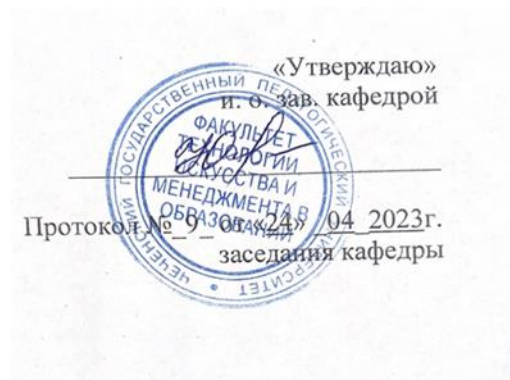


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Байханов Исмаил Баупирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 13.07.2023 12:38:49  
Уникальный программный ключ:  
442c337cd125e1d014ff26688c9d813e507897764

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
Б1.О.05.03 «Основы товароведения»**

**Направление подготовки  
38.03.06-''Торговое дело''**

Профиль подготовки  
«Маркетинг»

Квалификация  
Бакалавр

Форма обучения  
очная/очно-заочная

Год набора  
2023

Грозный, 2023

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

## 1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.05.03 Основы товароведения включена в обязательную часть Блока1 «Дисциплины (модули)» учебного плана образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Маркетинг» и является обязательной для изучения дисциплиной. Данная дисциплина изучается в бсеместре.

## 1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения учебной дисциплины основы товароведения являются формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности, приобретение умений и навыков оценки качества, диагностирования дефектов и идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.

Задачи дисциплины:

- изучение понятийного аппарата дисциплины, основных теоретических положений и методов, формирование умений и привитие навыков применения теоретических знаний для решения практических, профессиональных и прикладных задач.

## Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Достижение цели освоения дисциплины (модуля) обеспечивается через формирование следующих компетенций УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-2.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК - 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	УК 1.1 Знать: - базовые естественнонаучные категории и концепции; УК 1.2 - понятийным аппаратом, навыками научного анализа и методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний; УК 1.3 - специфику научного знания, его отличия от религиозного, художественного и обыденного знания; главные этапы развития науки; основные проблемы современной науки и приемы самообразования; УК 1.4 - основные способы математической обработки информации. УК 1.5 Уметь: - применять естественнонаучные знания в учебной и профессиональной деятельности; УК 1.6 - приобретать систематические знания в выбранной области науки, анализировать возникающие в процессе научного исследования мировоззренческие проблемы с точки зрения современных научных парадигм, осмысливать и делать обоснованные выводы из новой научной и учебной литературы, результатов экспериментов, происходящих в мире глобальных событий; УК 1.7 - применять математические знания в учебной и профессиональной деятельности. УК 1.8 Владеть: - естественнонаучным языком;	Знает: базовые естественнонаучные категории и концепции понятийным аппаратом, навыками научного анализа и методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний;  Умеет: применять естественнонаучные знания в учебной и профессиональной деятельности;  Владет: естественнонаучным языком различными средствами коммуникации в профессиональной деятельности.

	УК 1.9 - различными средствами коммуникации в профессиональной деятельности.	
ОПК – 1. Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах;	<p>ОПК 1.1 Знать: - основные экономические понятия, законы и теории, макро- и микроэкономические показатели, организационно-правовые формы предприятий, статистические методы оценки и прогнозирования;</p> <p>ОПК 1.2 - объекты, средства и методы стандартизации, метрологии и оценки соответствия; основополагающие товароведные характеристики, виды, формы и средства товарной информации;</p> <p>ОПК 1.3 - принципы, функции и методы менеджмента; нормативно-правовую базу маркетинговой деятельности.</p> <p>ОПК 1.4 Уметь: - применять основные законы и положения социальных, гуманитарных, экономических, естественных, правовых и технологических дисциплин.</p> <p>ОПК 1.3 Владеть: - основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах, экономическими, статистическими, товароведными и управленческими методами, а также информационными технологиями и нормативно-правовой базой профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: основные экономические понятия, законы и теории, макро- и микроэкономические показатели, организационно-правовые формы предприятий, статистические методы оценки и прогнозирования; объекты, средства и методы стандартизации, метрологии и оценки соответствия; основополагающие товароведные характеристики, виды, формы и средства товарной информации; принципы, функции и методы менеджмента; нормативно-правовую базу маркетинговой деятельности.</p> <p>Уметь: применять основные законы и положения социальных, гуманитарных, экономических, естественных, правовых и технологических дисциплин.;</p> <p>Владеть: - основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах, экономическими, статистическими, товароведными и управленческими методами, а также информационными технологиями и нормативно-правовой базой профессиональной деятельности</p>
ОПК – 3. Способен анализировать и содержательно объяснять природу торгово-экономических процессов;	<p>ОПК 3.1 Знать: методы и инструменты анализа результатов исследований торгово-экономических процессов;</p> <p>ОПК 3.2 Уметь: проводить критический анализ результатов исследований торгово-экономических процессов;</p> <p>ОПК 3.3 Владеть: навыками выбора методов анализа результатов исследований торгово-экономических процессов;</p>	<p>Знать: методы и инструменты анализа результатов исследований торгово-экономических процессов;</p> <p>Уметь: проводить критический анализ результатов исследований торгово-экономических процессов;</p> <p>Владеть: навыками выбора методов анализа результатов исследований торгово-экономических процессов;</p>
ПК – 2. Способностью изучать потребности покупателей, анализировать и прогнозировать товарные рынки.	<p>ПК 2.1 Знать способы выявления потребностей покупателей и приемы маркетинговых коммуникаций;</p> <p>ПК 2.2 Знать виды спроса, структуры рынков и конкурентной среды отрасли, факторы, оказывающие влияние на изменение конъюнктуры рынка;</p> <p>ПК 2.3 Уметь выявлять потребности покупателей с помощью маркетинговых коммуникаций;</p> <p>ПК 2.4 Уметь анализировать и прогнозировать спрос потребителей, оценивать проявление факторов внешней среды, проводить анализ конъюнктуры товарных рынков;</p> <p>ПК 2.5 Владеть методикой анализа потребительского поведения покупателей;</p> <p>ПК 2.6 Владеть методами изучения и прогнозирования спроса потребителей, технологиями анализа и оценки внешней среды функционирования организаций, анализа конъюнктуры товарных рынков.</p>	<p>Знать: способы выявления потребностей покупателей и приемы маркетинговых коммуникаций;</p> <p>Уметь: выявлять потребности покупателей с помощью маркетинговых коммуникаций; анализировать и прогнозировать спрос потребителей, оценивать проявление факторов внешней среды, проводить анализ конъюнктуры товарных рынков;</p> <p>Владеть: методикой анализа потребительского поведения покупателей; методами изучения и прогнозирования спроса потребителей, технологиями анализа и оценки внешней среды функционирования организаций, анализа конъюнктуры товарных рынков.</p>

### 1.3. Объем дисциплины (модуля)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Очно-заочно
<b>4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем</b>	<b>16+93</b>	<b>16+93</b>
<b>4.1.1. аудиторная работа</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
в том числе:		
лекции	8	8
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	16	16
лабораторные занятия		
<b>4.1.2. внеаудиторная работа</b>	<b>93</b>	<b>93</b>
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
<b>4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся</b>	<b>93</b>	<b>93</b>
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену	27	27

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в академ. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в академ. часах)							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
		Очно	Очно-заочно	Очно	Очно-заочно	Очно	Очно-заочно	Очно	Очно-заочно	Очно	Очно-заочно
1.	Тема 1. Введение в товароведение.	21	21	2	2	2	2			17	17
2.	Тема 2. Методы товароведения.	23	23	2	2	2	2			19	19
3.	Тема 3. Количественная характеристика товаров.	25	25	2	2	4	4			19	19
4.	Тема 4. Обеспечение качества и количества товаров.	25	25	2	2	4	4			19	19
5.	Тема 5. Экспертиза товаров.	23	23			4	4			19	19
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X							X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	27	27							X	X
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			<b>93</b>	<b>93</b>

Часы, отведенные на лабораторные занятия, все считаются как практическая подготовка. Из часов практических занятий через косую линию указываются часы, отведенные на

практическую подготовку.

## 2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) (для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)
1	Тема 1. Введение в товароведение.	1. Предмет, цели и задачи товароведения. 2. Цель товароведения.
2	Тема 2. Методы товароведения.	1. Характеристика методов, применяемых в товароведении. 2. Классификация как метод товароведения. 3. Кодирование товаров.
3	Тема 3. Количественная характеристика товаров.	1. Понятия: единичный экземпляр, товарная партия. Контроль качества и количества товарных партий. 2. Идентификация и прослеживаемость товаров.
4	Тема 4. Обеспечение качества и количества товаров.	1. Обеспечение качества и количества товаров. 2. Формирующие факторы.
5	Тема 5. Экспертиза товаров.	1. Экспертиза. 2. Критерии, используемые при анализе и оценке потребительских свойств товаров, подразделяют на общие и конкретные.

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Тема 1. Введение в товароведение.	Подготовка к устному опросу или тестированию по темам практических занятий.
2.	Тема 2. Методы товароведения.	Подготовка докладов/сообщений.
3.	Тема 3. Количественная характеристика товаров.	Подготовка реферата.
4.	Тема 4. Обеспечение качества и количества товаров.	Подготовка к устному опросу или тестированию по темам практических занятий.
5.	Тема 5. Экспертиза товаров.	Подготовка реферата.

### 3.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

#### 3.1.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, указанных в литературе Аудит./самост.	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБ/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100%)
1		3	4	5	6	7
<b>Основная литература</b>						
1	Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный //	36/185	23		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/510516">https://urait.ru/bcode/510516</a>	100%
2	Калачев, С. Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13385-1. — Текст : электронный //	36/185	23		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/518276">https://urait.ru/bcode/518276</a>	100%
3	Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум для вузов / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09362-9. — Текст : электронный //				Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513996">https://urait.ru/bcode/513996</a>	100%
<b>Дополнительная литература</b>						
1	Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебное пособие для вузов / И. М. Лифиц. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 408 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15784-0. — Текст : электронный //	36/185	23	/ IPR	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/509696">https://urait.ru/bcode/509696</a>	100%
2	Угрюмова, А. А. Региональная экономика и управление : учебник и практикум для вузов / А. А. Угрюмова, Е. В. Ерохина, М. В. Савельева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 477 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07638-7. — Текст : электронный //				Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511847">https://urait.ru/bcode/511847</a>	100%

### 3.1.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>
4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПИУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

#### Открытый ресурс

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

### 3.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
<b>Аудитория для проведения лекционных занятий</b>		
Лекционная аудитория - ауд. 4-04	Аудиторная доска, мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест, компьютер - 1, проектор - 1, интерактивная доска - 1	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
<b>Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости</b>		
Компьютерный класс - ауд. 5-05	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.3-01	Аудиторная доска, мебель (столы ученические, стулья ученические) на 30 посадочных мест, компьютер - 1, проектор - 1, интерактивная доска - 1	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
Читальный зал библиотеки ЧГПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

### 4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных

работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Введение в товароведение.	УК-1; ОПК-1;	Комбинированная проверка	1-й рубежный контроль
2.	Тема 2. Методы товароведения.	УК-1; ОПК-3;	Комбинированная проверка	1-й рубежный контроль
3.	Тема 3. Количественная характеристика товаров.	ПК-2;	Комбинированная проверка	1-й рубежный контроль
4.	Тема 4. Обеспечение качества и количества товаров.	УК-1;	Комбинированная проверка	1-й рубежный контроль
5.	Тема 5. Экспертиза товаров.	ПК-2	Комбинированная проверка	2-й рубежный контроль
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	х	х	х
	<i>Учебная практика</i>	х	х	х
	<i>Производственная практика</i>	х	х	х

## 4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

### 4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

#### *Примерные вопросы для тестирования*

Предметом товароведения является:

- 1)Ассортимент товаров;
- 2)Потребительская стоимость товара;
- 3)Факторы, формирующие потребительскую стоимость товаров;
- 4)Качество товаров.

Полезность вещи определяется:

- 1)Качеством товара;
- 2)Эстетическими свойствами товара;
- 3)Потребительской стоимостью(ценностью) товара;
- 4)Функциональным назначением товара.

Потребительская стоимость товаров- это:

- 1)Способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
- 2)Свойства товара, его функциональность;
- 3)Показатели качества товаров;
- 4)Показатели уровня качества товаров.

Потребительскую стоимость продукта реализует как:

- 1)Товар;
- 2)Продукт производства;
- 3)Модель;
- 4)Предмет потребления.

Потребительская стоимость определяется



- 1) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
- 2) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления ;
- 3) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления;
- 4) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.

Естественно- научная дисциплина, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется:

- 1) Товароведением;
- 2) Технологией товаров;
- 3) Жизневедением;
- 4) Товародвижением.

Товароведение изучает:

- 1) Качественные характеристики товаров;
- 2) Количественные характеристики товаров;
- 3) основополагающие характеристики товаров;
- 4) функциональные свойства товаров.

Основными задачами товароведения являются:

- 1) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
- 2) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
- 3) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
- 4) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров.

Товароведение базируется на принципах:

- 1) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, интегрирования;
- 2) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, прогнозирования;
- 3) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, конкурентоспособности;
- 4) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, соответствия.

Впервые научные основы товароведения были изложены в книге «Основы полной торговой системы», автором которой является:

- 1) Катон;
- 2) Людовицы И. Г;
- 3) Пастер Л. ;
- 4) Энгельман Б. А.

**Критерии оценивания результатов выполнения практико-ориентированного задания**

Таблица 10

<b>Уровень освоения</b>	<b>Критерии</b>	<b>Баллы</b>
Максимальный уровень	Задание выполнено правильно: выводы аргументированы, основаны на знании материала, владении категориальным аппаратом	3
Средний уровень	Задание выполнено в целом правильно: но допущены ошибки в аргументации, обнаружено поверхностное владение терминологическим аппаратом	2

Минимальный уровень	Задание выполнено с ошибками в формулировке тезисов и аргументации, обнаружено слабое владение терминологическим аппаратом	1
Минимальный уровень не достигнут	Задание не выполнено или выполнено с серьёзными ошибками	0

#### 4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение

Методические материалы: приводятся вопросы и/или типовые задания, критерии оценки.

##### Темы докладов:

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе.
2. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей.
3. Потребительская и меновая стоимости товара.
4. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
5. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности информации.
6. Маркировка на упаковке. Виды маркировки.
7. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
8. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
9. Ассортиментная политика и управление ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
10. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
11. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.
12. Понятие конкурентоспособности товара. Оценка конкурентоспособности товара. Пути его повышения.
13. Непродовольственные товары личного потребления. Потребительские требования к непродовольственным товарам. Классификация товара.
14. Продовольственные товары. Классификация. Понятие пищевой ценности, ее свойства.
15. Понятие сохраняемости и лежкости продовольственных товаров. Товарные потери и их виды.
16. Методологические основы экспертизы в экономике.
17. Экспертиза в коммерческой деятельности как система.
18. Идентификация и фальсификация товаров.
19. Определение дефектов. Роль дефектов в оценке качества.
20. Особенности экспертизы отдельных товаров в сфере коммерции.
21. Организация, порядок проведения и документальное оформление экспертизы.
22. Роль стандартизации и сертификации в коммерческой деятельности.
23. Национальная система стандартизации.
24. Государственный реестр продукции и услуг.
25. Виды и содержание стандартов, их обязательные требования.
26. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация.
27. Международная стандартизация.
28. Основные понятия системы метрологического обеспечения качества продукции.
29. Международная коммерция и единство измерений.
30. Сертификация продукции и услуг: сущность, понятия, правовые основы.
31. Сертификация импортной и отечественной продукции.
32. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли.

##### Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):

Таблица 11

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	– продемонстрировано умение выступать перед аудиторией; – содержание выступления даёт полную информацию о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи; – умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную	3

	<i>научную литературу;</i> <i>– высокая степень информативности, компактность слайдов</i>	
<i>Средний уровень</i>	<i>– продемонстрирована общая ориентация в материале;</i> <i>– достаточно полная информация о теме;</i> <i>– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов;</i> <i>– невысокая степень информативности слайдов;</i> <i>– ошибки в структуре доклада;</i> <i>– недостаточное использование научной литературы</i>	<i>2</i>
<i>Минимальный уровень</i>	<i>– продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале;</i> <i>– ошибки в структуре доклада;</i> <i>– научная литература не привлечена</i>	<i>1</i>
<i>Минимальный уровень не достигнут</i>	<i>– выступление не содержит достаточной информации по теме;</i> <i>– продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи;</i> <i>– неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу.</i>	<i>0</i>

### **4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Представлено в приложении №1.

#### **Автор(ы) рабочей программы дисциплины (модуля):**

Доцент кафедры экономики

и управления в образовании



Л.Х. Джабраилова

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор библиотеки



Арсагириева Т.А.

**Оценочные средства  
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине  
Основы товароведения  
Направление подготовки  
38.03.06-"Торговое дело"  
Профиль подготовки «Маркетинг»  
Форма обучения: очная и очно-заочная  
Год приема: 2023**

**1. Характеристика оценочной процедуры:**

Семестр – 6.

Форма аттестации – экзамен.

**2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

**2.1. Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

**1 аттестация**

1. Задачи научной дисциплины "товароведение":

- а) изучить потребительские свойства товаров
- б) изучить факторы, обуславливающие качество товаров
- в) установить на основе комплексной оценки соответствие потребительских свойств и выпускаемого ассортимента товаров требованиям потребителей
- г) изучить классификацию, кодирование и стандартизацию товаров

2. Объясните почему хлеб считают уникальным продуктом питания:

- а) высокое содержание белка
- б) высокое содержание углеводов
- в) много крахмала
- г) сбалансирован по содержанию основных групп органических и минеральных веществ

3. Какие овощи входят в группу корнеплодов?

- а) морковь, свекла, брюква, редис, репа
- б) брюква, баклажаны, тыква, морковь
- в) свекла, редис, бобы, перец
- г) свекла, картофель, спаржа, петрушка

4. На какие типы делится пиво?

- а) светлое, черное, зеленое, молодое;
- б) светлое, полутемное, темное;
- в) темное, черное, белое;
- г) черное, красное, золотистое, светлое.

5. Коровье молоко перед разливом в потребительскую упаковку проходит термическую обработку:

- а) охлаждение или фильтрация;
- б) пастеризация или стерилизация;
- в) обработку токами высокой частоты и УФ-лучами;
- г) концентрирование и консервирование.

6. Какие жиры являются твердыми?

- а) кукурузное масло, подсолнечное масло, свиной жир;
- б) бараний жир, говяжий жир, пальмовое масло, масло какао;
- в) рыбий жир;
- г) конопляное, маковое

7. Мясо убойных животных подразделяется на следующие виды:

- а) баранин, говядина, буйволятина, гусятина, курятина;
- б) говядина, баранина, свинина, козлятина, телятина;
- в) говядина, свинина, конина, верблюжина, индюшати́на;
- г) коровятина, баранина, козлятина, свинокочености.

8. У каких хлебобулочных изделий самая низкая энергетическая ценность 100г хлеба:

- а) из пшеничной муки в.с.
- б) сдобных изделий
- в) из обойной пшеничной муки
- г) из ржаной сеяной

9. В группу клубнеплодов входят:

- а) морковь, перец, свекла
- б) картофель, топинамбур
- в) картофель, свекла, брюква
- г) репа, брюква, топинамбур, редис.

10. Какой перечень соответствует светлому пиву?

- а) Балтика №5 (Парнас), Балтика №6 (Портер), Мартовское, Рижское;
- б) Рижское, Петровское, Бархатное, Портер;
- в) Жигулевское, Рижское, Балтика №1 и №2 (светлое и особое), Адмиралтейское;
- г) Мартовское, Балтика №4 (Оригинальное), Петровское, Степана Разина.

11. Сахар-песок является углеводом:

- а) глюкозой;
- б) сахарозой;
- в) фруктозой;
- г) лактозой

12. Что способствует повышению кислотности молока и появлению кислого вкуса:

- а) увеличение содержания жира;
- б) накопление продуктов распада белков;
- в) увеличение содержания молочной кислоты;
- г) гомогенизация молока.

13. По термическому состоянию мясо убойных животных подразделяется на:

- а) парное, охлажденное, замороженное, высушенное, соленое;
- б) парное, охлажденное, остывшее, размороженное, окоченевшее, несвежее;
- в) парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное;
- г) охлажденное, замороженное, размороженное, оттаявшее, потемневшее.

14. Какие продукты относятся к основному сырью при изготовлении хлеба:

- а) мука, сахар и соль
- б) мука, вода, дрожжи, соль
- в) мука, вода, дрожжи, жиры
- г) мука, вода, дрожжи, изюм, пряности

15. Какие плоды входят в подгруппу цитрусовых:

- а) мандарины, апельсины, лимоны, грейпфрукты, цитроны
- б) мандарины, манго, фейхоа, бананы
- в) мандарины, апельсины, гранаты, киви
- г) апельсины, лимоны, инжир, ананасы

## 2 аттестация

1. Сырьем для производства сахара – песка и сахара- рафинада является:

- а) сахарная свекла, сахарный тростник;
- б) мед;
- в) инвертный сахар;
- г) патока и глюкозный сироп

2. Назовите основные способы извлечения масла из растительного сырья:

- а) Вытапливание;
- б) Вымораживание;
- в) Прессование и экстракция;
- г) Этерификация

3. Понятие пищевая ценность продовольственных товаров включает:

- а) полноту полезных свойств продовольственного товара для человека
- б) безопасность, продовольственного сырья и товаров
- в) органолептические характеристики товара
- г) надежность при производстве и хранении

4. Какие способы приготовления пшеничного теста относят к традиционным?

- а) опарный и безопарный
- б) способ непрерывного перемешивания
- в) горлейвудский, безопарный
- г) безопарный и насыпной

5. Какие овощи входят в группу пряно-вкусовых?

- а) укроп, редис, фенхель, щавель;
- б) базилик, укроп, фенхель, кориандр;
- в) кольраби, петрушка, лук фасоль;
- г) петрушка, сельдерей, горох, бобы.

6. Укажите способы тепловой обработки пива:

- а) охлаждение и замораживание;
- б) пастеризация;
- в) пастеризация и стерилизация;
- г) стерилизация и лучевая обработка.

7. Как называется процесс очистки жиров и масел от сопутствующих примесей?

- а) гидрогенизация;
- б) рафинация;
- в) фракционирование;
- г) этерификация

8. Какие из перечисленных рыб относят к семейству сельдевых?

- а) треска, пикша

- б) салака, килька
- в) окунь, карп
- г) навага, сом

9. Энергетическая ценность продовольственных товаров заключается в:

- а) количестве и качестве жировых компонентов продовольственного товара
- б) количестве и качестве белка и его аминокислотного состава
- в) количестве энергии, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- г) продолжительности хранения

10. Какие продукты относятся к основному сырью при изготовлении хлеба:

- а) мука, сахар и соль
- б) мука, вода, дрожжи, соль
- в) мука, вода, дрожжи, жиры
- г) мука, вода, дрожжи, изюм, пряности

11. Укажите к какой группе напитков относится пиво:

- а) безалкогольный напиток;
- б) соки и соковые напитки;
- в) слабоалкогольный напиток;
- г) алкогольный напиток

12. Укажите виды сахара-рафинада:

- а) сахар прессованный быстрорастворимый
- б) сахароза для шампанского
- в) сахар прессованный колотый
- г) все вышеперечисленные

13. Как называется процесс отгонки из жира летучих веществ, сообщающих ему вкус и запах?

- а) фильтрация;
- б) дезодорация;
- в) осаждение
- г) гидрогенизация

14. Какие сорта муки используют при выпечке хлеба:

- а) хлебопекарная пшеничная и ржаная
- б) сильную муку и ржаную сеяную
- в) смесь хлебопекарной муки (слабую и сильную)
- г) крупчатку и ржаную сеяную

15. Укажите к какой группе плодов относятся груши:

- а) косточковые
- б) семечковые
- в) орехоплодные
- г) субтропические

### **Вопросы к экзамену**

1. Предмет, задачи товароведения продтоваров в условиях рыночных отношений.
2. Классификация, кодирование, штриховое кодирование.
3. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.
4. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продтоваров.

5. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
6. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.
7. Основы консервирования продовольственных товаров.
8. Потребительские свойства продовольственных товаров.
9. Химический состав продовольственных товаров.
10. Понятие об экспертизе, виды экспертизы.
11. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.
12. Порядок приемки продовольственных товаров.
13. Пищевые добавки, классификация, нормирование.
14. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продовольственных товаров.
15. Техническое регулирование продовольственных товаров.
16. Сахар. Пищевая ценность сахара. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
17. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент меда. Качество. Упаковка. Хранение. Виды и способы фальсификации.
18. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требования к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.
19. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.
20. Карамель, конфеты, шоколад. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Отличие конфет от карамели. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.
21. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.
22. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Условия хранения.
23. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
24. Икорные товары. Формирование потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
25. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.
26. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характеристика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение. Потери и пути снижения при хранении.
27. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
28. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Классификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
29. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Дефекты. Хранение.
30. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.
31. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.
32. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.
33. Макароны. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
34. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока. Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.
35. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.



36. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.
37. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.
38. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.
39. Плодоовощные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Качество. Дефекты. Условия хранения.
40. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
41. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.
42. Масло коровье. Сырье. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение.
43. Алкогольные напитки. Физиологическое воздействие на организм человека. Сырье. Классификация. Характеристика отдельных групп по ассортименту. Виды фальсификации.
44. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение.
45. Чай. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

## 2.2. Структура экзаменационного билета (примерная):

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Чеченский государственный педагогический университет»**

«Утверждено»

Зав. кафедрой Юш Р.С.-Э. Юшаева  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

**БИЛЕТ- № 1**

**Экзамен по дисциплине «Основы товароведения»  
направление подготовки 38.03.06-"Торговое дело"**

**Профиль подготовки «Бухгалтерский учет, экономический анализ и аудит» 5 семестр**

1. *Теоретический вопрос: Сущность и характерные черты современного менеджмента.*
2. *Практико-ориентированное задание. Процесс принятия и реализации управленческих решений*

Преподаватель: Кудусов Л. \_\_\_\_\_

### 3. Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)

**Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:**

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

*Таблица 13*

№ n/n	Характеристика ответа	Баллы
1.	<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные</i>	<b>13-15</b>

	<i>примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</i>	
2.	<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	<b>10-12</b>
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	<b>7-9</b>
4.	<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	<b>6 и менее</b>

### Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

### 4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	<b>86-100</b>	<b>71-85</b>	<b>51-70</b>	<b>Менее 51</b>
	<b>«зачтено»</b>			<b>«не зачтено»</b>
<b>Код и наименование формируемой компетенции</b>				
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	Знает: базовые естественнонаучные категории и концепции и понятийный аппарат,	Знает навыки научного анализа и методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности,	Знает знания в области управления	Не знает базовые естественнонаучные категории и концепции и понятийный аппарат, навыки научного анализа и методологией научного подхода
	Умеет: применять естественнонаучные знания в учебной и профессиональной деятельности, осмысливать и делать обоснованные выводы	Умеет приобретать систематические знания в выбранной области науки,	Умеет анализировать возникающие в процессе научного исследования мировоззренческие проблемы с точки зрения современных	Не умеет применять естественнонаучные знания в учебной и профессиональной деятельности,

	из новой научной и учебной литературы, результатов экспериментов, происходящих в мире глобальных событий;		научных парадигм,	
	Владеет: естественнонаучным языком, различными средствами коммуникации в профессиональной деятельности.	Владеет языком, различными средствами коммуникации в профессиональной деятельности.	Владеет навыками применения системного подхода для решения поставленных задач;	Не владеет средствами коммуникации в профессиональной деятельности.
<b>Код и наименование формируемой компетенции</b>				
ОПК-3. Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах;	Знает основные экономические понятия, законы и теории, макро- и микроэкономические показатели, организационно-правовые формы предприятий, статистические методы оценки и прогнозирования; объекты, средства и методы стандартизации, метрологии и оценки соответствия; основополагающие товароведные характеристики, виды, формы и средства товарной информации; принципы, функции и методы менеджмента; нормативно-правовую базу маркетинговой деятельности.	Знает основные экономические понятия, законы и теории, макро- и микроэкономические показатели, организационно-правовые формы предприятий, статистические методы оценки и прогнозирования; объекты, средства и методы стандартизации, метрологии и оценки соответствия; основополагающие товароведные характеристики	Знает экономические понятия, законы и теории, макро- и микроэкономические показатели, организационно-правовые формы предприятий, статистические методы оценки.	Не знает экономические понятия, законы и теории, макро- и микроэкономические показатели, организационно-правовые формы предприятий, статистические методы оценки.
	Умеет применять основные законы и положения социальных, гуманитарных, экономических, естественных, правовых и технологических дисциплин.	Умеет проводить анализ сильных и слабых сторон решения	Умеет взвешивать и анализировать возможности и риски, брать на себя ответственность за принятие организационно-управленческих решений, применяемые в профессиональной деятельности;	Не умеет применять основные законы и положения социальных, гуманитарных, экономических, естественных, правовых и технологических дисциплин.
	Владеет основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах, экономическими, статистическими, товароведными и управленческими	Владеет основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах, экономическими	Владеет основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах.	Не владеет основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах.

	методами, а также информационными технологиями и нормативно-правовой базой профессиональной деятельности	статистическим и, товароведными и управленческим и методами.		
ПК-2 Способностью изучать потребности покупателей, анализировать и прогнозировать товарные рынки.	Знать способы выявления потребностей покупателей и приемы маркетинговых коммуникаций;	Знать виды спроса, структуры рынков и конкурентной среды отрасли, факторы, оказывающие влияние на изменение конъюнктуры рынка;	Знает объекты, средства и методы стандартизации, метрологии и оценки соответствия; основополагающие товароведные характеристики, виды, формы и средства товарной информации;	Не знает способы выявления потребностей покупателей и приемы маркетинговых коммуникаций; не знает виды спроса, структуры рынков и конкурентной среды отрасли, факторы, оказывающие влияние на изменение конъюнктуры рынка;
	Умеет применять основные законы и положения социальных, гуманитарных, экономических, естественных, правовых и технологических дисциплин.	Умеет применять основные законы и положения в управлении	Умеет применять знания управленческой теории при решении оперативных и тактических задач	Не умеет применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в организациях
	Владеет основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах, экономическими, статистическими, товароведными и управленческими методами, а также информационными технологиями и нормативно-правовой базой профессиональной деятельности	Владеет основными понятиями в управлении	Владеет управленческими методами, а также информационными технологиями и нормативно-правовой базой профессиональной деятельности	Не владеет основными понятиями, определенными в предшествующих дисциплинах

## 5. Рейтинг-план изучения дисциплины

Таблица 16

I	БАЗОВАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ			
	Виды контроля	Контрольные мероприятия	Мин. кол-во баллов на занятиях	Макс. кол-во баллов на занятиях
Текущий контроль № 1	Тема 1. Введение в товароведение		0	10

<b>Текущий контроль №2</b>	Тема 2. Методы товароведения.		0	10
<b>Рубежный контроль: контрольная работа №1 (Темы 1-4)</b>			0	10
<b>Текущий контроль №3</b>	Тема 3. Количественная характеристика товаров.		0	10
	Тема 4. Обеспечение качества и количества товаров.			
<b>Текущий контроль №4</b>	Тема 5. Экспертиза товаров.		0	10
<b>Рубежный контроль: контрольная работа №2 (Темы 5-9)</b>			0	10
<b>Допуск к промежуточной аттестации</b>			<b>Мин 36</b>	
<b>II</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ</b>		<b>Мин.</b>	<b>Макс.</b>
<b>1</b>	<b>Поощрительные баллы</b>		<b>0-10</b>	<b>10</b>
	Подготовка доклада с презентацией по дисциплине		0-1	1
	Посещаемость лекций (100%)		0-2	2
	Участие в работе круглого стола, студенческой конференции		0-2	2
	Соц.-личностный рейтинг		0-3	3
	Участие в общественной, культурно-массовой и спортивной работе		0-2	2
<b>2</b>	<b>Штрафные баллы</b>		<b>0-3</b>	<b>3</b>
	Пропуск учебных лекций	за пропуск лекции снимается балльная стоимость лекции (2:8=0,25)	0,25 x N (N – количество пропущенных лекций)	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №1	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №2	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
<b>III</b>	<b>ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ</b>		<b>0-30</b>	<b>30</b>
<b>Форма итогового контроля:</b>	Зачет (экзамен)		0-30	<b>30</b>
<b>ИТОГО БАЛЛОВ ЗА СЕМЕСТР:</b>			<b>0-100</b>	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ**  
**Основы товароведения**  
 Направление подготовки 38.03.06-"Торговое дело"  
 Профили «Маркетинг»  
 (год набора 2023, форма обучения очная/очно-заочная)  
**на 2023/ 2024 учебный год**

В рабочую программу дисциплины / модуля вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений