

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**КОМПЛЕКТ
МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ
К САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ
ПО МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы
специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»
(базовая подготовка)**

г. Киров 2018 г.

Рекомендовано к печати методическим советом Кировского областного государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составитель: Анкудович О.В., преподаватель КОГПОАУ КТКПП

Рецензент: Ткач И.Н., преподаватель КОГПОАУ КТКПП

В данном пособии приведен перечень самостоятельных работ по МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы по специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» с бюджетом времени на их выполнение, даны практические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине.

В методических рекомендациях к самостоятельным работам по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества прописаны цели работы, требования к знаниям и умениям, описаны виды контроля, критерии оценивания и формы отчетности. Каждое задание содержит список рекомендованной литературы.

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа по МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы является логическим дополнением аудиторной работы. Самостоятельная внеаудиторная работа - это планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой студентов).

Задачами самостоятельной внеаудиторной работы студентов являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к итоговому зачету.

1. Общие сведения

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей по МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- подготовка индивидуальных проектных заданий;
- подготовка мультимедийных презентаций и подготовка к их защите;
- подготовка контрольным работам, экзамену;
- выполнение домашних заданий в виде создания отчета по практической работе;

Цели выполнения самостоятельной работы:

- углубление знаний, умений по отдельным темам дисциплины;
- совершенствование информационной, социальной, профессиональной компетенций.

В результате выполнения самостоятельных работ по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров студент **должен:**

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептическими и измерительными);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и измерительные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения.

2. Методические рекомендации для студентов по отдельным видам самостоятельной работы

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей. составление программы. подготовка

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Работа с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию участием в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей.

План - первооснова, каркас какой-либо письменной работы, определяющие последовательность изложения материала.

План является наиболее краткой и потому самой доступной и распространенной формой записей содержания исходного источника информации. По существу, это перечень основных вопросов, рассматриваемых в источнике. План может быть простым и развернутым. Их отличие состоит в степени детализации содержания и, соответственно, в объеме.

Тезисы - сжатое изложение содержания изученного материала в утвердительной (реже опровергающей) форме.

Отличие тезисов от обычных выписок состоит в следующем. *Во-первых*, тезисам присуща значительно более высокая степень концентрации материала. *Во-вторых*, в тезисах отмечается преобладание выводов над общими рассуждениями. *В-третьих*, чаще всего тезисы записываются близко к оригинальному тексту, т.е. без использования прямого цитирования.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Работа с конспектом

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта.
2. Выделите главное, составьте план.
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора.
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Выполнение реферата

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Содержание реферата

1. титульный лист;
 - содержание;
 - введение;
 - основная часть;
 - заключение;
 - список использованных источников;

- приложения (при необходимости).

Примерный объем в машинописных страницах составляющих реферата представлен в таблице.

Наименование частей реферата	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание (с указанием страниц)	1
Введение	2
Основная часть	15-20
Заключение	1-2
Список использованных источников	1-2
Приложения	Без ограничений

В содержании приводятся наименования структурных частей реферата, глав и параграфов его основной части с указанием номера страницы, с которой начинается соответствующая часть, глава, параграф.

Во введении дается общая характеристика реферата:

- обосновывается актуальность выбранной темы;
- определяется цель работы и задачи, подлежащие решению для её достижения;
- описываются объект и предмет исследования, информационная база исследования;
- кратко характеризуется структура реферата по главам.

Основная часть должна содержать материал, необходимый для достижения поставленной цели и задач, решаемых в процессе выполнения реферата. Она включает 2-3 главы, каждая из которых, в свою очередь, делится на 2-3 параграфа. Содержание основной части должно точно соответствовать теме проекта и полностью её раскрывать. Главы и параграфы реферата должны раскрывать описание решения поставленных во введении задач. Поэтому заголовки глав и параграфов, как правило, должны соответствовать по своей сути формулировкам задач реферата. Заголовка "ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ" в содержании реферата быть не должно.

Главы основной части реферата могут носить теоретический, методологический и аналитический характер.

Изложение необходимо вести от третьего лица («Автор полагает...») либо использовать безличные конструкции и неопределенно-личные предложения («На втором этапе исследуются следующие подходы...», «Проведенное исследование позволило доказать...» и т.п.).

В заключении логически последовательно излагаются выводы, к которым пришел студент в результате выполнения реферата. Заключение должно кратко характеризовать решение всех поставленных во введении задач и достижение цели реферата.

Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. Количество источников в списке определяется студентом самостоятельно, для реферата их рекомендуемое количество от 10 до 20. При этом в списке обязательно должны присутствовать источники, изданные в последние 3 года, а также ныне действующие нормативно-правовые акты, регулирующие отношения, рассматриваемые в реферате.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (таблицы вспомогательных данных, инструкции, методики, формы документов и т.п.).

Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А-4;
- размер шрифта-12; Times New Roman, цвет - черный;
- междустрочный интервал - полуторный;
- поля на странице - размер левого поля - 2 см, правого- 1 см, верхнего-2см, нижнего-2см.
- отформатировано по ширине листа;
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы;

- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы;
- нумерация страниц текста - снизу по центру.

Список использованных источников должен формироваться в алфавитном порядке по фамилии авторов. Литература обычно группируется в списке в такой последовательности:

- законодательные и нормативно-методические документы и материалы;
- специальная научная отечественная и зарубежная литература (монографии, учебники, научные статьи и т.п.);
- статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений.

Включенная в список литература нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия.

По каждому литературному источнику указывается: автор (или группа авторов), полное название книги или статьи, место и наименование издательства (для книг и брошюр), год издания; для журнальных статей указывается наименование журнала, год выпуска и номер. По сборникам трудов (статей) указывается автор статьи, ее название и далее название книги (сборника) и ее выходные данные.

Приложения следует оформлять как продолжение реферата на его последующих страницах.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Вверху страницы справа указывается слово "Приложение" и его номер. Приложение должно иметь заголовок, который располагается по центру листа отдельной строкой и печатается прописными буквами.

Приложения следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами.

На все приложения в тексте работы должны быть ссылки. Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Реферат оценивается по системе:

Оценка "отлично" выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами.

Оценка "хорошо" выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении.

Оценка "удовлетворительно" выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший в установленный срок готовый реферат по дисциплине учебного плана или представивший реферат, который был оценен на «неудовлетворительно», считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Подготовка презентации

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже - раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде - не больше 7 строк;

- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;
- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации).

Максимальное количество графической информации на одном слайде - 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии - «соревнование» со своим иллюстративным материалов (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеет осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода *вспомогательный* материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в *начале* и в *конце* презентации - рискованно, оптимальный вариант - в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим - показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступить к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 - 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к оформлению презентации. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль - для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекайте ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон - черный текст; темно-синий фон - светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление

элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MSExcel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MSOffice. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диаграммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPoint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранный показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?
- После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Составление таблиц

Прежде чем заполнять или оформлять таблицу, внимательно прочитайте исходный текст, статистические данные и т.п. Выберите из исходного источника необходимую информацию, занесите ее в таблицу.

Экономичность построения таблицы обеспечивается соблюдением следующих условий:

Строить таблицу из показателей подлежащего, как правило, с однородными характеристиками. При разнородных характеристиках в таблицах неизбежны пустые места, избежать которых можно, разделив такую таблицу на 2—3 самостоятельные или объединив графы, заполнение которых числами чередуется, так, чтобы по условным обозначениям можно было определить, к какому из нескольких показателей сказуемого относится каждое число.

Включать в графы таблицы только обязательные тексты и в ограниченном объеме. Текст большого объема в отдельных графах ведет к большим пустотам в таблице, избежать которых можно, переводя этот текст в заголовки врез прографки или выведя этот текст или большую часть его из таблицы.

Включать в таблицу иллюстрации только тогда, когда без них восприятие таблицы невозможно или когда площадь иллюстрации не намного больше площади, занимаемой текстом в других ячейках таблицы. В противном случае таблица будет зиять пустотами. Разместив иллюстрации рядом с таблицей и заменив их в таблице условными обозначениями (например,

литерами, стоящими под ними) или переместив иллюстрации из боковика в головку, можно без ущерба сэкономить место.

Использовать место врез прографки для одной-двух из нескольких групп подлежащих в боковике, если они значительно уступают по числу строк прографке.

Размещать показатели подлежащего большого объема (многострочные или в виде иллюстраций) в головке, а не в боковике, если элементы прографки по объему (числу строк) намного меньше показателей подлежащего.

При оформлении таблиц пользуйтесь следующими правилами:

- название таблицы помещают над таблицей слева, с абзацным отступом в одну строку с ее номером через тире;
- в конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся;
- при заимствовании таблиц из какого-либо источника, после нее оформляется сноска на источник в соответствии с требованиями к оформлению сносок.

Составление схем

Схема показывает порядок выполнения каких-либо действий по анализу, либо представляет из себя классификацию явлений, методов, средств и т.п.

Схема подписывается снизу по центру

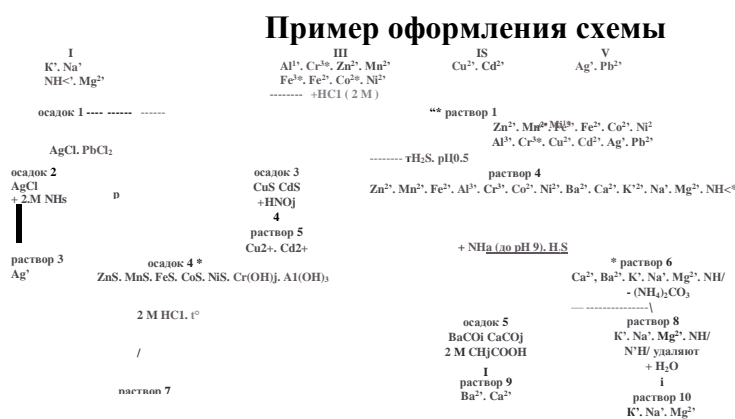


Схема 1 - Сероводородная схема разделения катионов на аналитические группы

Подготовка к контрольным работам, экзамену:

Контрольные работы и зачеты - это форма контроля уровня усвоения учебного материала по дисциплине. Контрольные работы и зачеты могут содержать и теоретические вопросы и практические задания по предмету. Поэтому, при подготовке к контрольной работе или зачету используются не только лекции, основная литература, но и дополнительная (справочники, словари и т.п.). При подготовке следует пользоваться следующим алгоритмом действий:

1. Составить список тем, которые необходимо повторить.
2. Выписать основные понятия, термины, формулировки законов.
3. Составить краткую запись каждой темы, записав в ней основные положения материала.
4. Ответить на контрольные вопросы по каждой теме. Если не удастся ответить на какой-либо вопрос, то необходимо вернуться к теоретическому материалу и повторить его, а затем снова ответить на все вопросы.
5. Разобрать методику решения задач (выполнения упражнений) по теме, записать алгоритм выполнения практических заданий.
6. Ориентируясь на алгоритм решить типовую задачу (выполнить типовое упражнение)
7. Решить задание с измененными данными.

3. Перечень самостоятельных работ по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и бюджет времени на их выполнение

№ п/п	Раздел, тема	Содержание самостоятельной работы	Вид контроля	Норма времени
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.				
1.	Введение	Определить соответствие товара: провести пересчет штрихового кода продовольственного товара, оформить заключение.	Проверка отчёта	2 часа
2.	Тема 1.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации хлеба и методов их идентификации» Провести пересчёт штрихового кода макаронных изделий. Составить таблицу по анализу соответствия маркировки муки требованиям НТД.	Проверка таблиц, отчёта.	5 часов
3.	Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации консервированного зеленого горошка и методов их идентификации». Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов картофеля, лука, бананов по внешним признакам». Составить таблицу по анализу соответствия маркировки консервированной кукурузы требованиям НТД. Исследовать нормативный документ и оформить реферат «Требования к качеству грибов»	Проверка таблиц, конспекта, реферата.	7 часов
4.	Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации виноградных вин и методов их идентификации» Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов чая и кофе по внешним признакам». Составить таблицу по анализу соответствия маркировки алкогольных напитков требованиям ТР.	Проверка таблиц, конспекта.	5 часов
5.	Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации меда и методов их идентификации» Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов шоколада по внешним признакам». Составить таблицу по анализу соответствия маркировки крахмала требованиям ГОСТ.	Проверка таблиц, конспекта.	7 часов

6.	Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации молока питьевого и сгущенного с сахаром, методы их идентификации» Составить таблицу по анализу соответствия маркировки мороженого требованиям ТР. Решить задачу по бальной оценке масла сливочного и сыра. Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов мороженого по внешним признакам».	Проверка таблиц, конспекта, решения задач.	6 часов
7.	Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации майонеза и методов их идентификации» Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов растительного масла по внешним признакам». Составить таблицу по анализу соответствия маркировки белорусского жира требованиям нормативно-технической документации.	Проверка таблиц, конспекта.	4 часа
8.	Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации колбасных изделий (мясных консервов) и методов их идентификации» Решить задачу по определению ветеринарного клеймения и товароведной маркировки мяса. Составить таблицу по анализу соответствия маркировки мясных консервов требованиям нормативно-технической документации. Оформить презентацию «Виды, химический состав и пищевая ценность субпродуктов»	Проверка таблиц, конспекта, презентации.	11 часов
9.	Тема 1.8. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов яиц по внешним признакам».	Проверка конспекта.	2 часа
10.	Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации охлажденной и замороженной рыбы и методов их идентификации» Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов рыбных пресервов по внешним признакам». Составить таблицы по анализу соответствия маркировки икры минтая, морской капусты	Проверка таблиц, конспекта.	9 часов

		консервированной требованиям НТД.		
11.	<i>Тема 1.10 Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания</i>	Составить таблицу по анализу соответствия маркировки детских адаптированных молочных смесей требованиям нормативно-технической документации	Проверка таблицы.	1 час
12.	<i>Тема 1.11. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов.*</i>	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов сухих завтраков по внешним признакам».	Проверка конспекта.	2 часа
13.	<i>Тема 1.12. Оценка качества и основы экспертизы продуктов из генно-модифицированного сырья.*</i>	Оформить реферат «Требования к качеству и безопасности товара из генно-модифицированного сырья»	Проверка реферата.	2 часа
14.	<i>Тема 1.13. Порядок проведения товарной экспертизы продовольственных товаров.*</i>	Составить опорный конспект «Документы этапов проведения товарной экспертизы»	Проверка конспекта.	3 часа
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров				
1.	Введение	Оформить реферат «Требования к качеству и безопасности упаковки товаров согласно ТР ТС 005»	Проверка реферата.	2 часа
2.	Тема 2.1. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Составить таблицу по анализу соответствия маркировки товара из пластмассы требованиям нормативнотехнической документации	Проверка таблицы.	2 часа
3.	Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации товаров бытовой химии и методов их идентификации	Проверка таблицы	2 часа
4.	Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов изделий из хрусталя по внешним признакам».	Проверка конспекта.	2 часа
5.	<i>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров*</i>	Оформить реферат «Требования к качеству и безопасности металлохозяйственных товаров из алюминия»	Проверка реферата	1 час
6.	Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров	Оформить презентацию «Виды, назначение и дефекты мебельных товаров».	Проверка презентации	2 часа
7.	Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы строительных товаров	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов кирпича и силикатных блоков	Проверка конспекта	2 часа

		по внешним признакам». Подготовка к семестровой контрольной работе.	Семестровая контрольная работа	2 часа
8.	Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы электробытовых товаров	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов электробытовых товаров по внешним признакам».	Проверка конспекта	2 часа
9.	<i>Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров*</i>	Составить таблицы по анализу соответствия маркировки корректирующей жидкости требованиям НТД	Проверка таблицы	2 часа
10.	<i>Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы фототоваров*</i>	Разработать презентации по ассортименту и оценке качества фототоваров.	Проверка презентаций. Выступление с докладом.	2 часа
11.	Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы бытовых электронных товаров	Оформить реферат «Требования к качеству и безопасности электронных бытовых товаров (по выбору)»	Проверка реферата.	2 часа
12.	Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы игрушек	Оформить перечень организаций, проводящих психолого-педагогическую экспертизу игрушек в РФ. Составить таблицы по анализу соответствия маркировки игрушки требованиям НТД	Проверка таблиц, отчёта.	3 часа
13.	<i>Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы спортивных, рыболовных и охотничьих товаров*</i>	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации спортивных товаров, методы их идентификации»	Проверка таблицы	2 часа
14.	<i>Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов*</i>	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации ювелирных товаров и часов»	Проверка таблицы	3 часа
15.	Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов тканей по внешним признакам».	Проверка конспекта.	2 часа
16.	<i>Тема 2.15. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий *</i>	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов ковров по внешним признакам».	Проверка конспекта.	2 часа
17.	Тема 2.16. Оценка качества и основы экспертизы швейных товаров	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации швейных изделий, методы их идентификации»	Проверка таблицы	1 час
18.	<i>Тема 2.17. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров*</i>	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов трикотажных изделий по внешним признакам».	Проверка конспекта.	2 часа
19.	Тема 2.18. Оценка качества и основы экспертизы обувных товаров	Составить таблицу по анализу соответствия маркировки обувных товаров требованиям нормативно-технической документации	Проверка таблицы	2 часа
20.	<i>Тема 2.19. Оценка качества и основы экспертизы пушно-меховых и овчинношубных товаров*</i>	Составить таблицу «Анализ способов фальсификации пушно-меховых изделий, методы их идентификации»	Проверка таблицы	1 час

21.	Тема 2.20. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров	Составить таблицу по анализу соответствия маркировки косметического товара требованиям нормативно-технической документации	Проверка таблицы	3 часа
22.	Тема 2.21. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров*	Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов галантерейных товаров по внешним признакам».	Проверка конспекта.	1 час
23.	Тема 2.22. Оценка качества и основы экспертизы изделий народных художественных промыслов и сувениров (художественные товары) *	Разработка мультимедийных презентаций по ассортименту и характеристикам товаров НХП.	Проверка презентации	1 час

4. Методические рекомендации для самостоятельной работы

Типовое задание 1. Составить таблицу «Анализ способов фальсификации товара, методы их идентификации»

Цель - проанализировать способы фальсификации товара и методов идентификации.

Задачи:

1. Изучить различные способы фальсификации группы товаров
2. Охарактеризовать способы фальсификации
3. Описать методы идентификации

Требования к знаниям: студенты должны знать способы фальсификации товара, методы их идентификации

Требования к умениям: студенты должны уметь выявлять фальсификацию товаров **Оснащение:** Учебная, справочная литература, интернет.

Вид контроля: текущий контроль в виде таблицы.

Литература основная: Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учебник. 4-е изд. М.: Дашков и К, 2013. - 460 с.

Требования к выполнению таблицы:

1. Таблица должна соответствовать требованиям (смотри раздел 2)
2. Название таблицы
3. В Таблице должно быть представлено не менее 5 способов фальсификации

Образец таблицы к заданию 1

Способ фальсификации	Характеристика и примеры	Метод идентификации

Критерии оценки задания 1:

Оценка «5» - таблица соответствует требованиям (см. раздел 2)

Оценка «4» - таблица соответствует требованиям на 80%

Оценка «3» - таблица соответствует требованиям на 50%

Оценка «2» - таблица не соответствует требованиям

Типовое задание 2. Составить таблицу по анализу соответствия маркировки товара требованиям нормативно-технической документации.

Цель - проанализировать соответствие маркировки товара требованиям НТД **Задачи:**

1. Изучить требования НТД
2. Выбрать образцы маркировки товара
3. Определить соответствие маркировки товара требованиям НТД

Требования к знаниям: студенты должны знать требования НТД к маркировке товара

Требования к умениям: студенты должны уметь выявлять соответствие маркировки товара требованиям НТД.

Оснащение: Учебная, справочная литература, НТД, интернет.

Вид контроля: текущий контроль в виде проверки таблицы.

Литература основная: Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М: НОРМА, 2013. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М: НОРМА, 2014.

Требования к выполнению таблицы:

1. Таблица должна соответствовать требованиям (смотри раздел 2)
2. Название таблицы
3. В Таблице должно быть представлено не менее 6 показателей

Образец таблицы к заданию 2

Показатель для сравнения	Поверка	Калибровка

Критерии оценки задания 2:

Оценка «5» - таблица соответствует требованиям (см. раздел 2)

Оценка «4» - таблица соответствует требованиям на 80%

Оценка «3» - таблица соответствует требованиям на 50%

Оценка «2» - таблица не соответствует требованиям

Типовое задание 3. Оформить опорный конспект «Характеристика дефектов товара по внешним признакам».

Цель - изучить основные дефекты товара и их характеристику.

Задачи:

1. Дать характеристику дефектов/пороков товарной группы
2. Определить причины их возникновения
3. Описать внешние признаки дефектов/пороков

Требования к знаниям: студенты должны знать характеристику дефектов товара по внешним признакам

Требования к умениям: студенты должны уметь выявлять дефекты товара по внешним признакам

Оснащение: Учебная, справочная литература, интернет, тетрадь.

Вид контроля: текущий контроль в виде проверки конспекта.

Литература основная: В. А. Тимофеева. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: «Феникс», 2013.

Требования к выполнению опорного конспекта:

1. Наличие названия темы.
2. Наличие плана конспекта.
3. Четкая структура.
4. Графическое единообразие и лаконичность в изображении понятий и явлений.
5. Отражение главных ключевых моментов.
6. Употребление минимального количества слов, примеров, символов, графиков, формул и так далее.
7. Соответствие содержания и структуры опорного конспекта плану.
8. Отсутствие непонятных сокращений.

Критерии оценки задания 3:

Оценка «5» - конспект полностью соответствует всем требованиям.

Оценка «4» - конспект соответствует требованиям (1-5).

Оценка «3» - конспект отвечает первым 4 требованиям.

Оценка «2» - конспект не отвечает требованиям.

Типовое задание 4. Оформить реферат «Требования к качеству и безопасности товара»

Цель - изучить требования к качеству и безопасности товара

Задачи:

1. Дать понятия «качество» и «безопасность» товара
2. Исследовать соответствующий нормативно-технический документ
3. Охарактеризовать требования качества и безопасности товара, регламентированные НТД.
4. Определить значимость регламентирования показателей качества при идентификации продукции

Требования к знаниям: студенты должны знать структуру НТД

Требования к умениям: студенты должны уметь вести поиск требований к качеству и безопасности товара, регламентированных в НТД.

Оснащение: Учебная, справочная литература, НТД, интернет.

Вид контроля: текущий контроль в виде проверки реферата.

Литература основная: Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М: НОРМА, 2014. **Требования к выполнению реферата:**

1. Наличие названия темы.
2. Наличие плана реферата
3. Четкая структура.
4. Графическое единообразие и лаконичность в изображении понятий и явлений.
5. Отражение главных ключевых моментов.
6. Употребление примеров, символов, графиков, формул и так далее.
7. Соответствие содержания и структуры плану.
8. Отсутствие непонятных сокращений.

Критерии оценки задания 4:

Оценка «5» - реферат полностью соответствует всем требованиям.

Оценка «4» - реферат соответствует требованиям (1-5).

Оценка «3» - реферат отвечает первым 4 требованиям.

Оценка «2» - реферат не отвечает требованиям.

Типовое задание 5. Оформить презентацию «Виды, требования к качеству, особенности упаковки и маркировки товара, способы фальсификации».

Цель - изучить виды требования к качеству, особенности упаковки и маркировки товара **Задачи:**

1. Дать определение товарной группе
2. Изучить требования к качеству товара
3. Описать особенности упаковки и маркировки товара
4. Определить способы фальсификации товара

Требования к знаниям: студенты должны знать особенности товарной экспертизы товарной группы

Требования к умениям: студенты должны уметь вести поиск информации по особенностям товарной экспертизы товарной группы

Оснащение: Учебная, справочная литература, интернет.

Вид контроля: текущий контроль в виде проверки презентации и доклада.

Литература основная: Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М: НОРМА, 2013. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М: НОРМА, 2014. В. А. Тимофеева.

Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: «Феникс», 2013.

Требования к выполнению презентации:

1. Презентация должна соответствовать требованиям (смотри раздел 2)
2. Наличие названия.
3. Четкая структура.
4. Графическое единообразие и лаконичность в изображении понятий и явлений.
5. Отражение главных ключевых моментов.

6. Употребление минимального количества слов, примеров, больше символов, графиков, формул и так далее.
7. Соответствие содержания и структуры презентации плану.
8. Отсутствие непонятных сокращений.

Критерии оценки задания 5:

Оценка «5» - презентация полностью соответствует всем требованиям.

Оценка «4» - презентация соответствует требованиям (1-5).

Оценка «3» - презентация отвечает первым 4 требованиям.

Оценка «2» - презентация не отвечает требованиям.

Задание. Подготовка к семестровой контрольной работе

Цель - закрепить знания по предыдущим темам.

Задачи:

1. Повторить темы в тетради.
2. Ответить на соответствующие вопросы.

Оснащение: Учебная, справочная литература, интернет, тетрадь.

Вид контроля: контрольная работа.

Литература основная: Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М: НОРМА, 2013. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М: НОРМА, 2014. В. А. Тимофеева.

Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: «Феникс», 2013.

Критерии оценки задания:

Оценка «5» - правильные ответы на все вопросы.

Оценка «4» - в ответе есть незначительные неточности.

Оценка «3» - в ответе допущены ошибки, не более половины.

Оценка «2» - ответ не отвечает требованиям.

Вопросы для подготовки к семестровой контрольной работе.

1. Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
2. Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
3. Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки.
4. Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству. Особенности маркировки.
5. Оценка и показатели качества слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки.
6. Оценка и показатели качества виноградных и плодовых вин. Требования к качеству. Особенности маркировки.
7. Оценка и показатели качества сахара, меда. Требования к качеству. Особенности маркировки.
8. Оценка и показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
9. Оценка и показатели качества мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
10. Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству. Особенности маркировки.
11. Оценка и показатели качества сметаны, творога. Требования к качеству. Особенности маркировки.
12. Оценка и показатели качества кисломолочных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки.
13. Оценка и показатели качества сыров и сливочного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки.

14. Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки.
15. Оценка и показатели качества мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
16. Оценка и показатели качества мяса птицы. Требования к качеству. Особенности маркировки.
17. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
18. Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
19. Оценка и показатели качества мясных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
20. Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
21. Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки.
22. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки.
23. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
24. Оценка и показатели качества икры. Требования к качеству. Особенности маркировки.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров.
2. Виды дефектов товаров: понятие, классификация, причины возникновения.
3. Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.
4. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
5. Фальсификация потребительских товаров.
6. Идентификация потребительских товаров.
7. Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
8. Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
9. Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки.
10. Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству. Особенности маркировки.
11. Оценка и показатели качества слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки.
12. Оценка и показатели качества виноградных и плодовых вин. Требования к качеству. Особенности маркировки.
13. Оценка и показатели качества сахара, меда. Требования к качеству. Особенности маркировки.
14. Оценка и показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
15. Оценка и показатели качества мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
16. Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству. Особенности маркировки.
17. Оценка и показатели качества сметаны, творога. Требования к качеству. Особенности маркировки.

18. Оценка и показатели качества кисломолочных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки.
19. Оценка и показатели качества сыров и сливочного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки.
20. Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки.
21. Оценка и показатели качества мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
22. Оценка и показатели качества мяса птицы. Требования к качеству. Особенности маркировки.
23. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки.
24. Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
25. Оценка и показатели качества мясных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
26. Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
27. Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки.
28. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки.
29. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки.
30. Оценка и показатели качества икры. Требования к качеству. Особенности маркировки.
31. Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки
32. Оценка и показатели качества ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.
33. Оценка и показатели качества ТБХ: моющих и чистящих средств. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.
34. Оценка и показатели качества бытовых стеклянных товаров. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.
35. Оценка и показатели качества бытовых керамических товаров. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.
36. Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
37. Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
38. Оценка и показатели качества строительных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
39. Оценка и показатели качества электробытовых товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки электробытовых товаров.
40. Оценка и показатели качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
41. Оценка и показатели качества фототоваров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
42. Оценка и показатели качества бытовых электронных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки бытовых электронных товаров.
43. Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
44. Оценка и показатели качества спортивных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
45. Оценка и показатели качества рыболовных и охотничьих товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.

46. Оценка и показатели качества ювелирных товаров. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты ювелирных товаров.
47. Оценка и показатели качества часов. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты часов.
48. Оценка и показатели качества тканей. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты тканей.
49. Оценка и показатели качества нетканых материалов и искусственных мехов. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.
50. Оценка и показатели качества ковров и ковровых изделий. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
51. Оценка и показатели качества швейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
52. Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
53. Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки обувных товаров.
54. Оценка и показатели качества пушно-меховых товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
55. Оценка и показатели качества овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
56. Оценка и показатели качества парфюмерных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
57. Оценка и показатели качества гигиенических косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
58. Оценка и показатели качества декоративных косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
59. Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.
60. Оценка и показатели качества народных художественных товаров и сувениров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.

Практические вопросы.

1. Идентификация и фальсификация зерна, круп.
2. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий.
3. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий.
4. Идентификация и фальсификация свежих плодов, овощей.
5. Идентификация и фальсификация переработанных плодов и овощей.
6. Идентификация и фальсификация чая, кофе.
7. Идентификация и фальсификация крепких алкогольных напитков.
8. Идентификация и фальсификация виноградных и плодовых вин.
9. Идентификация и фальсификация сахара, меда.
10. Идентификация и фальсификация растительного масла.
11. Идентификация и фальсификация молока, сливок.
12. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов.
13. Идентификация и фальсификация сыров, сливочного масла.
14. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.
15. Идентификация и фальсификация мясных консервов.
16. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.
17. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы.
18. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов.
19. Идентификация и фальсификация икры.
20. Идентификация и фальсификация товаров бытовой химии.
21. Идентификация и фальсификация мебельных товаров.
22. Идентификация и фальсификация электробытовых и бытовых электронных товаров.
23. Идентификация и фальсификация игрушек.

24. Идентификация и фальсификация ювелирных товаров.
25. Идентификация и фальсификация швейных изделий.
26. Идентификация и фальсификация обувных товаров.
27. Идентификация и фальсификация пушно - меховых и овчинно - шубных товаров.
28. Идентификация и фальсификация декоративной косметики.
29. Идентификация и фальсификация гигиенической косметики.
30. Идентификация и фальсификация парфюмерных товаров.

Критерии оценки

Содержание ответа	Оценка
Практический вопрос информативен, оба теоретических вопроса раскрыты полностью	5
Практический вопрос информативен, один из теоретических вопросов раскрыт не полностью	4
Практический вопрос недостаточно информативен, один из теоретических вопросов раскрыт полностью	3
Практический вопрос неинформативен, оба теоретических вопроса не раскрыты	2

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы РФ:

1. «О техническом регулировании» от 27.12. 2002 № 184-ФЗ
2. «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102 - ФЗ
3. «О защите прав потребителей» N 234-ФЗ с изменениями и дополнениями от 23.11. 2009 г.
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000 (с изменениями и дополнениями)
6. «О государственном контроле за качеством и рациональным использованием зерна и продуктов его переработки» от 10.01.2003 N 15-ФЗ
7. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) от 08.08.2001 ФЗ-134

Нормативные Документы

1. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС - 022 - 2011)
2. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС - 005 - 2011)
3. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011)
4. ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения
5. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции.
6. ГОСТ Р 51391-99 Изделия парфюмерно-косметические. Информация для потребителей. Общие требования.
7. МС ИСО 780-83 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с товарами

Учебники и учебные пособия

1. В. А. Тимофеева. Товароведение продовольственных товаров.. - Ростов н/Д.: «Феникс», 2013.
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М: НОРМА, 2013.
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М: НОРМА, 2014.

Дополнительная литература

1. Демакова Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: учебное пособие. - М.: КНОРУС, 2012
2. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров. под общ. ред. д.э.н., проф. И.Ш.Дзахмишевой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014
3. Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для эстетического и интеллектуального развития: Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015.
4. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература, 2012
5. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014
6. Чалых Т.И., Коснырева Л.М., Пашкевич Л.А. Товароведение упаковочных материалов и тары. - М.: Академия, 2012.
8. Айлова Г.Н., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г.Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров. - СПб.: Питер, 2015
9. Васильева Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2013
10. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. - М.: Деловая литература, 2014
11. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.
12. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений М.: Издательский центр «Академия», 2015
13. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник для вузов (под ред. Неверова А.Н.). - М.: МЦФЭР, 2014
14. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта активного отдыха - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014
15. Ходыкин А.П., А.А. Ляшко Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Шишкина И.В. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2012

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

1. gumer.info
2. mcsm.ru
3. metrobr.ru >
4. nncsm.ru
5. standards.ru
6. samaragost.ru
7. gost.ru
8. rg.ru