспортировке и хранению хозяйственных товаров (на примере отдельной группы).

5. Анализ нормативной документации на отдельную товарную группу хозяйственных товаров.

6. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств изделий из различных видов пластических масс.

7. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств изделий из стекла, хрусталя, ситаллов.

8. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств по различным видам керамики.

9. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств мебели из древесины и металлов.

10. Характеристика современного ассортимента мебельных товаров.

11. Направления в развитии ассортимента хозяйственных товаров отдельных групп

2 модуль: Товароведение. Пищевые продукты

1. Способы консервирования продовольственных товаров.

2. Характеристика отдельных групп плодов и овощей (строение, состав, назначение)

3. Хлеб: сырье, технология, оценка качества, хранение

4. Крепкие алкогольные напитки, пиво, специи и приправы

5. Кисломолочные продукты, молочные консервы. Коровье масло

6. Обоснование современных требований к безопасности мясных продуктов

7. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)

8. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки

Ассортимент соленой рыбы, поступающей на продовольственный рынок г.Донецка

9. Ассортимент маринованных рыбных товаров, поступающих на продовольственный рынок г.Донецка

10. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка

11. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка

12. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения дисциплины важно соблюдать следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа студентов в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении студента ресурсов – материалов лекций, лабораторных работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и лабораторных занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, лабораторных занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всех стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченному на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит студента от «лишней» информации, даст возможность экономить силы и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение лабораторных работ в отведенном объеме. Лабораторные работы выполняются студентами в соответствии с тематикой. Целью лабораторных работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Студенты на лабораторных занятиях должны быть одеты в белые халаты, что соответствует требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Лабораторные работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Одной из форм самостоятельной работы является написание рефератов. Примерный перечень тем рефератов приводится выше. Рекомендации по написанию рефератов: на основе ознакомления с программой курса, в соответствии с желанием публичного выступления на семинаре или защиты материала на консультации осуществляется выбор темы. Желательный порядок работы над ней: изучение учебника по теме, в пределах которой выполняется реферат, прослушивание соответствующей лекции, подбор литературы, указанной в данной программе, привлечение дополнительной литературы или источников. При составлении плана реферата важно учесть правильную структуру: Введение. Основная часть. Заключение. Изучение их в соответствии с рекомендуемыми вопросами, расположение выписок по плану, смысловое соединение их, формирование текста в соответствии с объемом в пределах 10 – 15 листов формата А4 (1,5 интервала, шрифт TimesNewRoman. Размер шрифта 14, параметры страницы: левое, верхнее, нижнее поля – 25 мм, левое поле – 10 мм, отступы в начале абзаца 1,25 см; таблицы или рисунки – внутри текста, список использованной литературы – после текста).

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем трем модулям учебной дисциплины «Товароведение сувениров и товаров народных художественных промыслов». Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 30 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей учебной дисциплины.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену. Опрос проводится на лабораторных занятиях по изучаемой теме.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Экзамен проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Экзамен по данной дисциплине проходит в устной форме. Студенту выдается экзаменационный билет, в который входят 6 вопросов разного уровня сложности, ориентированные на оценку уровня усвоения обучающимися теоретического материала и оценку умений применять теоретические знания и профессионально-значимую информацию.

Оценивание данного вида аттестации происходит по критериям, представленным в таблице 5.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.