

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2025 11:35:11
Уникальный программный идентификатор:
7e7751705ad67ae2d6295985e0817060ad024e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

УТВЕРЖДАЮ

и.о. проректора по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике


М.В. Новиков
23 августа 2024 г.



*Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

к.б.н., доцент

(должность)

(подпись, дата)

Л.К. Земцова

(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры
промышленный дизайн,
технология упаковки и
экспертиза ФГБОУ ВО
Российский биотехнологический
университет (Росбиотех), д.х.н.

(должность)

(подпись, дата)

Т.И. Чалых

(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 15 от 10 июня 2024 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 7 от 26 от июня 2024 г.

Председатель комиссии

(должность)

(подпись, дата)

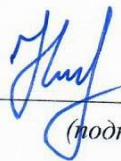
М.В. Горбачева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

1/ Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора обеспечения качества образования

(должность)



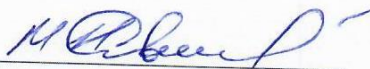
(подпись, дата)

Е.Л. Завьялова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний, умений, навыков и компетенций теоретического и прикладного характера в процессе изучения основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Задачи дисциплины:

- изучение закономерностей становления и развития предмета и основных категорий товароведения; основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость; изучении объектов, принципов, и методов товароведения; овладении научными знаниями и практическими навыками в области систематики, классификации и кодирования товаров; освоении основополагающих товароведных характеристик товаров;

- изучение ассортимента, качества, номенклатуры потребительских свойств товаров; алгоритма оценки качества товаров, определения количественных характеристик единичных экземпляров товаров и товарных партий, анализа факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; методов контроля товарных партий, включая правила отбора проб образцов; способов идентификации и прослеживаемости товаров, выявления их фальсификации, процессов, происходящих при хранении потребительских товаров, оптимизации условий и сроков хранения; анализа товарных потерь и причин их возникновения и способов предупреждения; разработки оптимальных условий эксплуатации и ухода за товарами, знакомства с видами, формами и средствами товарной информации, овладение теоретическими основами экспертизы товаров, ее видами, особенностями, методами и порядком проведения;

- умение системно анализировать общие тенденции и конкретные ситуации в сфере товароведения; организации и проведении научных исследований по оценке потребительских свойств, качества, безопасности, подлинности и конкурентоспособности товаров.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: основные положения современного законодательства в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки, реализации
		ОПК-5.2 Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения	Уметь: оперировать терминологией в области нормативно-правовой деятельности в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения
		ОПК-5.3 Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации	Владеть: знаниями по использованию нормативных и правовых документов, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продуктов из сырья животного происхождения
3.	ПК-15 Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	ИД-1пк-15 Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Знать: виды, формы и средства товарной информации, основные требования к маркировке товаров из сырья животного происхождения, виды информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов; основную терминологию, касающуюся ассортимента свойств товаров из сырья животного происхождения, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество; виды товарной экспертизы, основные случаи, при которых она осуществляется
		ИД-2пк-15 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации товарной информации; свойства и показатели ассортимента, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров из сырья животного происхождения; методы работы с товаросопроводительными документами, критерии соответствия товаров нормативным документам
		ИД-3пк-15 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания	Уметь: Применять навыки выявления соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов,

		животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	устанавливающих требования к безопасности и качеству товаров из сырья животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию; Применять методы количественной оценки показателей свойств ассортимента, методы оценки показателей и свойств товаров из сырья животного происхождения; использовать правила проведения различных видов экспертиз: по количеству, качеству и комплектности и др.
--	--	--	---

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 3 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения
		семестр
		6
Общий объем дисциплины	108	108
Контактная работа:	64,3	64,3
лекции	18	18
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36
лабораторные занятия	-	-
другие виды контактной работы	10,3	10,3
Самостоятельная работа обучающихся:	43,7	43,7
изучение теоретического курса	20	20
выполнение домашних заданий (доклады, сообщения)	20	20
подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	3,7	3,7
Промежуточная аттестация:	+	+
зачет	+	+
зачет с оценкой	-	-
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения			ИДК
		Лекции,	Занятия семинарского типа, час.	СР,	

		час.	Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия	час.	
1.	Теоретические основы товароведения	16	32	-	37,7	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3
2.	Теоретические основы экспертизы	2	4	-	6	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3
Итого:		18	36	-	43,7	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Теоретические основы товароведения	Товароведение как наука и учебная дисциплина. Потребности	2
		Принципы и методы товароведения	2
		Классификация и кодирование товаров	2
		Ассортимент товаров	2
		Качество товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров	2
		Оценка качества товаров	2
		Количественная характеристика товаров. Контроль качества и количества товаров	2
		Обеспечение товароведных характеристик товаров. Средства товарной информации	2
2.	Теоретические основы экспертизы	Методологические основы товарной экспертизы. Виды товароведной экспертизы и правила их проведения	2

Занятия практического типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
1.	Теоретические основы товароведения	Тема: Товароведение как наука и учебная дисциплина. Содержание: Основные понятия дисциплины. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Потребительная стоимость и стоимость товаров. Классификация и виды потребительной стоимости.	2

		<i>Тема:</i> Потребности. <i>Содержание:</i> Жизненный цикл продукции. Общественные потребности. Личные потребности.	2
		<i>Тема:</i> Принципы и методы товароведения. <i>Содержание:</i> Принципы товароведения. Классификация методов товароведения.	2
		<i>Тема:</i> Систематика и классификация товаров. <i>Содержание:</i> Основные понятия и термины систематики товаров. Принципы подразделения товаров. Классификация товаров. Виды классификаторов.	2
		<i>Тема:</i> Кодирование товаров. <i>Содержание:</i> Основные понятия кодирования товаров. Методы кодирования товаров.	2
		<i>Тема:</i> Ассортимент товаров. <i>Содержание:</i> Основные понятия и отличительные признаки товаров. Свойства ассортимента товаров. Управление ассортиментом товаров.	2
		<i>Тема:</i> Качество товаров. <i>Содержание:</i> Основные понятия качества товаров. Свойства товаров. Классификация показателей качества товаров.	2
		<i>Тема:</i> Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. <i>Содержание:</i> Основные понятия номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров. Группы и подгруппы потребительских свойств и показателей качества товаров.	2
		<i>Тема:</i> Оценка качества товаров. <i>Содержание:</i> Основные понятия оценки качества товаров. Выбор номенклатуры потребительских свойств и их определяющих показателей. Градация качества. Сортамент товаров. Дефекты товаров.	2
		<i>Тема:</i> Количественная характеристика товаров. <i>Содержание:</i> Единичные экземпляры, комплексные упаковочные единицы и товарные партии. Количественные характеристики товаров. Общие и специфические свойства товаров.	2
		<i>Тема:</i> Контроль качества и количества товаров. <i>Содержание:</i> Технологический цикл товара. Контроль качества товаров. Пробы и выборка. Принцип отбора проб. Приемочное и браковочное числа. Приемочный уровень дефектности.	4
		<i>Тема:</i> Обеспечение товароведных характеристик товаров. <i>Содержание:</i> Факторы, формирующие качество товара. Взаимосвязь стадий и этапов технологического жизненного цикла товаров с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров.	4
		<i>Тема:</i> Средства товарной информации. <i>Содержание:</i> Виды и средства товарной информации. Виды и структура маркировки. Информационные знаки.	4
2.	Теоретические основы экспертизы	<i>Тема:</i> Методологические основы товарной экспертизы. <i>Содержание:</i> Цели и задачи товарной экспертизы. Принципы и методы товарной экспертизы.	2
		<i>Тема:</i> Виды товароведной экспертизы и правила их проведения. <i>Содержание:</i> Виды товароведной экспертизы. Количественная экспертиза и правила ее проведения. Качественная экспертиза и правила ее проведения.	2

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно
1.	Теоретические основы товароведения	Товароведение как наука и учебная дисциплина.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	4

			Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	
		Потребности.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Принципы и методы товароведения.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Систематика и классификация товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Кодирование товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Ассортимент товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Качество товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	2
		Оценка качества товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	4
		Количественная характеристика товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	4
		Контроль качества и количества товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	4
		Обеспечение товароведных характеристик товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	4
		Средства товарной информации.	Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка к коллоквиуму.	3,7

2.	Теоретические основы экспертизы	Методологические основы товарной экспертизы.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Виды товароведной экспертизы и правила их проведения	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	4

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов. По напр. подгот. "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и орг. обществ. питания" и "Экономика" (квалификация "бакалавр")/ Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. - М.: Дашков и К*, 2014. - 928 с.: рис., табл. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в конце глав. - Авт. указ. на обороте тит. л. - ISBN 978-5-394-01955-5. Текст: непосредственный.

2. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 1. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852183> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 2. Модуль II. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141782> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения : учебник / М.А. Николаева. — Москва : Юр. Норма : ИНФРА-М, 2021. — 448 с. - ISBN 978-5-00156-186-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1693511> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 676 с. - ISBN 978-5-394-05002-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084817> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846708> (дата обращения: 05.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; отв. ред. Ж. Ю. Койтова. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 192 с. - ISBN 978-5-394-05220-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084477> (дата обращения: 06.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 508 с. - ISBN 978-5-394-01879-4. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1093715> (дата обращения: 06.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты / С. А. Страхова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 164 с. - ISBN 978-5-394-04269-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084475> (дата обращения: 06.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт ISO	https://www.iso.org/ru/home.html	Свободный доступ
	Официальный сайт ВОЗ и Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО)	http://www.fao.org/home/ru	Свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM. COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Доклад, сообщение
3. Коллоквиум
4. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-5			
Знать: основные положения современного законодательства в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки, реализации	Глубокие знания основных положений современного законодательства в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки, реализации	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении основных положений современного законодательства в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки, реализации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основных положениях современного законодательства в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки, реализации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний основных положений современного законодательства в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки, реализации	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: оперировать терминологией в области нормативно-правовой деятельности в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения	Уметь свободно оперировать терминологией в области нормативно-правовой деятельности в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения	Отлично	Высокий
	Уметь оперировать терминологией в области нормативно-правовой деятельности в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично оперировать терминологией в области нормативно-	Удовлетворительно	Пороговый

	правовой деятельности в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения		
	Не умение оперировать терминологией в области нормативно-правовой деятельности в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: знаниями по использованию нормативных и правовых документов, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продуктов из сырья животного происхождения	Полное владение навыками по использованию нормативных и правовых документов, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продуктов из сырья животного происхождения	Отлично	Высокий
	Владение навыками по использованию нормативных и правовых документов, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продуктов из сырья животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение навыками по использованию нормативных и правовых документов, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продуктов из сырья животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие владения навыками по использованию нормативных и правовых документов, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продуктов из сырья животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-15			
Знать: виды, формы и средства товарной информации, основные требования к маркировке товаров из сырья животного происхождения, виды информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов; основную терминологию, касающуюся ассортимента и свойств товаров из сырья животного происхождения, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество; виды товарной экспертизы, основные случаи, при которых она осуществляется	Глубокие знания о видах, формах и средствах товарной информации, основных требований к маркировке товаров из сырья животного происхождения, видах информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документах; глубокие знания об основной терминологии, касающейся ассортимента и свойств товаров из сырья животного происхождения, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество; глубокие знания о видах товарной экспертизы, основных случаях, при которых она осуществляется	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении видов, форм и средств товарной информации, основных требований к маркировке товаров из сырья животного происхождения, видов информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов; не существенные ошибки в представлении основной терминологии, касающейся ассортимента и свойств товаров из сырья животного происхождения, а также	Хорошо	Повышенный

	факторов, формирующих и сохраняющих их качество; не существенные ошибки в представлении видов товарной экспертизы, основных случаев, при которых она осуществляется		
	Фрагментарные представления видов, форм и средств товарной информации, основных требований к маркировке товаров из сырья животного происхождения, видов информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов; фрагментарные представления об основной терминологии, касающейся ассортимента и свойств товаров из сырья животного происхождения, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество; фрагментарные представления о видах товарной экспертизы, основных случаях, при которых она осуществляется	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний видов, форм и средств товарной информации, основных требований к маркировке товаров из сырья животного происхождения, видов информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов; отсутствие знаний основной терминологии, касающейся ассортимента и свойств товаров из сырья животного происхождения, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество; отсутствие знаний видов товарной экспертизы, основных случаев, при которых она осуществляется	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: методы поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации товарной информации; свойства и показатели ассортимента, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров из сырья животного происхождения; методы работы с товаросопроводительными документами, критерии соответствия товаров нормативным документам	Глубокие знания о методах поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации товарной информации; свойствах и показателях ассортимента, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров из сырья животного происхождения; методах работы с товаросопроводительными документами, критериях соответствия товаров нормативным документам	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в методах поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации товарной информации; в свойствах и показателях ассортимента, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров из сырья животного происхождения;	Хорошо	Повышенный

	в методах работы с товаросопроводительными документами, критериях соответствия товаров нормативным документам		
	Фрагментарные представления о методах поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации товарной информации; о свойствах и показателях ассортимента, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров из сырья животного происхождения; о методах работы с товаросопроводительными документами, критериях соответствия товаров нормативным документам	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации товарной информации; свойств и показателей ассортимента, факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров из сырья животного происхождения; методов работы с товаросопроводительными документами, критериев соответствия товаров нормативным документам	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять навыки выявления соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству товаров из сырья животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию; методы количественной оценки показателей свойств ассортимента, методы оценки показателей и свойств товаров из сырья животного происхождения; использовать правила проведения различных видов экспертиз: по количеству, качеству и комплектности и др.	Уметь полно применять навыки выявления соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству товаров из сырья животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию; методы количественной оценки показателей свойств ассортимента, методы оценки показателей и свойств товаров из сырья животного происхождения; использовать правила проведения различных видов экспертиз: по количеству, качеству и комплектности и др.	Отлично	Высокий
	Уметь применять навыки выявления соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству товаров из сырья животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию; методы количественной оценки показателей свойств ассортимента, методы оценки показателей и свойств товаров из сырья	Хорошо	Повышенный

	животного происхождения; использовать правила проведения различных видов экспертиз: по количеству, качеству и комплектности и др.		
	Уметь частично применять навыки выявления соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству товаров из сырья животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию; методы количественной оценки показателей свойств ассортимента, методы оценки показателей и свойств товаров из сырья животного происхождения; использовать правила проведения различных видов экспертиз: по количеству, качеству и комплектности и др.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять навыки выявления соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству товаров из сырья животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию; методы количественной оценки показателей свойств ассортимента, методы оценки показателей и свойств товаров из сырья животного происхождения; использовать правила проведения различных видов экспертиз: по количеству, качеству и комплектности и др.	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Теоретические основы товароведения	1. Опрос 2. Доклад, сообщение 3. Тест 4. Коллоквиум	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем докладов, сообщений 3. Банк тестовых заданий 4. Банк вопросов к коллоквиуму	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3
2.	Теоретические основы экспертизы	1. Опрос 2. Доклад, сообщение 3. Тест 4. Коллоквиум	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем докладов, сообщений 3. Банк тестовых заданий 4. Банк вопросов к коллоквиуму	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-15.1;

				ПК-15.2; ПК-15.3
--	--	--	--	---------------------

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится: в 3 семестре 2 курса.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 20 шт. (Приложение 1);
- комплект тем для докладов, сообщений - 10 шт. (Приложение 2);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 10 шт. (Приложение 3).
- комплект вопросов для коллоквиума по дисциплине – 20 шт. (Приложение 4);

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 10 шт. (Приложение 5).

Комплект вопросов для опроса по дисциплинеПримерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-15):**Раздел 1. Теоретические основы товароведения**

1. Цели и задачи товароведения как науки о товарах.
2. Этапы развития товароведения.
3. Связь дисциплины с другими науками.
4. Классификация и виды потребительной стоимости.
5. Основные определения потребностей.
6. Закон возвышения потребностей.
7. Классификация общественных и личных потребностей.
8. Фасетный метод классификации.
9. Цель кодирования товаров.
10. Структура, алфавит, основание, разряд и длина кода.

Раздел 2. Теоретические основы экспертизы

1. Нормативные документы в области товароведения и экспертизы продукции животноводства, касающиеся условий и сроков хранения, маркировки, транспортировки и реализации.
2. Нормативные документы, касающихся вопросов товароведной оценки и экспертизы продукции животноводства.
3. Организация проведения товарной экспертизы.
4. Цель и задачи товароведной экспертизы.
5. Основания для проведения количественной экспертизы при приемке товаров.
6. Разновидности качественной экспертизы в зависимости от назначения.
7. Основные понятия. Цель и задачи товарной экспертизы.
8. Объекты и субъекты экспертизы.
9. Средства и методы товарной экспертизы.
10. Нормативно-правовые документы в сфере оценки качества и экспертизы продукции животноводства на отдельных этапах товародвижения.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тем для докладов, сообщений по дисциплине**Примерный перечень тем для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-15):**

1. Сравнительный анализ методов классификации товаров.
2. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.
3. Значение классификации для международной торговли.
4. Методы формирования ассортимента торговых предприятий различного профиля.
5. Влияние перечня социально значимых товаров на формирование ассортимента.
6. Стратегические задачи управления ассортиментом.
7. Оперативные задачи по управлению ассортиментом.
8. Анализ ассортиментной политики торгового предприятия.
9. Разработка модели эффективной структуры ассортимента торгового предприятия.
10. История развития теории управления ассортиментом.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении и защиты докладов, сообщений

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к групповому проекту и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Примерные тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-15):

1. Полнота ассортимента – это:

- (А) способность товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности;
- (Б) количество торговых марок и/или торговых артикулов;
- (В) способность набора товаров удовлетворяет спрос на одни и те же товары;
- (Г) способность набора товаров удовлетворять измененные потребности за счет новых товаров.

2. Общим фактором формирования ассортимента является:

- (А) сырьевая база;
- (Б) спрос;
- (В) достижения НТП;
- (Г) каналы распределения товаров.

3. Паропроницаемость относят к группе свойств:

- (А) химических;
- (Б) физических;
- (В) физико-химических;
- (Г) биологических.

4. Антропометрические показатели относят к группе свойств:

- (А) экологических;
- (Б) эргономических;
- (В) эстетических;
- (Г) безопасности.

5. Сохраняемость является составляющей потребительского свойства:

- (А) назначение;
- (Б) безопасность;
- (В) надежность;
- (Г) эргономичность.

6. Единичный показатель качества служит для выражения:

- (А) сложных свойств;
- (Б) потребительских свойств;
- (В) простых свойств;
- (Г) природных свойств.

7. Базовые показатели качества содержатся в

- (А) классификаторах;
- (Б) товарно-сопроводительных документах;
- (В) технологических инструкциях;
- (Г) нормативно-технических документах.

8. Факторы, влияющие на качество, подразделяют на:

- (А) формирующие и сохраняющие;
- (Б) объективные и субъективные;
- (В) экономические и социальные;
- (Г) технологические и сохраняющие.

9. Сортамент бывает:

- (А) товарный и технологический;
- (Б) природный и товарный;
- (В) природный и технологический;
- (Г) природный и искусственный.

10. Критические дефекты относят к группе дефектов:

- (А) по степени значимости;
- (Б) по месту возникновения;
- (В) послереализационных;
- (Г) явных.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к коллоквиуму по дисциплине**Примерные вопросы к коллоквиуму для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-15):****Раздел 1. Теоретические основы товароведения**

1. Методы товароведения. Классификация методов, применяемых в товароведении
2. Основы систематики товаров: основные понятия, развитие и особенности систематики.
3. Принципы подразделения товаров по их применимости и функциональным взаимоотношениям.
4. Классификация товаров, общие принципы и правила классификации, классификационные признаки.
5. Виды классификации: учебная, торговая, промышленная, экономико-статистическая.
6. Товароведная классификация товаров.
7. Методы классификации: иерархический и фасетный, их сущность и правила построения. Достоинства и недостатки каждого метода.
8. Кодирование товаров. Код. Правила кодирования. Структура кода.
9. Методы кодирования, их достоинства и недостатки.
10. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Виды классификаторов.

Раздел 2. Теоретические основы экспертизы

1. Порядок проведения экспертизы: характеристика основных этапов.
2. Основные компоненты экспертизы; критерии экспертизы.
3. Акт экспертизы
4. Разновидности товароведной экспертизы.
5. Основания для проведения количественной экспертизы при приемке товаров.
6. Последовательность операций при проведении количественной экспертизы.
7. Экспертиза по качеству. Разновидности качественной экспертизы в зависимости от назначения.
8. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству.
9. Особенности и правила проведения ассортиментной экспертизы.
10. Особенности и правила проведения документальной экспертизы.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении коллоквиума

Отметка	Критерии оценивания
отлично	глубокое и прочное усвоение программного материала; полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы
хорошо	знание программного материала; грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; правильное применение теоретических знаний
удовлетворительно	при ответе допускаются неточности, не достаточно правильные формулировки; нарушение последовательности в изложении программного материала
неудовлетворительно	не знание программного материала; при ответе возникают ошибки

Комплект вопросов к зачету по дисциплине**Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-15):****Раздел 1. Теоретические основы товароведения**

1. Определение понятий «качество» и «показатели качества». Классификация показателей качества.
2. Значения показателей качества.
3. Уровень качества. Определение и методы расчета.
4. Определение категории «свойство». Подразделение свойств на простые и сложные, природные и приобретенные, примеры.
5. Химические свойства. Определение и характеристика.
6. Физические свойства. Определение и характеристика.
7. Физико-химические свойства. Определение и характеристика.
8. Биологические свойства. Определение и характеристика.
9. Номенклатура потребительских свойств.
10. Назначение товаров. Определение и характеристика.

Раздел 2. Теоретические основы экспертизы

1. Принципы экспертизы.
2. Виды товарных экспертиз.
3. Методы товарной экспертизы.
4. Порядок проведения товарной экспертизы: характеристика основных этапов
5. Документальное оформление заключения эксперта. Структура и содержание акта экспертизы.
6. Классификация товарных экспертиз
7. Разновидности товароведной экспертизы. Особенности и правила проведения.
8. Экспертиза и сертификация. Определение и отличия.
9. Основания для проведения количественной экспертизы при приемке товаров. Последовательность операций при проведении количественной экспертизы.
10. Экспертиза по качеству. Разновидности качественной экспертизы в зависимости от назначения.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
Зачтено	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, ошибки, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
Незачтено	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

