

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.02.2025 20:38:50
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

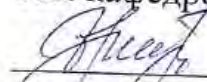
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой товароведения

 В.Д. Малыгина

«19» февраля 2024 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

38.03.07 Товароведение

(код и наименование подготовки (специальности))

Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая
деятельность

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность

(наименование профиля подготовки(специальности, магистерской программы))

Разработчик:

К.э.н., доцент  А.А. Ткаченко

(должность)

(подпись)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 19 февраля 2024г., протокол № 11

Донецк
2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
«Товароведение»

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

«Товароведение»

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля), практики*	Этапы формирован ия (семестр изучения)
1	ИДК-1-3опк-2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	<p>Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)</p> <p>Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле. Объект и предмет товароведения</p> <p>Тема 1. Товароведение как наука о товарах.</p> <p>Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.</p> <p>Тема 3. Методология товароведения.</p> <p>Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.</p> <p>Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания</p> <p>Тема 1. Потребительные свойства товаров.</p> <p>Тема 2. Качество товаров, значение и требования.</p> <p>Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.</p> <p>Тема 4. Контроль качества товаров.</p> <p>Тема 5. Оценка качества товаров.</p> <p>Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных</p>	3

			<p>ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов.</p> <p>Тема 3. Химические свойства пищевых продуктов.</p> <p>Тема 4. Показатели безопасности пищевых продуктов</p>	
2	ИДК-1-30пк-3	<p>Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции</p>	<p>Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)</p> <p>Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.</p> <p>Тема 1. Конкурентоспособность товаров.</p> <p>Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.</p> <p>Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.</p> <p>Тема 1. Классификация товаров.</p> <p>Тема 2. Кодирование товаров.</p> <p>Тема 3. Ассортимент товаров.</p> <p>Тема 4. Информация о товарах.</p> <p>Тема 5. Управление ассортиментом и качеством товаров.</p> <p>Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.</p> <p>Тема 1. Ассортимент пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в</p>	3

			<p>продовольственных товарах при хранении. Тема 3. Консервирование пищевых продуктов Тема 4. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов</p>	
3	ИДК-1-3опк-4	<p>Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы</p>	<p>Модуль 3. Товароведение. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары Смысловой модуль 1. Пластмассы и изделия из них. Химические товары. Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. Тема 3. Красящие вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6. Клеи. Смысловой модуль 2. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Тема 1. Стекланные бытовые товары Тема 2. Керамические бытовые товары. Тема 3. Металлохозяйственные товары. Тема 4. Классификация и ассортимент мебельных товаров. Тема 5. Строительные товары и их назначение. Смысловой модуль 3. Зерно. Плоды. Овощи. Тема 1. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая характеристика отдельных групп.</p>	4

			<p>Тема 2. Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество.</p> <p>Тема 3. Способы переработки плодов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования.</p> <p>Тема 4. Классификация, основной ассортимент и нормы качества переработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>Смысловой модуль 4. Кондитерские товары.</p> <p>Тема 1. Крахмал, сахар, мед.</p> <p>Тема 2. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Шоколад и шоколадные изделия.</p> <p>Тема 5. Восточные сладости. Товары специального назначения.</p> <p>Тема 6. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.</p>	
4	ИДК-1-ЗПК-2	Способен анализировать закономерности и тенденции формирования потребностей и спроса населения на товары	<p>Модуль 4. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)</p> <p>Смысловой модуль 1. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары.</p> <p>Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.</p> <p>Тема 2. Трикотажные и швейные товары.</p>	4

			<p>Тема 3. Кожевенные товары.</p> <p>Тема 4. Обувные товары.</p> <p>Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты.</p> <p>Тема 6. Меховые изделия.</p> <p>Смысловой модуль 2. Молоко. Жиры.</p> <p>Тема 1. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.</p> <p>Тема 2. Классификация и характеристика ассортимента молока.</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.</p> <p>Тема 4. Характеристика потребительских свойств мороженого.</p> <p>Тема 5. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>Тема 6. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.</p> <p>Смысловой модуль 4. Вкусовые товары.</p> <p>Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров</p> <p>Тема 2. Пряности, приправы</p> <p>Тема 3. Чай, кофе</p>	
5	ИДК-1-СПК-6	Способен реализовать целевые критерии товарной и ассортиментной структуры	<p>Модуль 4. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)</p> <p>Смысловой модуль 1. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары.</p> <p>Тема 1. Текстильные</p>	5

			<p>волокна, текстильные нити и ткани.</p> <p>Тема 2. Трикотажные и швейные товары.</p> <p>Тема 3. Кожевенные товары.</p> <p>Тема 4. Обувные товары.</p> <p>Тема 5. меховое сырье и полуфабрикаты.</p> <p>Тема 6. меховые изделия.</p> <p>Смысловой модуль 2. Молоко. Жиры.</p> <p>Тема 1. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.</p> <p>Тема 2. Классификация и характеристика ассортимента молока.</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.</p> <p>Тема 4. Характеристика потребительских свойств мороженого.</p> <p>Тема 5. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>Тема 6. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.</p> <p>Смысловой модуль 4. Вкусовые товары.</p> <p>Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров</p> <p>Тема 2. Пряности, приправы</p> <p>Тема 3. Чай, кофе</p>	
6	ИДК-1-ЗПК-9	Способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками, контролировать выполнение договорных	<p>Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)</p> <p>Смысловой модуль 1. Культурно-бытовые</p>	6

		<p>обязательств</p>	<p>товары. Тема 1. Бумага, картон и изделия из них. Тема 2. Школьно-письменные и канцелярские товары. Тема 3. Музыкальные товары. Тема 4. Игрушки и елочные украшения. Тема 5. Радиоэлектронные средства записи и воспроизведения звука и изображения. Тема 6. Фототовары и видеокамеры. Тема 7. Товары для спорта и туризма Тема 8. Товары для рыбной ловли. Тема 9. Товары для охоты. Смысловой модуль 2. Ювелирные товары и бытовые часы. Тема 1. Ювелирные товары. Тема 2. Часы. Смысловой модуль 3. Мясные товары. Тема 1. Химический и морфологический состав мяса. Тема 2. Классификация мяса и переработка убойных животных. Тема 3. Холодильная обработка мяса и хранение. Тема 4. Послеубойные изменения в мясе. Тема 5. Характеристика мяса птицы. Тема 6. Фасованное мясо. Тема 7. Товароведная характеристика субпродуктов. Смысловой модуль 4. Яичные товары. Тема 1. Товароведная характеристика пищевых яиц. Тема 2. Яичные продукты.</p>	
--	--	---------------------	--	--

7	ИДК-1-ЗПКР-14	<p>Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p>	<p>Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)</p> <p>Смысловой модуль 1. Культурно-бытовые товары.</p> <p>Тема 1. Бумага, картон и изделия из них.</p> <p>Тема 2. Школьно-письменные и канцелярские товары.</p> <p>Тема 3. Музыкальные товары.</p> <p>Тема 4. Игрушки и елочные украшения.</p> <p>Тема 5. Радиоэлектронные средства записи и воспроизведения звука и изображения.</p> <p>Тема 6. Фототовары и видеокамеры.</p> <p>Тема 7. Товары для спорта и туризма</p> <p>Тема 8. Товары для рыбной ловли.</p> <p>Тема 9. Товары для охоты.</p> <p>Смысловой модуль 2. Ювелирные товары и бытовые часы.</p> <p>Тема 1. Ювелирные товары.</p> <p>Тема 2. Часы.</p> <p>Смысловой модуль 3. Мясные товары.</p> <p>Тема 1. Химический и морфологический состав мяса.</p> <p>Тема 2. Классификация мяса и переработка убойных животных.</p> <p>Тема 3. Холодильная обработка мяса и хранение.</p> <p>Тема 4. Послеубойные изменения в мясе.</p> <p>Тема 5. Характеристика мяса птицы.</p> <p>Тема 6. Фасованное мясо.</p> <p>Тема 7. Товароведная</p>	7
---	---------------	--	---	---

			характеристика субпродуктов. Смысловой модуль 4. Яичные товары. Тема 1. Товароведная характеристика пищевых яиц. Тема 2. Яичные продукты.	
--	--	--	---	--

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного материала
1	ИДК-1-ЗОПК-2	ИДК-1ОПК-2. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИДК-2ОПК-2. Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИДК-3ОПК-2. Проводит исследования, оценку и экспертизу товаров	Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)	Реферат
2	ИДК-1-ЗОПК-3	ИДК-1ОПК-3. Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-2ОПК-3. Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-3ОПК-3. Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной	Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)	Устный опрос

		правовой и нормативной документации		
3	ИДК-1-3ОПК-4	ИДК-1ОПК-4. Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-2ОПК-4. Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-3ОПК-4. Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	Модуль 3. Товароведение. Силикатные товары. Металлохозяйственные, мебельные и строительные товары. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)	Реферат Устный опрос Устный опрос
4	ИДК-1-3ПК-2	ИДК-1ПК-2. Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса ИДК-2ПК-2. Применяет методы и методики определения потребностей и спроса населения в товарах ИДК-3ПК-2. Организует и проводит изучение потребительского спроса, анализирует его результаты	Модуль 4. Товароведение. Текстильные, коженые, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр) Модуль 4. Товароведение. Текстильные, коженые, обувные и меховые товары. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)	Устный опрос
5	ИДК-1-5ПК-6	ИДК-1ПК-6. Формирует ассортимент с учетом товарной группы, предприятия и целевого рынка ИДК-2ПК-6. Определяет и оценивает структуру, широту, полноту, глубину, степень обновления, устойчивость ассортимента	Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)	Устный опрос

		<p>товаров ИДК-3ПК-6. Формирует базу данных потребительских свойств товаров разных производителей ИДК-4ПК-6. Определяет потребительские предпочтения различных ассортиментных групп товаров ИДК-5ПК-6. Проводит работу с поставщиками по обновлению и расширению ассортимента товаров</p>		
6	ИДК-1-3ПК-9	<p>ИДК-1ПК-9. Знает основы осуществления торговой-закупочной деятельности и повышения ее эффективности ИДК-2ПК-9. Составляет планы и организует процедуру закупки и поставки товаров ИДК-3ПК-9. Осуществляет связи с поставщиками, организует логистические потоки и операции ИДК-4ПК-9. Контролирует соблюдение обязательств согласно заключенным договорам, соглашениям, контрактам</p>	Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)	Реферат
7	ИДК-1-3ПКР-14	<p>ИДК-1ПК-14. Знает физико-химические и органолептические методы идентификации, подтверждения качества и безопасности товаров. ИДК-2ПК-14 Умеет работать с нормативными документами, диагностировать дефекты, выявлять некачественную продукцию ИДК-3ПК-14. Владеет навыками проведения исследования для определения физико-химических и органолептических показателей товаров.</p>	Модуль 5. Товароведение. Культурно-бытовые товары. Ювелирные товары и бытовые часы. Мясные товары. Рыбные товары (7 семестр)	Тесты

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	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.)
5-7	Реферат представлен на среднем уровне (обучающийся кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-4	Реферат представлен на низком уровне (обучающийся 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 (обучающийся 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
8-10	Обучающийся свободно владеет и оперирует знаниями при устном опросе
5-7	Обучающийся владеет и оперирует знаниями при устном опросе с определенными затруднениями при защите
1-4	Обучающийся 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
8-10	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	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 обучающегося, 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 обучающимся 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

Темы рефератов:

1. Товароведная характеристика ассортимента изделий лакокрасочных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Структурированный анализ ассортимента керамических товаров.
3. Анализ ассортимента источников света отечественных и зарубежных производителей, который представлен на местном рынке.
4. Структурно-кластерный анализ ассортимента телефонов на рынке г.Донецка.
5. Сравнительная оценка ассортимента и качества мебели на местном рынке.
6. Санитарно-гигиеническая оценка изделий из пластических масс.
7. Оценка потребительных свойств моющих средств, которые реализуются в торговом предприятии.
8. Состояние товарного предложения и анализ потребительских предпочтений на рынке телевизоров.
9. Товароведные аспекты оценки ассортимента косметических кремов и основные направления его развития.
10. Потребительская оценка и ассортимент изделий из стекла, которые реализуются на отечественном рынке.
11. Конкурентоспособность автоматических стиральных машин.
12. Оценка потребительных свойств и безопасности мобильных телефонов.
13. Комплексная оценка качества бытовых часов, которые реализуются на местном рынке.
14. Формирование ассортимента изделий из бумаги и картона, тенденции его развития.
15. Оценка качества и ассортимента металлической посуды на региональном рынке.
16. Сравнительная характеристика ассортимента и качества зубных паст.

17. Товароведно-коммерческая оценка ассортимента синтетических моющих средств, представленных на местном рынке.
18. Квалиметрическая оценка ассортимента и качества кухонной посуды в предприятии торговли.
19. Товароведная оценка ассортимента и качества туалетного мыла в розничном предприятии.
20. Нормативно-правовое обеспечение контроля парфюмерно-косметических товаров.
21. Социологическая оценка ассортимента игрушек для детей дошкольного возраста.
22. Характеристика современных методов оценки качества изделий из пластических масс.
23. Товароведные аспекты оценки конкурентоспособности компьютеров на рынке 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 обучающегося в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к зачету настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, практических занятий, 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 практических 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, практических 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, затраченном 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 обучающегося от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

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 Times New Roman. 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». 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 зачету. Опрос проводится на практических занятиях по изучаемой теме.

По дисциплине «Товароведение», согласно рабочей программе, предусмотрен зачет, который проводится в устной форме.

Зачет проводится в том случае, если обучающийся в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов, которое соответствует его уровню знаний и желает улучшить свой результат. В процессе на зачете собеседования выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся.

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

Таблица 5 - Шкала оценивания академической успеваемости обучающихся

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со

		значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Перечень вопросов для подготовки к экзамену:

Модуль 1 (3 семестр)

1. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
2. Понятие о потребительских свойствах товаров, их классификация и определение.
3. Задачи товароведения в условиях перехода экономики страны к рынку.
4. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
5. Товар как объект товароведения. Определение товара, его характеристики.
6. Связь товароведения с разными науками и научными дисциплинами.
7. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
8. Методология определения потребностей населения региона.
9. Возникновение и развитие товароведения.
10. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
11. Предмет и метод товароведения.
12. Основные черты потребительской стоимости товаров.
13. Функциональные свойства товаров, их показатели.
14. Методы определения показателей: их сущность, использование.

Модуль 2 (4 семестр)

1. Показатели качества товаров, определения, группировка, характеристика.
2. Признаки классификации товаров.
3. Классификация и характеристика свойств безопасности товаров.
4. Определение терминологии в области ассортимента товаров - ассортимент товаров, рациональный ассортимент, оптимизация ассортимента, формирования ассортимента.
5. Принципы и методы классификации.
6. Качество товаров: понятие, значение качества на современном этапе рыночных отношений.
7. Методы определения показателей качества товаров, их группирования и сущность.
8. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
9. Инструментальные и расчетные методы определения качества, достоинства, недостатки и области применения.
10. Факторы, которые определяют качество товара.
11. Методы оценки уровня качества товаров.
12. Управление качеством товаров на уровне торговых предприятий.
13. Конкурентоспособность товара, методы конкурентоспособности.
14. Кодирование товара: сущность, виды.
15. Понятие о промышленном и торговом ассортименте товаров.
16. Определение терминов - развитие ассортимента, управления ассортиментом.
17. Сущность понятия "конкурентоспособность товаров". Факторы, определяющие конкурентоспособность.
18. Методика оценки уровня конкурентоспособности товаров.

19. Система определения сортности непродовольственных товаров. Суть каждой системы.
20. Классификация, как основа формирования товарного и промышленного ассортимента.
21. Сущность понятия «классификация», методы, классификации;
22. Принципы и правила, виды классификации.
23. Признаки классификации товаров.
24. Выяснить понятие «ассортимент товаров», ознакомиться с видами ассортимента, изучить показатели, его характеризующие (структура, широта, полнота, обновляемость, экономичность).
25. Маркировка товаров
26. Упаковка товаров
27. Средства товарной информации

Модуль 3 (5 семестр)

1. Производство и потребление плодов и овощей в регионе. Направления развития рынка плодоовощной продукции.
2. Пищевая ценность плодов и овощей, их роль в питании человека, классификация свежих овощей и плодов.
3. Картофель: химический состав и полезность, использование, классификация по составу, срокам выращивания, качеству. Требования к качеству, хранению.
4. Общая характеристика корнеплодов и луковых овощей.
5. Общая характеристика капустных и листовых овощей.
6. Общая характеристика плодовых и пряных овощей.
7. Общая характеристика томатных и тыквенных овощей.
8. Правила, способы и сроки хранения свежих овощей. Процессы, которые происходят в овощах при хранении и их влияние на качество товарных партий. Дефекты и болезни овощей.
9. Стандартизация свежих овощей, сравнительная характеристика требований к качеству продукции при заготовке и прямой реализации в розничной сети.
10. Классификация свежих плодов, сжатая характеристика отдельных групп.
11. Общая характеристика семечковых и косточковых плодов.
12. Общая характеристика ягод и орехов.
13. Цитрусовые, субтропические и тропические плоды: классификация, потребительская ценность, требований к качеству, правила и сроки хранения.
14. Способы переработки плодов и овощей : сущность, влияние на качество продукта и стойкость при хранении.
15. Квашеные и маринованные плоды и овощи.
16. Общая схема производства плодоовощных консервов, влияние отдельных операций на качество и ассортимент консервов. Дефекты консервов.
17. Овощные консервы: классификация, характеристика отдельных групп, требования к качеству, сроки хранения.
18. Плодовые консервы: классификация, отличные признаки отдельных групп, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
19. Плодовые и овощные соки: питательность, классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.
20. Классификация сахарных кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
21. Характеристика карамели: сырье, основы изготовления, потребительские свойства, классификация и основной ассортимент, показатели качества.
22. Характеристика конфет.
23. Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
24. Характеристика шоколада.

25. Классификация мучнистых кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
26. Правила, режимы и сроки хранения сахарных кондитерских изделий.
27. Правила, режимы и сроки хранения мучных кондитерских изделий.
28. Сахар: потребительская ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, правила хранения.
29. Значение зерна для экономики государства и жизни человека.
30. Классификация зерна по химическому составу, назначению, ботаническим признакам. Характеристика зерна отдельных ботанических семейств.
31. Химический состав и пищевая ценность зерна, усвояемость и полезность отдельных веществ, зависимость химического состава от разных факторов.
32. Пшеница: химический состав и пищевая ценность, строение зерна, классификация пшеницы по разным признакам, стандартизация зерна, использование
33. Показатели качества зерна, методы их определения. Стандартизация качества зерна. Дефекты и вредители зерна.
34. Хранение зерна : условия, сроки, процессы, которые происходят в зерне при хранении.
35. Питательная ценность круп, основы производства, классификация.
36. Формирование качества круп в процессе производства.
37. Сравнительная характеристика круп по питательной ценности, кулинарным свойствам, стойкости к хранению.
38. Производство и потребление муки в регионе. Пищевая ценность муки, влияние на нее разных факторов.
39. Основы технологии производства муки, влияние методов формирования сортов муки на их потребительские свойства.
40. Классификация муки, характеристика муки отдельных видов, типов и товарных сортов.
41. Требования к качеству муки по стандартным показателям и хлебопекарным свойствам.
42. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам и использованию.
43. Правила, условия и сроки хранения муки. Изменение качества муки при хранении и способы торможения снижения качества.
44. Пищевая ценность хлебных изделий и способы ее повышения.

Модуль 4 (6 семестр)

1. Состояние и перспективы развития обувной (меховой, текстильной, швейной или трикотажной) промышленности в мире и Донецком регионе.
2. Новые искусственные и синтетические обувные материалы.
3. Современные направления в развитии ассортимента натуральных кож.
4. Влияние основных технологических процессов на свойства обуви.
5. мода. Влияние моды на обувь и одежду.
6. Методы оценки качества одной из групп товаров (обуви, ткани, швейных или трикотажных товаров).
7. Показатели художественного оформления одежды.
8. Оценка уровня качества и характеристика ассортимента одной из групп товаров (тканей, мехов, обуви, швейных или трикотажных товаров).
9. Новые способы художественно-колористического оформления и облагораживающие отделки тканей.
10. Факторы, влияющие на качество какой-либо товарной группы (тканей, меха, обуви, одежды, трикотажных товаров).
11. Современные направления в развитии ассортимента тканей разного волокнистого состава.

12. Влияние процессов производства на качество швейных и трикотажных товаров.
13. Оценка качества товаров (меха, обувь, ткани, трикотаж, швейные изделия).
14. Конкурентоспособность товара и её значение в повышении их качества.
15. Анализ ассортимента светлых сортов пива в розничной сети.
16. Плодово-овощные соки для питания детей раннего возраста: качество, ассортимент.
17. Ассортиментная структура черных байховых чаев в розничной торговле
18. Структура ассортимента ароматизированных чаев
19. Динамика и структура потребления натуральных виноградных вин
20. Ассортиментная структура газированных безалкогольных напитков.
21. Потребления и структура ассортимента энергетических напитков
22. Потребительские свойства и ассортимент натуральных плодовых соков
23. Ассортиментная структура зеленых байховых чаев
24. Потребительские свойства и ассортимент темных сортов пива
25. Анализ ассортимента приправ-самостоятельных блюд
26. Ассортиментная структура приправ со сложным составом в розничной торговле.
27. Структура ассортимента пряностей
28. Ассортимента нектаров ТМ Сандора
29. Потребительские свойства и ассортимент слабоалкогольных напитков отечественного производства
30. Ассортиментная структура уксуса в розничной сети
31. Структура ассортимента и качество растворимого кофе
32. Потребительские свойства и ассортимент этническими чаев в розничной торговле
33. Ассортиментная структура безалкогольных газированных напитков на зерновом сырье разных производителей
34. Анализ ассортимента молока питьевого в розничной сети.
35. Сухие молочные консервы: качество, ассортимент.
36. Ассортиментная структура сгущенных молочных консервов в розничной торговле.
37. Структура ассортимента мороженого на молочной основе.
38. Динамика и структура потребления мороженого с комбинированным составом.
39. Ассортиментная структура мороженого на плодово-ягодной и овощной основе.
40. Особенности потребления и структура ассортимента кисломолочных напитков простого брожения.
41. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных напитков смешанного брожения.
42. Ассортиментная структура кисломолочных напитков с наполнителями.
43. Потребительские свойства и ассортимент десертов на основе творога.
44. Анализ ассортимента творога в розничной торговой сети.
45. Ассортиментная структура сметаны и сметанных продуктов в розничной торговле.
46. Структура ассортимента смесей для питания детей на молочной основе.
47. Анализ ассортимента смесей для детей ТМ Нестле.
48. Потребительские свойства и ассортимент молочных смесей для питания детей отечественного производства.
49. Ассортиментная структура каш с молоком для питания детей в розничной сети.
50. Потребительские свойства и структура ассортимента плавленых сыров.
51. Структура ассортимента и качество твердых сыров ТМ Шостка.
52. Потребительские свойства и ассортимент мягких сыров в розничной торговле.
53. Ассортиментная структура рассольных сыров разных производителей.
54. Потребительские свойства пищевых жиров, их роль и значение в питании человека.
55. Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров в ДНР.
56. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного масла различных видов очистки.
57. Исследование качества оливкового масел, реализуется в розничной торговой сети.

58. Исследование ассортимента купажированных масел и их потребления.
59. Характеристика ассортимента и качества масла с нетрадиционного сырья.
60. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного и кукурузного масла.
61. Использование биологически-активных веществ в производстве пищевых жиров.
62. Характеристика ассортимента и качества животных топленых жиров.
63. Исследование факторов, влияющих на формирование качества пищевых жиров.
64. Влияние упаковки и условий хранения на качество пищевых жиров.
65. Теории образования сливочного масла при производстве его различными способами. .

Модуль 5 (7 семестр)

1. Состояние и перспективы развития производства товаров культурно-бытового назначения (на примере одной группы).
2. Состояние рынка товаров культурно-бытового назначения (на примере одной группы).
3. Новое в технологии производства товаров культурно-бытового назначения (на примере одной группы).
4. Анализ структуры ассортимента исследуемого товара на примере торгового предприятия за период 2 года и более.
5. Современные направления художественного оформления культтоваров.
6. Требования к упаковке, транспортировке исследуемого товара
7. Анализ опыта относительно повышения качества, расширения ассортимента, улучшения потребительных свойств (на примере одной группы товаров или одной фирмы).
8. Анализ нормативно-технической документации одной из групп культтоваров.
9. Сущность цифровой обработки сигналов и направления ее использования у радиоэлектронной аппаратуре.
10. Основные направления улучшения ассортимента и качества радиоэлектронной аппаратуры.
11. Характеристика современного ассортимента фотоаппаратов.
12. Характеристика современного ассортимента игрушек.
13. Анализ ассортимента офисной техники.
14. Новое в производстве школьно-письменных товаров.
15. Новые направления развития производства велосипедов.
16. Новые направления развития производства легковых автомобилей.
17. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. Мясная продуктивность.
18. Характеристика убойных животных.
19. Морфология и химический состав мясного сырья.
20. Предубойное содержание скота.
21. Процесс обработки скота.
22. Послеубойные изменения в мясе.
23. Идентификация мяса убойных животных.
24. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности.
25. Экспертиза качества мяса по показателям свежести.
26. Фальсификация натурального мяса.
27. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясных субпродуктов.
28. Классификация по виду, возрасту, полу, упитанности убойных животных, тепловому состоянию мяса.
29. Товароведная маркировка мяса.
30. Разделка мяса для розничной торговли.
31. Экспертиза качества мяса при приемке.
32. Наружный осмотр и отбор образцов.
33. Методы и показатели качества мяса.
34. Замораживание мяса. Изменения замороженного мяса при хранении. Размораживание

- мяса.
35. Хранение и транспортирование охлажденного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
 36. Хранение и транспортирование замороженного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
 37. Сырье и материалы для колбасного производства.
 38. Технология изготовления вареных колбас.
 39. Технология изготовления полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.
 40. Экспертиза качества колбасных изделий.
 41. Классификация колбасных изделий.
 42. Фальсификация колбасных изделий.
 43. Дефекты колбас, возникающие при хранении.
 44. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование колбасных изделий.
 45. Идентификация мясных консервов.
 - Фальсификация мясных консервов.
 46. Упаковывание, маркирование, хранение мясных консервов.
 47. Экспертиза качества мясных консервов.
 48. Факторы, влияющие на формирование качества мясных консервов.
 49. Классификация мясных полуфабрикатов.
 50. Фальсификация мясных полуфабрикатов.
 51. Упаковка, маркировка, хранение мясных полуфабрикатов.
 52. Ассортимент солено-копченых изделий.
 53. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование солено-копченых изделий.
 54. Классификация мясных субпродуктов. Характеристика субпродуктов убойных животных и требования к их качеству.
 14. Обработка субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов убойных животных. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов птичьих.
 15. Виды и породы домашней птицы. Особенности анатомии и химического состава мяса птицы. Первичная переработка птицы. Классификация мяса птицы. Продукты разделки потрошенных тушек.
 16. Экспертиза качества мяса птицы. Маркирование и упаковывание мяса птицы. Мясо пернатой дичи.
 17. Порядок проведения товарной экспертизы мяса и мясопродуктов. Ветеринарное клеймение мяса. 56. Товароведное клеймение мяса.
 18. Распознавание мяса разных видов домашних животных по особенностям органов.
 19. Схема разделки говядины. Схема разделки свинины. Схема разделки баранины и козлятины.
 20. Новые технологии в мясной промышленности. Мясо и мясопродукты как источник пищевого отравления

По дисциплине «Товароведение» предусмотрено выполнение курсовой работы на 3 курсе 3 семестра. В соответствии с учебным планом курсовая работа является обязательной формой контроля для обучающихся в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов университета.

Курсовая работа может быть выполнена в межсессионный или сессионный период, аттестация курсовой работы осуществляется в ходе собеседования с преподавателем в часы консультаций. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно.

Рекомендации по оформлению курсовой работы, критерии ее оценки:

Обучающийся должен подобрать литературу по теме курсовой работы (не менее 25 источников), проанализировать ее и системно изложить результаты этого анализа. При этом следует излагать собственные умозаключения и формировать обобщения и выводы. Поощряется наличие в тексте рисунков и таблиц при наличии аргументированной интерпретации.

Содержание курсовой работы должно включать в себя план, введение, несколько глав, заключение (выводы) и список литературы, изложенный строго по алфавиту и в соответствии с ГОСТом. Список литературы должен включать не менее 25 источников, с непосредственными ссылками в тексте работы. В качестве обязательных информационных источников обучающемуся рекомендуются интернет источники, а так же профильные журналы.

Работа представляется в печатном и электронном варианте на формате А-4. Объем работы – 30-40 страниц. Титульный лист курсовой работы должен содержать тему работы, курс, группу, фамилию, инициалы автора, фамилия, должность (звание) научного руководителя.

В ходе соответствующей сессии обучающемуся представляется возможность защиты курсовой работы, после чего преподаватель выставляет окончательную сумму баллов. При этом помимо оценки качества оформления работы, так же оценивается наличие собственных умозаключений, степень аргументации выводов, уровень и качество владения представляемого материала, наличие экспериментальной части исследования, наличие и уровень интерпретации экспериментально полученных результатов, стиль и язык изложения материала работы, уверенность и профессионализм при выступлении по теме. Курсовая работа может быть так же представлена студентом в межсессионный период, в часы консультаций преподавателя.

Итоговая сумма баллов складывается исходя из оценки по двум критериям – успешность защиты и содержание, а так же структура и оформление работы.

В результате выполнения курсовой работы обучающийся может набрать от 15 до 30 баллов, за счет суммирования баллов по двум критериям. Критерии оценки представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Критерии оценки курсовой работы

Защита и содержание		Структура и оформление	
Характеристика	Баллы	Характеристика	Баллы
Имеет общее представление о предмете исследования	7	Объем составляет 30 страниц. Выполнение минимальных требований по выполнению работы	8
Имеет общее представление о предмете исследования, называет основные данные литературных исследований с незначительными ошибками	8	Объем составляет 30 страниц. Выполнение минимальных требований по выполнению работы	9
Имеет общее представление о предмете исследования, называет основные данные литературных исследований без ошибок	9	Объем составляет 30 и более страниц. Оформление работы соответствует требованиям. Имеются ссылки в тексте на литературные источники	10
Дает достаточно полное описание предмета исследования, называет данные литературных исследований без ошибок, называет результаты	10	Использование электронных ресурсов. Имеется экспериментальная часть. Объем составляет 30 и более страниц.	11

собственного исследования		Оформление работы соответствует требованиям. Имеются ссылки в тексте на <i>литературные источники</i>	
Дает описание предмета исследования. Называет основные данные и характеристики предмета исследования без ошибок. Грамотно излагает результаты собственного исследования. Анализирует динамику развития. Анализирует современное состояние и перспективы развития	11	Использование электронных ресурсов. Объем составляет 35 страниц. Оформление работы соответствует требованиям. Имеются ссылки в тексте на литературные источники	12
Дает полное развернутое описание предмета исследования. Анализирует, грамотно излагает и интерпретирует результаты собственного исследования, динамику развития, выделяет и характеризует факторы. Анализирует современное состояние и перспективы развития	12	Использование печатных и электронных ресурсов. Оформление работы соответствует требованиям, имеется иллюстративный материал в виде рисунков и таблиц. Имеется экспериментальная часть с грамотным описанием исследований. Объем работы составляет 35 страниц. Оформление работы соответствует требованиям. Имеются ссылки в тексте на литературные источники	13
Дает полную характеристику предмета исследования. Грамотно излагает и интерпретирует результаты собственного исследования, анализирует динамику развития, выделяет и характеризует факторы. Анализирует современное состояние и перспективы развития	13	Использование печатных и электронных ресурсов. Оформление работы соответствует требованиям, имеется иллюстративный материал в виде рисунков и таблиц. Имеется экспериментальная часть с грамотным описанием исследований. Объем работы составляет 35 страниц. Ссылки в тексте на литературные источники соответствуют списку литературы	14
Дает полную характеристику предмета исследования. Грамотно излагает и интерпретирует результаты собственного исследования, анализирует динамику развития, выделяет и характеризует факторы. Анализирует современное состояние и перспективы развития. Активно использует наглядные примеры из литературы и практической деятельности	14	Использование печатных и электронных ресурсов. Оформление работы соответствует требованиям, имеется иллюстративный материал в виде рисунков и таблиц. Имеется экспериментальная часть с грамотным описанием исследований. Объем работы составляет 40 страниц. Ссылки в	15

		тексте на литературные источники соответствуют списку литературы	
<p>Дает полную характеристику предмета исследования. Полно излагает и интерпретирует результаты собственного исследования и связывает их с практикой, анализирует динамику развития, выделяет и характеризует факторы. Анализирует современное состояние и перспективы развития. Активно использует наглядные примеры из литературы и практической деятельности. Рассматривает предмет междисциплинарных связей</p>	15	<p>Использование печатных и электронных ресурсов. Оформление работы соответствует всем предъявляемым требованиям, имеется иллюстративный материал в виде рисунков и таблиц. Имеется экспериментальная часть с грамотным описанием исследований. Объем работы составляет 40 страниц. Ссылки в тексте на литературные источники соответствуют списку литературы</p>	16

Тематическая направленность курсовых работ***Направления исследований***

1. Изучение ассортимента определенной группы непродовольственных товаров.
2. Оценка качества конкретной группы непродовольственных товаров.
3. Сравнительная оценка ассортимента товаров отечественных и зарубежных производителей.
4. Разработка рационального ассортимента товаров в торговом предприятии.
5. Потребительская оценка ассортимента, который представлен на отечественном рынке.
6. Товароведная оценка ассортимента товаров.
7. Конкурентоспособность непродовольственных товаров.
8. Экспертная оценка непродовольственных товаров.
9. Факторы, влияющие на развитие ассортимента непродовольственных товаров.
10. Кластерная оценка ассортимента непродовольственных товаров.

Основные вопросы, которые могут быть темами исследовательских работ

1. Товароведная характеристика оценка ассортимента непродовольственных товаров.
2. Состояние текущего ассортимента непродовольственных товаров на рынке.
3. Сравнительная оценка ассортимента конкретной группы товаров.
4. Оценка потребительских предпочтений при выборе товаров.
5. Принципы построения ассортимента товаров в торговом предприятии.
6. Контроль и анализ качества ассортимента непродовольственных товаров.
7. Развитие перспективного ассортимента непродовольственных товаров.
8. Прогнозирование ассортимента непродовольственных товаров.
9. Улучшение потребительных свойств непродовольственных товаров.
10. Сертификация непродовольственных товаров.
11. Пути усовершенствования ассортимента непродовольственных товаров.
12. Пути оптимизации ассортимента непродовольственных товаров.

**Рекомендованная тематика курсовых работ
по дисциплине «Товароведение»**

24. Товароведная характеристика ассортимента изделий лакокрасочных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
25. Структурированный анализ ассортимента керамических товаров.
26. Анализ ассортимента источников света отечественных и зарубежных производителей, который представлен на местном рынке.
27. Структурно-кластерный анализ ассортимента телефонов на рынке г.Донецка.
28. Сравнительная оценка ассортимента и качества мебели на местном рынке.
29. Санитарно-гигиеническая оценка изделий из пластических масс.
30. Оценка потребительных свойств моющих средств, которые реализуются в торговом предприятии.
31. Состояние товарного предложения и анализ потребительских предпочтений на рынке телевизоров.
32. Товароведные аспекты оценки ассортимента косметических кремов и основные направления его развития.
33. Потребительская оценка и ассортимент изделий из стекла, которые реализуются на отечественном рынке.
34. Конкурентоспособность автоматических стиральных машин.
35. Оценка потребительных свойств и безопасности мобильных телефонов.
36. Комплексная оценка качества бытовых часов, которые реализуются на местном рынке.
37. Формирование ассортимента изделий из бумаги и картона, тенденции его развития.
38. Оценка качества и ассортимента металлической посуды на региональном рынке.
39. Сравнительная характеристика ассортимента и качества зубных паст.
40. Товароведно-коммерческая оценка ассортимента синтетических моющих средств, представленных на местном рынке.
41. Квалиметрическая оценка ассортимента и качества кухонной посуды в предприятии торговли.
42. Товароведная оценка ассортимента и качества туалетного мыла в розничном предприятии.
43. Нормативно-правовое обеспечение контроля парфюмерно-косметических товаров.
44. Социологическая оценка ассортимента игрушек для детей дошкольного возраста.
45. Характеристика современных методов оценки качества изделий из пластических масс.
46. Товароведные аспекты оценки конкурентоспособности компьютеров на рынке г.Донецка.

**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 непродовольственных товаров
и креативной индустрии**

КУРСОВАЯ РАБОТА
по учебной дисциплине «Товароведение»
на тему:

« _____ »
(тема курсовой работы)

Обучающегося ____ курса группы _____
Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(Профиль: Товароведение непродовольственных
товаров и коммерческая деятельность)

ФИО

Научный руководитель _____
(ученая степень, ученое звание, должность ФИО)

Национальная шкала _____

Количество баллов _____

Члены комиссии

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Донецк 20 _____

Образец оформления содержания курсовой работы

Г.1 Оформление содержания курсовой работы на тему:

«Сравнительная характеристика ассортимента и качества мужской кожаной обуви зарубежных и отечественных производителей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Раздел 1.

1. Основные тенденции формирования ассортимента мужской кожаной обуви
 - 1.1 Классификация ассортимента мужской кожаной обуви как основа формирования в торговом предприятии
 - 1.2 Характеристика современного ассортимента мужской кожаной обуви отечественных производителей
 - 1.3 Анализ ассортимента мужской кожаной обуви зарубежных производителей

Раздел 2.

2. Формирование и анализ ассортимента мужской кожаной обуви в торговом предприятии
 - 2.1 Анализ структуры ассортимента мужской кожаной обуви, поступившей в торговое предприятие
 - 2.2 Комплексная оценка качества кожаной обуви, поступающей в торговое предприятие

Раздел 3.

- 3 Оценка качества мужской кожаной обуви, которая реализуется на местном рынке
 - 3.1 Выбор и обоснование показателей качества для оценки качества мужской кожаной обуви
 - 3.2 Сравнительная характеристика качества мужской кожаной обуви отечественного и зарубежного производства

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

«Потребительская оценка ассортимента металлической посуды, реализуемая в торговом предприятии»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	
Раздел 1.	1. Анализ состояния отечественного рынка металлической посуды в
	1.1 Состояние производства и продажи металлической посуды
	1.2 Анализ основных факторов, влияющих на формирование рынка металлической посуды
	1.3 Основные направления в развитии ассортимента металлической посуды
Раздел 2.	2. Анализ ассортимента и потребительская оценка металлической посуды, реализуемой торговым предприятием
	2.1 Анализ структуры ассортимента металлической посуды
	2.2 Потребительская оценка реализуемого ассортимента металлической посуды
Раздел 3.	3. Сегментация рынка металлической посуды
	3.1 Критерии сегментации потребителей металлической посуды в районе деятельности предприятия
	3.2 Сегментация потребителей металлической посуды и выявление целевого сегмента
Выводы и предложения	
Список использованных источников	
Приложения	

