


ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ - ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО
УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА
Факультет инженерно-технологический
Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе
 Н.С. Семенова
«19» января 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы товароведения и экспертизы

Направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»

(прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки Товароведение и экспертиза товаров в таможенной
деятельности

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Дмитровград 2016г.

1.Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «**Теоретические основы товароведения и экспертизы**» по направлению подготовки: **38.03.07 Товароведение (форма обучения – очная, заочная).**

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»
Место дисциплины в структуре ОПОП. Дисциплина входит в базовую часть имеет индекс учебного плана (Б1.Б.12.).

Цели изучения дисциплины - ознакомление с теоретическими знаниями основ товароведения и экспертизы товаров (понимание основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров), формирование у обучаемых системы знаний об основополагающих характеристиках товара, составляющих его потребительскую стоимость.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров;
- освоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров, анализа и управления ассортиментом товаров;
- выявление и анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы, контроля и оценки уровня качества товаров, приемами и навыками идентификации товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: (ПК-8); (ПК-12)

Должен знать:

- основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении;
- теоретические основы качества товаров;
- методологию оценки качества товаров;
- принципы формирования и управления ассортиментом потребительских товаров;
- химические и физические свойства товаров;
- классификацию и кодирование товаров;
- виды и средства информации о товарах;
- критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров;
- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
- основные категории товароведения и их взаимосвязь;
- виды и методы классификации и кодирования товаров, показатели и методы управления ассортиментом;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- номенклатуру потребительских свойств товаров;
- основные процедуры при контроле качества товаров;
- основные понятия в области товарной экспертизы;

- принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;
- правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.

Должен уметь:

- работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;
- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах;
- работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);
- анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия;
- использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента;
- применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля;
- использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
- определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;
- устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей);
- использовать знания в области защиты прав потребителей.

Должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров;
- методикой проведения экспертизы качества товаров.

Основные разделы программы

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ И ТЕМЫ
	Модуль 1. Классификация, кодирование и ассортимент товаров
1	Тема 1. Предмет и основные категории товароведения
2	Тема 2. Классификация и кодирование товаров
3	Тема 3. Ассортимент товаров
	Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров
4	Тема 4. Химический состав товаров
5	Тема 5. Потребительские свойства товаров
6	Тема 6. Качество товаров
7	Тема 7. Оценка и контроль качества товаров
	Модуль 3. Товарная экспертиза
8	Тема 8. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы
9	Тема 9. Средства и методы товарной экспертизы
10	Тема 10. Правила и порядок проведения экспертизы товаров

Общая трудоемкость дисциплины: **6** зачетные единицы, **216** часов.

Форма контроля – зачет, экзамен; 1,2 семестры.

Составитель: ст. преподаватель **Т.Н.Малахова**

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» дисциплина базовой части государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности» квалификация - бакалавр.

Цели учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы»:

- приобретение обучающимися теоретических знаний, умений и навыков в области методов товароведения и экспертизы товаров, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке и экспертизе качества, организации хранения, снижения потерь товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя;
- понимание обучающимися основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров, необходимых для изучения последующих профессиональных дисциплин и формирования профессиональных компетенций.

В дисциплине рассматриваются основополагающие вопросы товароведения и экспертизы:

- товар как объект коммерческой деятельности, а экспертиза товаров как профессиональная исследовательская деятельность;
- условия формирования и сохранения количества и качества товаров в сфере производства и обращения;
- идентификация товаров и информационное обеспечение процесса товародвижения.

В задачи изучения дисциплины входят:

- изучение основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров;
- овладение едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости и потребностей;
- освоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров;
- изучение классификации потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы, контроля и оценки уровня качества товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров;
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина входит в перечень дисциплин (Б.1), базовой части, индекс учебного плана (Б1Б12). Предшествующие дисциплины, являющиеся базовыми для изучения данной дисциплины: химия, физика, физико-химические методы исследования, стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Для освоения дисциплины необходимы знания научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, основных экономических

категорий, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов экспертизы.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения базовых и обязательных дисциплин:

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров» и «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Товарный менеджмент», «Таможенная экспертиза» и др.

Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих коммерческую деятельность, научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, основных экономических категорий, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов экспертизы.

Таблица 3.1-Учебно-образовательные модули дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	Учебно-образовательные модули дисциплины, необходимые для изучения обеспечиваемых дисциплин		
		Модуль 1	Модуль 2	Модуль 3
1	Таможенная экспертиза	+	+	+
2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	+	+	+
3	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	+	+	+
4	Технология и товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	+	+	+
5	Технология и товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	+	+	+
6	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	+	+	+
7	Товарная информация	+	+	+
8	Сенсорный анализ продовольственных товаров	+	+	+
9	Товароведение упаковки товаров	+	+	+
10	Физико-химическими методами исследования	+	+	+

4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Выпускник по направлению подготовки «Товароведение» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» **должен обладать следующими компетенциями:**

-ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество ;

-ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучаемый:

Должен знать:

- ассортимент, классификацию потребительских свойств товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
- основные категории товароведения и их взаимосвязь;
- виды и методы классификации и кодирования товаров, показатели и методы управления ассортиментом;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- требования, предъявляемые к товарам;
- номенклатуру потребительских свойств товаров;
- основные процедуры при контроле качества товаров;
- основы идентификации товаров;
- основные понятия в области товарной экспертизы;
- принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;
- правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.
- методы анализа потребительской стоимости;
- виды и методы классификации и кодирования товаров;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядка их списания;
- виды, показатели и методы управления ассортиментом;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров;
- основные процедуры при контроле качества товаров;
- основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы;
- принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;
- правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.

Должен уметь:

- формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения;
- работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;
- применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов;
- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах;
- работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и

нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);

- анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия;
- использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента;
- применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля;
- использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
- определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;
- устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей);
- использовать знания в области защиты прав потребителей.

Должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- методами управления товарами в сфере обращения;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;
- рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров;
- методикой проведения экспертизы качества товаров;

Предметная область дисциплины, обеспечивающая достижение поставленных целей, включает изучение методов товароведения, ассортимента товаров, качества товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров, товарные потери, средства товарной информации, основы товарной экспертизы.

Объектами изучения дисциплины являются потребительские товары в процессе товародвижения.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» состоит из трех модулей: **модуль 1.** Классификация, кодирование, и ассортимент товаров; **модуль 2.** Потребительские свойства и качество товаров; **модуль 3.** Товарная экспертиза.

5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц. Одна зачетная единица равна ориентировочно 36 час.

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. В таблице 5.2 дано название базовых образовательных модулей дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и виды учебной работы.

Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы представлено в таблице 5.1.

Таблица 5.1- Рекомендуемое распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы очной и заочной формы обучения

Вид учебной работы	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	Зачетных единиц	Академических часов	Зачетных единиц	Академических часов
Общая трудоемкость дисциплины	6	216	6	216
Аудиторные занятия (всего)	2,75	99	0,56	20
В том числе:				
Лекции	1,00	36	0,22	8
Практические работы (ПР)	1,5	54	0,28	10
КСР	0,25	9	0,06	2
Самостоятельная работа (всего)	2,5	90	5,08	183
В том числе:				
Самостоятельное изучение отдельных тем модулей	0,83	30	2,22	80
Изучение тем лекций	0,56	20	1,19	43
Подготовка и презентация реферата	0,42	15	0,56	20
Подготовка к семинарам и практическим работам	0,42	15	0,56	20
Подготовка к тестированию	0,28	10	0,56	20
Контроль: зачет, экзамен	0,75	27	0,36	13

Изучение дисциплины направления **38.03.07 «Товароведение»**, осуществляется: **1-2 семестрах**

Формы контроля

1-Текущий (промежуточный) контроль в комбинированной форме (собеседования, тестирования, письменной форме, решение ситуационных задач), по отдельным разделам дисциплины, подготовка докладов, рефератов.

2-Итоговый контроль – **зачет, экзамен, 6-зачетных единиц.**

Таблица 5.3- Модули дисциплины, трудоемкость в зачетных единицах и виды учебной работы очной формы обучения

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ И ТЕМЫ	Зачетные единицы/ академические часы			
		Всего	Лекции	Практические работы, семинары	Самостоятельная работа
	Модуль 1. Классификация, кодирование и ассортимент товаров	1,22/54	0,28/10	0,44/14	0,83/30
1	Тема 1. Предмет и основные категории товароведения	0,22/16	0,06/2	0,11/4	0,28/10
2	Тема 2. Классификация и кодирование товаров	0,50/18	0,11/4	0,11/4	0,28/10
3	Тема 3. Ассортимент товаров	0,50/20	0,11/4	0,17/6	0,28/10
	Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров	1,96/64	0,39/14	0,56/20	0,83/30
4	Тема 4. Химический состав товаров	0,39/14	0,06/2	0,11/4	0,22/8
5	Тема 5. Потребительские свойства товаров	0,44/16	0,11/4	0,11/4	0,22/8
6	Тема 6. Качество товаров	0,44/16	0,11/4	0,17/6	0,17/6
7	Тема 7. Оценка и контроль качества товаров	0,50/18	0,11/4	0,17/6	0,22/8
	Модуль 3. Товарная экспертиза	1,72/62	0,33/12	0,56/20	0,83/30
8	Тема 8. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	0,50/18	0,11/4	0,11/4	0,28/10
9	Тема 9. Средства и методы товарной экспертизы	0,56/20	0,11/4	0,17/6	0,28/10
10	Тема 10. Правила и порядок проведения экспертизы товаров	0,67/24	0,11/4	0,28/10	0,28/10
	КСР	0,25/9			
	Контроль				0,75/27
	Всего	6/216	1,0/36	1,5/54	2,5/90

Таблица 5.4- Модули дисциплины, трудоемкость в зачетных единицах и виды учебной работы заочной формы обучения

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ И ТЕМЫ	Зачетные единицы/ академические часы			
		Всего	Лекции	Практические работы, семинары	Самостоятельная работа
	Модуль 1. Классификация, кодирование и ассортимент товаров	60,5	2,5	4	54
1	Тема 1. Предмет и основные категории товароведения	16,5	0,5		16
2	Тема 2. Классификация и кодирование товаров	21	1	2	18
3	Тема 3. Ассортимент товаров	23	1	2	20
	Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров	78	3	4	71
4	Тема 4. Химический состав товаров	22,5	0,5	2	20
5	Тема 5. Потребительские свойства товаров	17	1		16
6	Тема 6. Качество товаров	21	1	2	18
7	Тема 7. Оценка и контроль качества товаров	17,5	0,5		17
	Модуль 3. Товарная экспертиза	62,5	2,5	2	58
8	Тема 8. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	18,5	0,5		18
9	Тема 9. Средства и методы товарной экспертизы	21	1		20
10	Тема 10. Правила и порядок проведения экспертизы товаров	23	1	2	20
	КСР	2			
	Контроль				0,36/13
	Всего	6/216	0,22/8	0,28/10	5,08/183

5.5 Содержание учебно-образовательных модулей

Модуль 1. Классификация, кодирование и ассортимент товаров

Тема 1. Предмет и основные категории товароведения

Предмет товароведения – потребительная стоимость. Две стороны товара – стоимость и потребительная стоимость. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Основные характеристики потребительной стоимости – индивидуальная и общественная, единичная и совокупная, потенциальная и реальная. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости.

Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность и проч. Взаимосвязь основных категорий товароведения.

Содержание товароведения. Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением.

Тема 2. Классификация и кодирование товаров.

Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе. Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Достоинства и недостатки каждого метода.

Виды классификации товаров: экономико-статистическая, товароведная, торговая, стандартная, внешнеэкономическая и проч. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов. Принципы построения и основные классификационные группировки Общероссийского классификатора продукции (ОКП). Принципы построения и особенности систематизации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).

Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода. Идентификация товаров с помощью линейных и матричных кодов.

Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей. Информация о товаре. Информация о предприятии торговли. Содержание, требования, места расположения.

Виды информации: маркировка, нормативные и технические документы, реклама, каталоги, проспекты, буклеты и др. Носители информации о товарах: упаковка, ярлык, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, товарный знак (торговая марка), листовка-вкладыш, технический паспорт, руководство по эксплуатации и др.

Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информация о продовольственных и непродовольственных товарах.

Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Экологические знаки.

Штриховой код: назначение, структура, виды. Идентификация товаров с помощью штрихового кодирования. Алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода. Автоматизированная технология товародвижения на основе штрихового кодирования.

Тема 3. Ассортимент товаров

Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.

Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.

Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Роль потребительских комплексов в ассортименте торговых предприятий.

Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Оценка жизненного цикла товара. Методы оптимизации ассортимента. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента. Применение мерчандайзинга в деятельности по управлению ассортиментом. Основные направления совершенствования ассортимента.

Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.

Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров

Тема 4. Химический состав товаров

Химический состав продовольственных товаров. Понятие пищевой ценности. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.

Неорганические вещества: вода, минеральные вещества. Органические вещества: углеводы, белки и азотистые вещества, ферменты, липиды и жироподобные вещества, витамины, органические кислоты, красящие вещества.

Тема 5. Потребительские свойства товаров

Свойство как объективная особенность материалов и изделий. Естественные свойства товаров: понятие, классификация, значение. Химические свойства товаров. Физические свойства товаров. Биологические свойства товаров. Молекулярно-кинетические явления в материалах.

Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.

Функциональные свойства: совершенство выполнения основной функции, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных функций.

Надежность товаров: долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Понятие работоспособности, износа, отказа. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.

Эргономические свойства товаров: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и психофизиологические, психологические. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.

Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.

Технологические свойства: понятие, особенности применения, значение в оценке качества товаров.

Безопасность товаров: химическая, биологическая, физиологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п. Правовое регулирование безопасности товаров.

Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.

Тема 6. Качество товаров

Основные понятия в области качества: свойство, качество, требование, показатель качества. Качество – основная категория товароведения. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Факторы, влияющие на формирование потребностей: демографические, экономические, социальные, технологические. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции. Способы оценки и пути повышения конкурентоспособности.

Классификация требований, предъявляемых к товарам. Текущие и перспективные требования. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции.

Показатели качества, их классификация. Единичные и комплексные показатели качества. Групповые и интегральные показатели качества. Значения показателей качества: базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные и допускаемые.

Факторы, обеспечивающие качество товаров.

Факторы, формирующие качество продукции: конъюнктура рынка товаров, установление требований, качество исходного сырья и материалов, качество проектирования, качество изготовления. Технология изготовления. Способы воздействия на сырье и материалы. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции. Роль технической документации в формировании качества.

Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.

Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения. Срок хранения. Срок службы, срок годности и срок реализации. Режимы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.

Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.

Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери.

Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов по причинам возникновения, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т.д.

Тема 7. Оценка и контроль качества товаров

Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т.п. Понятие фальсификации товаров.

Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуатации. Достоинства и недостатки каждого метода.

Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.

Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества. Количественные характеристики товаров. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.

Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения. Статистические методы контроля качества: контроль качества по количественному и качественному признакам. Уровни контроля. Жесткость контроля. Риск поставщика и риск потребителя.

Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.

Правовое регулирование товароведной деятельности и качества товаров. Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ.

Права потребителей. Имущественная ответственность при нарушении прав потребителей: сроки, размеры, виды. Порядок представления исков. Мировое соглашение.

Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного недостатка товаров. Сроки предъявления претензий. Условия устранения недостатков или замены товара. Последствия нарушения прав потребителей при продаже товаров.

Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Сроки выполнения работ. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы. Сроки предъявления претензий.

Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.

Модуль 3. Товарная экспертиза

Тема 8. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы

Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.

Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссиянная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.

Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары. Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары.

Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица. Эксперты, главные эксперты, консультанты, ведущие специалисты, экспертные организации, органы по сертификации, испытательные лаборатории и центры, дегустационные советы, экспертные комиссии.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. Основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Основания для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Сроки проведения. Результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы. Право подписи санитарно-эпидемиологических заключений. Претензии и споры между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы. Процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров. Сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары). Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары). Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях.

Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Виды экологической экспертизы: государственная и общественная. Сроки проведения и результаты экологической экспертизы. Основополагающие термины в области экологической экспертизы товаров: экологическая экспертиза, заключение экологической экспертизы и др. Объекты и субъекты экологической экспертизы. Экспертная комиссия: состав,

руководитель, эксперты. Условия проведения общественной экологической экспертизы. Основания для повторной экологической экспертизы. Нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы. Уголовная, административная, материальная, гражданско-правовая ответственность за нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы.

Экологические показатели качества товара. Виды загрязнителей и разрушителей, содержащиеся в товаре и выделяемые товаром при его производстве, эксплуатации или утилизации: химические, физические и биологические. Источники экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные и утилизационные. Способы утилизации товаров и их отходов: повторная промышленная переработка, уничтожение.

Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: закон РФ «О ветеринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба РФ, ведомственная ветеринарно-санитарная служба РФ, производственная ветеринарная служба в РФ. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: технические регламенты, стандарты, СанПиНы, технические условия, правила, инструкции и другие документы, устанавливающие ветеринарные требования при ведении животноводства, содержании животных, производстве, переработке и реализации продукции животноводства. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: ветеринарные свидетельства, клейма и штампы. Ответственность за правильность ветеринарного клеймения и за нарушение ветеринарного законодательства РФ.

Тема 9. Средства и методы товарной экспертизы

Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Средства измерения и обнаружения. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические.

Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.

Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.

Технологические документы: определение, перечень, краткая характеристика.

Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке. Право потребителей на информацию о товарах в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Стандарты, устанавливающие требования к маркировке. Носители маркировки: упаковка, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, ярлык, листовка-вкладыш и др. Информационные знаки: виды и назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки соответствия, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Компонентные знаки. Экологические знаки.

Специальная литература: учебная, научная, справочная. Методы товарной экспертизы.

Тема 10. Правила и порядок проведения экспертизы товаров

Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в

проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну.

Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалов в экспертной организации. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.

В таблице 5.5 представлено соответствие содержания каждого модуля и результатов обучения.

Таблица 5.5 - Соответствие содержания требуемым результатам обучения

Результаты обучения	Учебно-образовательные модули		
	Модуль 1	Модуль 2	Модуль 3
Знания:			
основных категорий товароведения и их взаимосвязь	*	*	*
методы анализа потребительской стоимости	*		
виды и методы классификации и кодирования товаров	*		
показатели и методы управления ассортиментом	*		
факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров		*	
общие и специфические требования, предъявляемые к товарам		*	
номенклатуру потребительских свойств товаров		*	
основные процедуры при контроле качества товаров		*	
основы идентификации товаров		*	*
основные понятия в области товарной экспертизы			*
принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы			*
правила, порядок проведения и оформления результатов экспертизы товаров			*
Умения:			
систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах	*	*	*
работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.)	*	*	*

анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия	*		
определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента	*		
применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля		*	
определять порядок операций при проведении экспертизы товаров			*
устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей)		*	*
использовать знания в области защиты прав потребителей		*	*
Владения:			
методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров	*	*	
методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров		*	*
методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях	*	*	*
рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров		*	*
методикой проведения экспертизы качества товаров		*	*
навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям		*	*
методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров		*	*
Профессиональные компетенции:			
ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество ;	*	*	*
ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;		*	*

6 Образовательные технологии

Изучение данной дисциплины осуществляется по модульной системе: организация учебного процесса осуществляется на основе блочно-модульного представления учебной информации.

Содержание обучения структурируется в автономные организационно-методические блоки – модули, содержание и объём которых варьируются в зависимости от дидактических целей.

Сочетание модулей обеспечивает гибкость в отборе и комплектации учебного материала для обучения (и самостоятельного изучения) определенной категории обучающихся и реализации специальных дидактических и профессиональных целей.

Эффективность учебного процесса достигается при комплексном применении в качестве средств обучения информационно-методического обеспечения и управления учебным процессом; информационно-поисковой деятельности; автоматизации процессов контроля, коррекции результатов учебной деятельности; отработки навыков и умений самостоятельно решать разного рода задачи по изучаемому предмету. В процессе обучения используются различные образовательные технологии: мультимедийная оргтехника, раздаточный материал в форме рабочей тетради, проведение письменного опроса.

При изучении дисциплины использован элемент балльной оценки успеваемости обучающихся по результатам изучения каждого модуля.

Сами модули формируются в виде набора разделов, объединяемых по тематическому признаку в рамках учебной дисциплины.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» используются следующие образовательные технологии:

- лекции;
- практические занятия, на которых формируются навыки, предусмотренные программой;
- письменные или устные домашние задания;
- обсуждение подготовленных обучающимися эссе;
- деловые игры
- решение ситуационных задач;
- презентации с использованием мультимедийного оборудования;
- консультации;
- самостоятельная работа бакалавров, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных и устных домашних заданий.

В повышении эффективности обучения и формирования активной личности большое значение имеет такой принцип обучения, как познавательная активность. Целью обучения является не только овладение знаниями, умениями и навыками, но и формирование ведущих качеств личности, что вызывает необходимость использования методов активного обучения.

Формирование более высоких требований к учебно-воспитательному процессу по дисциплине предполагает внедрение нетрадиционных форм обучения, компьютерных технологий, применение методов активного обучения.

Без широкого использования методов активного обучения невозможно формирование специалиста, способного активно и творчески решать задачи широкого диапазона.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра товароведения реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в аудитории с применением мультимедийного оборудования в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется). На лекционных и практических занятиях обучающихся используют рабочие тетради, словари по освоению дисциплины.

Применяется монологический метод в форме рассказа, лекции с использованием таких приемов, как описание фактов, демонстрация явлений, напоминание, указание и др. Этот метод предполагает деятельность обучаемых копирующего характера: наблюдать, слушать, запоминать, выполнять действия по образцу. Алгоритмический метод позволяет формировать у обучающихся умения работать по определенным правилам и предписаниям; организовывать практические работы по инструкциям; формировать умения самостоятельно составлять новые алгоритмы деятельности. Диалогический метод - изложение учебного материала идет в форме сообщающей беседы, в которой используются в основном репродуктивные вопросы по известному обучающимся материалу; создаются так же проблемные ситуации, ставятся ряд проблемных вопросов, но в этом случае сущность новых понятий и способов действий объясняются. Показательный метод - это обусловленная принципами обучения система регулятивных правил подготовки и объяснения учебного материала путем постановки проблемы и показа способов ее решения или путем показа образца логики научного исследования, формирование у них способов поисковой деятельности, отрабатываются способы решения практической проблемы. Метод наблюдения - предоставляет возможность целенаправленного восприятия явлений и более широкого сбора информации; наблюдение за развитием тенденций в науке. Метод диалога - диалоговое общение предполагает равенство позиций и выражается в активной роли обучаемых, а процессы познания происходят во взаимодействии через взаимопонимание.

Практические занятия проходят с использованием многофункциональных учебных сред, которые содержат демонстрационные программы, наглядные пособия.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий.

Интерактивное обучение рассматривается как способ познания, осуществляемый в формах совместной деятельности обучающихся: все участники образовательного процесса взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуации, оценивают действие коллег и свое собственное поведение, погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению проблем.

Интерактивные лекции с применением мультимедиа-технологии.

Лекции дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» построены по предлагаемой методике, дают обучаемым возможность активно вмешиваться в процесс обучения: задавать вопросы, получать более подробные и доступные пояснения по неясным для них разделам и фрагментам излагаемого учебного материала. Представленный материал с применением мультимедиа-технологии обеспечивает восприятие обучаемым информации одновременно несколькими органами чувств.

Учебный материал представлен в наиболее привычных для современного человека формах: аудиоинформации (звуковой), видеоинформации.

При чтении лекций по разделам «Классификация и кодирование товаров», «Ассортимент товаров», «Оценочная деятельность и контроль качества в товароведении», «Информация о товаре», «Средства и методы товарной экспертизы» значительно активизирует внимание обучаемых к содержанию излагаемого учебного материала и повышает интерес к новой теме. Обучение становится занимательным и эмоциональным, принося эстетическое удовлетворение и повышая качество излагаемой информации.

Данный вид лекции дает возможность эффективнее использовать учебное время лекции, сосредоточив внимание на обсуждение наиболее сложных фрагментов учебного материала.

Эффективность применения интерактивной лекции по данным темам в ходе преподавания курса объясняется особенностью информации данных разделов своеобразием оформления текстовой информации в виде логических схем, таблиц, формул и наличием новой терминологии. Это, в сочетании со звуковыми эффектами, комментариями, делает учебный материал, излагаемый на лекции, более доступным для понимания.

Использование данной методики активизирует процесс преподавания, повышает интерес обучаемых к изучаемой дисциплине и эффективность учебного процесса, позволяет достичь большей глубины понимания учебного материала.

Практические занятия являются формой групповой аудиторной работы в малых группах. Основная цель практикума – это приобретение инструментальных компетенций и практических навыков, предусмотренных программой. В таблице 6.1 представлен перечень практических занятий, а также определены его основные цели.

В таблице 6.1 представлен перечень практических занятий, рекомендуемый для различных областей знаний, а также определены цели, которые должны быть достигнуты. Практикум является формой групповой аудиторной работы в малых группах. Основная цель практикума – это приобретение инструментальных компетенций и практических навыков.

Таблица 6.1- Практические работы при изучении дисциплины

№ раздела дисциплины	Наименование и темы занятий	Образовательные технологии	Код формируемых компетенций
1 2	Входной контроль Состояние и перспективы развития потребительского рынка России	Практическая работа семинар	ПК-8
2	1Классификация товаров, как метод товароведения. 2. Кодирование товаров. Классификаторы	Семинар-Презентация Практическое занятие	ПК-8
3	Ассортимент товаров	Практическое занятие	ПК-8
4	Контроль качества и количества товаров	Практическое занятие	ПК-8
5	1Номенклатура потребительских свойств товаров 2Химический состав и свойства товаров.	Семинар Практическое занятие	ПК-8
6	1Определение пищевой ценности продуктов 2Контроль качества в товароведении	Практическое занятие Практическое занятие	ПК-8;ПК-12
7	1Средства товарной информации. Штриховое кодирование. 2Изучение и контроль маркировочных данных на товаре	Семинар-презентация Практическое занятие	ПК-8;ПК-12
8	Законодательство РФ о защите прав потребителей.	Деловая игра	ПК-8;ПК-12

9	1 Ветеринарно-санитарная экспертиза 2 Основные этапы проведения товароведной экспертизы	Практическое занятие в ветеринарной лаборатории Практическое занятие	ПК-8;ПК-12
10	Деловая игра в вопросах и ответах	Деловая игра	ПК-8;ПК-12
11	Экспертиза товаров	Практическое занятие	ПК-8;ПК-12

Практические занятия полностью обеспечиваются учебными и методическими пособиями и указаниями по каждой работе, а также средствами измерений и приборами, реактивами, стандартами необходимыми для учебного процесса. Перед проведением лабораторных занятий обучаемые осваивают требуемый теоретический материал и процедуры выполнения лабораторных работ по предварительно полученным учебным и методическим пособиям.

Эффективность проведения практическим занятий осуществляется за счет использования информационных технологий, мультимедийных программных средств, как дополнительного инструментария лабораторного практикума.

Case-study (анализ конкретных, практических ситуаций)

Данный метод, используемый при освоении учебного материала, предполагает переход от метода накопления знаний к практической деятельности, практико-ориентированному относительно реальной деятельности товароведа.

При изучении таких разделов как «Ассортимент товаров», «Правовое регулирование товароведной деятельности», «Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации» особенно важно для обучаемых умение применять теоретические знания в практической деятельности. Данный метод дает возможность адаптировать обучаемых к будущей специальности, решать проблемы качества реализуемого товара, коммерции, организации торгового процесса и др.

Цель этого метода — научить обучаемых анализировать информацию, выявлять ключевые проблемы, выбирать альтернативные пути решения, оценивать их, находить оптимальный вариант и формулировать программы действий.

При анализе конкретных ситуаций особенно важно то, что здесь сочетается индивидуальная работа с проблемной ситуацией и групповое обсуждение предложений, подготовленных каждым членом группы. Это позволяет развивать навыки групповой, командной работы (Teamarbeit), что расширяет возможности для решения типичных проблем в рамках изучаемой учебной дисциплины.

В результате проведения индивидуального анализа, обсуждения в группе, определения проблем, нахождения альтернатив, выбора действий и плана их выполнения обучающиеся получают возможность развивать навыки анализа и планирования ассортимента на торговом предприятии, управления ассортимента в целях повышения прибыли. Регулирование вопросов, возникающих в процессе закупки и продажи товаров, а также решение вопросов, связанных с проведением экспертизы товаров.

Разработка практических ситуаций происходит двумя путями: на основе описания реальных событий и действий и на базе искусственно сконструированных ситуаций.

Подводя итог анализу метода case-study, необходимо отметить значимость этого метода

для формирования специальной, методической и коммуникативной компетенции в:

- ✓ установлении межпредметных связей;
- ✓ аналитическом и системном мышлении;
- ✓ оценке альтернатив;
- ✓ презентации результатов проведенного анализа;
- ✓ оценке последствий, связанных с принятием решений;
- ✓ освоении коммуникативных навыков и навыков работы в команде.

В основе метода конкретных ситуаций лежит описание конкретной профессиональной деятельности или эмоционально-поведенческих аспектов взаимодействия коммерсантов. При изучении конкретной ситуации, и анализе конкретного примера обучаемый должен вжиться в конкретные обстоятельства, понять ситуацию, оценить обстановку, определить, есть ли в ней проблема и в чем ее суть. Определить свою роль в решении проблемы и выработать целесообразную линию поведения.

Деловые и ролевые игры.

При изучении разделов «Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы» и «Правовое регулирование товароведной деятельности» используется метод, который представляет собой в комплексе ролевую игру с различными, противоположными интересами ее участников и необходимостью принятия какого-либо решения по окончании или в ходе игры. Данный метод игры помогает формировать такие важные ключевые квалификации руководителей, как коммуникативные способности, толерантность, умение работать в малых группах, самостоятельность мышления и т. д.

Данный метод направлен на снятие определенных практических проблем, приобретение навыков выполнения конкретных приемов деятельности.

Деловая игра проходит, как правило, в форме согласованного группового мыслительного поиска, это требует вовлечения в коммуникацию всех участников игры. По своей сути этот метод обучения является особой формой коммуникации.

Завершается деловая игра подведением итогов, где основное внимание направлено на анализ ее результатов, наиболее значимых для практики. Однако завершающая фаза может быть расширена до рефлексии всего хода игры. Объектами такой рефлексии могут стать: динамика индивидуальных, групповых, межгрупповых траекторий движения мыслительных процессов; динамика образования коллективного мнения на основе изменений в межличностных отношениях; позиционность игроков и межпозиционные отношения и т. д.

Конкурс практических работ с их обсуждением.

Практические занятия позволяют выработать практические навыки работы. Формировать способности управлять ассортиментом товаров. Изучать потребительские свойства товаров, методы оценки качества, приобрести необходимые навыки и выработать умение в контроле качества товаров и другие вопросы, предусмотренные данной программой для формирования профессиональных компетенций. На практических занятиях предусмотрены методы активного обучения и различные формы контроля самостоятельной работы, направленные на развитие их исполнительской и творческой активности. При проведении практических занятий обучаемые могут использовать дополнительную литературу, словари, нормативную документацию и раздаточный материал. По мере необходимости в ходе занятия преподаватель может сформулировать другие вопросы и тестовые задания, которые не нашли отражения в планах занятия. Применение данного метода при изучении разделов учебной программы «Классификация и кодирование товаров», «Ассортимент товаров», «Правовое регулирование товароведной деятельности», «Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в

экспертной организации» сильнее всего действует на интеллектуальную активность дух соревновательности, который проявляется, когда обучаемые коллективно ищут истину. Кроме того, действует такой психологический феномен как заражение, и любая высказанная соседом мысль способна непроизвольно вызвать собственную, аналогичную или близкую к высказанной или, наоборот, вовсе противоположную.

Практические занятия по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров» предусматривают закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков работы с нормативной документацией. Основные задачи учебных практических занятий определяются дидактическими принципами высшей школы: самостоятельности и творческого поиска в процессе обучения. Постановка и организация практических работ способствует развитию мышления, формированию обобщенных приемов исследовательской деятельности (постановка задач, теоретическое обоснование, экспериментальная проверка и составление вывода) и развитию практических навыков. Интерактивная деятельность обеспечивает не только прирост знаний, умений, навыков, способов деятельности и коммуникации, но и раскрытие новых возможностей будущих выпускников, что является необходимым условием для совершенствования их компетентностей.

Решение и составление кроссвордов .

Отличительная особенность данной дисциплины среди дисциплин профессионального блока заключается в освоении многих понятий, терминов и основ последующих дисциплин по товароведению. Применение данной формы обучения позволяет в освоении терминологии, понятий в товароведении и экспертизе.

Кроссворд — это задача-головоломка; ее суть в заполнении пересекающихся рядов клеток (по вертикали и горизонтали) словами, разгадываемыми по приводимому списку определений смысла этих слов. Название игры имеет английское происхождение (англ. «cross» — пересечение и «word» — слово) и переводится как «крест-слово», отсюда и другое название кроссворда — «крестословица. Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Главная функция этой игры — дать возможность вспомнить знакомые, но забытые термины, закрепить их в памяти, развить интеллект. Как правило, решение кроссвордов эффективно после изучения очередного раздела данной дисциплины и при обобщении учебного материала крупных разделов или всего курса в конце учебного года. Включая обучаемых в эту интеллектуальную игру, в нетрадиционной (а значит, более интересной) форме проверяются знания, прочность и глубина усвоения пройденного, выявляется, какие именно вопросы нуждаются в разъяснении и закреплении.

Решение, обсуждение и составление кроссвордов, взаимная их проверка дает возможность с интересом осваивать учебный материал.

Интерактивная экскурсия.

Интерактивная экскурсия, предусмотренная учебной программой, в ветеринарную лабораторию г. Димитровграда, дает возможность обучаемым не только услышать, о правилах и методах проведения ветеринарной экспертизы, но и участвовать в проведении ветеринарной экспертизы, мясной продукции, поступившей от населения.

Обучаемые совместно с преподавателем и работниками лаборатории проводят оценку качества образцов:

- ✓ Органолептическая оценка качества мяса
- ✓ Определение продуктов первичного распада белка в бульоне
- ✓ Порядок проведения микроскопического анализа мяса убойных животных

- ✓ Проведение формальной реакции.
- ✓ Ветеринарное клеймение мяса

Таблица 6.2- Формы активного обучения

№	Учебно-образовательный модуль.	Тематика тренинга, ролевых и деловых игр
1	Модуль 1. Классификация, кодирование и ассортимент товаров.	<p>Практическая работа.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Расчет энергетической и пищевой ценности (теоретической и практической) конкретного товара. Практическая работа. -Определение суточной потребности основных нутриентов продовольственных товаров. <p>Практическая работа.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Основные признаки классификации продовольственных и непродовольственных товаров, работа с образцами и таблицами. <p>Проблемная ситуация</p> <ul style="list-style-type: none"> -Расчет структуры ассортимента конкретного торгового предприятия -Определение показателей ассортимента и расчет коэффициента эффективности.
2	Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров.	<ul style="list-style-type: none"> -Тренинг <p>Ситуационная задача по определению количественной и качественной характеристик товаров на конкретном примере.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение основных характеристик и показателей партии товара.
3	Модуль 3. Товарная экспертиза	<ul style="list-style-type: none"> -Ситуационные задачи по проведению товарной экспертизы по индивидуальному заданию, выявление ошибок. -Заполнение бланка по заключению и выводам проведенных исследований. -Деловая игра по проведению экспертизы

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий.

Интерактивное обучение рассматривается как способ познания, осуществляемый в формах совместной деятельности обучающихся: все участники образовательного процесса взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуации, оценивают действие коллег и свое собственное поведение, погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению проблем.

Таблица 6.3- Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана

№ п / п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных лабораторных и семинарских занятий, час				
			Интерактивная экскурсия	Конкурсы лабораторных работ с их обсуждением	Деловые и ролевые игры, презентации	Case-study (анализ конкретных активных ситуаций); дайджест	Демонстрация видеороликов по производству и оценке качества товаров
1	Предмет и основные категории товароведения	2					
2	Классификация, кодирование и ассортимент товаров.	2			4		2
3	Потребительские свойства и качество товаров.	2		4		4	2
4	Товарная экспертиза		4	4			
ИТОГО		6	4	8	4	4	4

7. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа является важным компонентом образовательного процесса, формирующим личность обучаемого, его мировоззрение и культуру профессиональной деятельности, способствует развитию способности к самообучению и постоянному повышению своего профессионального уровня. Самостоятельная работа заключается в изучении тем программы дисциплины по рекомендуемой учебной литературе, в изучении тем лекций, в подготовке к лабораторным занятиям, тренингам, к текущему модульному контролю, промежуточной аттестации - рубежному контролю-экзамену.

Организация самостоятельной работы имеет цели:

- систематизировать и расширять их теоретические знания;
- научить их работать с учебной, научной литературой и нормативной документацией, проводить ее анализ и делать выводы;
- стимулировать профессиональный рост, воспитывать творческую активность и инициативность;

-развитие навыков самостоятельной работы эффективно проходит не только при подготовке к семинарам, но и при подготовке к практическим занятиям, тестовому контролю.

Таблица 7.1 Учебно-образовательные модули и самостоятельная работа

№ п/п	Учебно-образовательные модули дисциплины	Трудоёмкость СРС, зач.ед./ч	Виды самостоятельной работы обучающихся	Зачетные единицы, часы
1.	Модуль 1.	0,83/30	1. Изучение тем лекций	0,11/4
			2. Подготовка к практическим занятиям	0,11/4
			3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	0,28/10
			4. Подготовка к тестированию по модулю	0,11/4
			5. Подготовка и презентация реферата	0,11/4
			6. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) - зачету	0,11/4
2	Модуль 2..	0,83/30	1. Изучение тем лекций	0,11/4
			2. Подготовка к практическим занятиям	0,11/4
			3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	0,28/10
			4. Подготовка к тестированию по модулю	0,11/4
			5. Подготовка и презентация реферата	0,11/4
			6. Подготовка к рубежному контролю	0,11/4
3	Модуль 3.	0,83/30	1. Изучение тем лекций	0,11/4
			2. Подготовка к практическим занятиям	0,17/6
			3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	0,11/4
			4. Подготовка к тестированию по модулю	0,06/2
			5. Подготовка и презентация реферата	0,11/4
			6. Подготовка к деловой игре	0,11/4
			7. Подготовка к рубежному контролю	0,06/2
	Итого	2,5/90		

Самостоятельная работа по изучению теоретических основ товароведения и экспертизы товаров предусматривает формирование у обучающихся фундаментальных

товароведных знаний и умений, при наличии которых облегчается усвоение товароведных характеристик товаров однородных групп товаров; предполагается изучение научно обоснованных приемов оценки качества товаров, изучение влияния какого – либо фактора на качество продуктов для изыскания способов его повышения, расширения ассортимента, снижения потерь при транспортировании и хранении.

Виды самостоятельной работы по каждому модулю с учетом трудоемкости представлены в таблице 7.1.

7.2 Возможная тематика рефератов, эссе

Модуль 1.

1. История развития товароведения как науки.
2. Современные задачи товароведения.
3. Товароведение в условиях современного рынка.
4. Роль товароведения в международном товарообмене.
5. Сравнительный анализ методов классификации товаров.
6. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.
7. Значение классификации для международной торговли.
8. История развития штрихового кодирования.
9. Сравнительный анализ методов кодирования.
10. Разработка модели эффективной структуры ассортимента торгового предприятия.
11. Роль товарных знаков в оптимизации ассортимента.
12. История развития теории управления ассортиментом.
13. Особенности управления ассортиментом промышленного предприятия.
14. Сравнительный анализ ассортиментной политики монобрендовых и мультибрендовых торговых фирм.

Модуль 2.

1. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
2. Значение экономических требований в формировании качества продукции.
3. Стратегии качества на рынке потребительских товаров.
4. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.
5. Экология и упаковка.
6. Государственное регулирование товарных потерь.
7. Влияние эстетических свойств упаковки на общую оценку качества.
8. Значение эргономики в современном дизайне.
9. Пищевые красители: понятие, классификация, нормы.
10. Современные методы оценки товаров.
11. Виды испытаний.
12. Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества.
13. Методы изучения мнений потребителей.
14. Методы представления результатов оценки.

Модуль 3.

1. Роль информации о товарах в условиях глобальной экономики.
2. Значение маркировки в экспортных и импортных операциях.
3. Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.
4. Роль маркировки в обеспечении безопасности товаров.
5. Понятие и функции товарного знака.
6. Безопасность и защита прав потребителей.
7. Анализ изменений, внесенных в закон «О защите прав потребителей».
8. Экологическая экспертиза товаров.

9. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров.
10. Экспертиза товаров для таможенных целей.
11. Потребительская экспертиза товаров.
12. Права и обязанности экспертов.
13. Государственная судебная экспертиза.
14. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
15. Гигиенические требования к одежде для детей и подростков.
16. Гигиенические требования к обуви для детей и подростков.
17. Экологические загрязнения при производстве товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
18. Экологические загрязнения при хранении, транспортировании и реализации товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
19. Экологические загрязнения при эксплуатации (или потреблении) непродовольственных товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
20. Способы утилизации товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
21. Организация и производство ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного сырья.
22. Ветеринарная служба в Российской Федерации.
23. Законодательное и нормативное обеспечение права потребителя на информацию о товарах.
24. Требования к маркировке товаров за рубежом.
25. Правовая охрана товарных знаков в России.
26. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки.
27. Компонентные знаки.
28. Экологические знаки.
29. Товарные знаки.
30. Национальные и транснациональные знаки соответствия.
31. Национальные и транснациональные знаки качества.
32. Использование объективных методов при оценке качества товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
33. Использование органолептических методов при оценке качества товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
34. Использование экспертного метода при оценке качества товаров (вид товара – по выбору обучаемого).
35. Особенности организации и проведения дополнительной экспертизы.
36. Особенности организации и проведения повторной экспертизы.
37. Особенности организации и проведения контрольной экспертизы.
38. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией.
39. Права, обязанности и ответственность эксперта при производстве экспертизы.

7.3 Вопросы для самопроверки:

Тема 1:

1. Предмет товароведения.
2. Понятие потребительной стоимости. Единичная и совокупно-общественная потребительная стоимость.
3. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости.
4. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
5. Основные задачи, стоящие перед товароведением на современном этапе.

Тема 2:

1. Понятие классификации.
2. Цели и задачи классификации.
3. Значение классификации товаров.

4. Основные классификационные признаки.
5. Методы классификации товаров.
6. Виды классификации товаров.
7. Товароведная классификация товаров.
8. Классификаторы, понятие, виды, уровни.
9. Кодирование товаров: виды, методы, правила.
10. Штриховое кодирование.

Тема 3:

1. Понятие ассортимента и его виды.
2. Показатели, характеризующие ассортимент.
3. Понятие ассортиментного перечня и его отличие от ассортиментного минимума.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Принципы формирования ассортимента товаров.
6. Методы управления ассортиментом.
7. Функции управления ассортиментом товаров.
8. Стратегия управления ассортиментом.
9. Методы оптимизации ассортиментного перечня.

Тема 4:

1. Определение терминов: свойство, потребность, требование, качество, дефект (несоответствие).
2. Классификация потребностей.
3. Понятие конкурентоспособности.
4. Требования, классификация, факторы формирования.
5. Показатели качества: понятие, классификация, назначение.
6. Обобщенный и единичный показатели качества.
7. Обеспечение качества товаров.
8. Факторы, формирующие качество продукции.
9. Факторы, сохраняющие качество продукции.
10. Дефекты: понятие, классификация, способы устранения.
11. Товарные потери: понятие, классификация, учет, пути сокращения.

Тема 5:

1. Определение терминов: свойство, потребительские свойства, качество.
2. Показатели, характеризующие химические свойства.
3. Показатели, характеризующие физические свойства материалов и изделий.
4. Показатели, характеризующие биологические свойства.
5. Классификация потребительских свойств.
6. Функциональные свойства.
7. Свойства надежности.
8. Эстетические свойства.
9. Эргономические свойства.
10. Технологические свойства.
11. Свойства безопасности.
12. Экологические свойства.
13. Правила построения номенклатуры потребительских свойств.

Тема 6:

1. Понятие и виды оценочной деятельности в товароведении.
2. Идентификация: понятие, значение, порядок проведения.
3. Экспертиза товаров: понятие, значение, особенности.
4. Оценка качества: понятие, цели, порядок проведения.
5. Методы оценки показателей качества.
6. Объективные методы. Достоинства и недостатки каждого метода.
7. Эвристические методы. Достоинства и недостатки каждого метода.

8. Контроль качества: понятие, виды, цели и задачи.
9. Требования, предъявляемые к выборке (пробе).
10. Статистические методы контроля качества: понятие, виды, уровни, планы контроля, риски.
11. Уровень качества: понятие, цели, задачи, оценка уровня качества, методы оценки.

Тема 7:

1. Информация о товаре: понятие, виды, носители, требования.
2. Информационное сопровождение товародвижения: документы, маркировка, упаковка и т.п.
3. Маркировка: виды, назначение, требования, содержание.
4. Требования к информации для потребителей.
5. Виды информационных знаков, их назначение.
6. Знаки безопасности.
7. Эксплуатационные и манипуляционные знаки.

Тема 8:

1. Право потребителя на информацию о товаре.
2. Право потребителя на безопасность.
3. Право потребителя на защиту.
4. Мировое соглашение: понятие, правовое поле, правила принятия.

Тема 9:

1. Дайте определение термину «экспертиза товаров».
2. Перечислите и поясните основные принципы товарной экспертизы.
3. Дайте характеристику первичной, дополнительной, повторной, контрольной экспертизе.
4. Дайте характеристику комиссионной и комплексной экспертизы.
5. Назовите основные объекты товарной экспертизы.
6. Назовите дополнительные объекты товарной экспертизы.
7. Дайте характеристику стандартным и нестандартным товарам, условно пригодным нестандартным товарам, опасным и потенциально опасным товарам.
8. Назовите и дайте характеристику субъектам товарной экспертизы.
9. Укажите основные законы и нормативные документы в области санитарно-эпидемиологической экспертизы.
10. Назовите объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы.
11. Назовите субъекты санитарно-эпидемиологической экспертизы.
12. Дайте определение термину «санитарно-эпидемиологическая экспертиза».
13. Дайте определение терминам «санитарно-эпидемиологическое исследование», «санитарно-эпидемиологическое испытание», «санитарно-эпидемиологическая оценка».
14. Дайте определение термину «санитарно-эпидемиологическое заключение».
15. Дайте определение терминам «экспертное заключение», «акт обследования», «протокол исследования (испытания)», «метод исследований (испытаний) и измерений», «методика исследований (испытаний) и измерений».
16. Что может быть основанием для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров?
17. Каковы сроки проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров?
18. Укажите результаты проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
19. Кто имеет право подписи санитарно-эпидемиологических заключений?
20. Каков порядок разрешения претензий и споров между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы?
21. Могут ли привлекаться для санитарно-эпидемиологической экспертизы иные организации, кроме Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

- потребителей и благополучия человека, ее территориальных органов, управлений и структурных подразделений?
22. Перечислите процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
 23. Перечислите документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных товаров.
 24. Перечислите документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортных товаров.
 25. Укажите сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары).
 26. Укажите основные законы в области экологической экспертизы.
 27. Дайте определение термину «экологическая экспертиза».
 28. Назовите принципы экологической экспертизы.
 29. Назовите виды экологической экспертизы.
 30. Назовите объекты экологической экспертизы.
 31. Назовите субъекты экологической экспертизы.
 32. Укажите результаты проведения экологической экспертизы.
 33. Дайте определение терминам «заключение экологической экспертизы».
 34. Что может быть основанием для проведения повторной экологической экспертизы?
 35. Каковы сроки проведения экологической экспертизы?
 36. Укажите требования к составу экспертной комиссии для проведения экологической экспертизы.
 37. По чьей инициативе проводится общественная экологическая экспертиза?
 38. Назовите экологические показатели качества товара.
 39. Назовите химические, физические и биологические загрязнители, присутствующие в товарах. Приведите примеры их отрицательного воздействия на окружающую среду.
 40. Назовите источники экологических загрязнений.
 41. Назовите способы утилизации товаров и их отходов.
 42. Укажите основные законы в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
 43. Определите цель ветеринарно-санитарной экспертизы.
 44. Назовите задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
 45. Назовите объекты ветеринарно-санитарной экспертизы.
 46. Назовите субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы.
 47. Укажите результаты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
 48. Какова организационная структура ветеринарной службы в Российской Федерации?
 49. Назовите основные нормативные и технические документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.
 50. Кто несет ответственность за правильность ветеринарного клеймения?
 51. Право потребителей на информацию о товарах в свете федерального закона «О защите прав потребителей».
 52. Какие нормативные документы являются средствами товарной информации?
 53. Какие технические документы являются средствами товарной информации?
 54. Какие технологические документы являются средствами товарной информации?
 55. Маркировка: виды, назначение, общие требования.
 56. Требования к информации для потребителей.
 57. Виды информационных знаков, их назначение.
 58. Какие средства измерения применяются при производстве экспертизы товаров?
 59. Какие средства обнаружения применяются при производстве экспертизы товаров?

Тема 10:

1. Перечислите правовые основания для производства экспертизы в экспертной организации.
2. Перечислите основания для отказа в проведении экспертизы.

3. Назовите основные процедуры организации и производства экспертизы в экспертной организации.
4. Перечислите требования к оформлению и регистрации заявки на проведение экспертизы.
5. Кто принимает решение о производстве экспертизы (или об отказе)?
6. Назовите требования к оформлению и регистрации договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией.
7. Кто выдает эксперту наряд на производство экспертизы?
8. Какие документы являются для эксперта основанием для производства экспертизы от имени экспертной организации?
9. Перечислите требования к оформлению и регистрации наряда на производство экспертизы.
10. Кто проводит исследование объектов экспертизы?
11. Кто проводит отбор образцов товара для лабораторных испытаний?
12. Назовите требования к оформлению акта отбора образцов.
13. Каковы права эксперта при производстве экспертизы?
14. Каковы обязанности эксперта при производстве экспертизы?
15. Какой документ оформляется на основании результатов исследования объектов экспертизы?
16. Назовите требования к содержанию акта экспертизы.
17. Кто составляет акт экспертизы?
18. В каких случаях составляется акт экспертизы, а в каких – заключение эксперта?
19. Назовите требования к оформлению и регистрации акта экспертизы.
20. Каковы правила внесения изменений и дополнений в акт экспертизы до и после его регистрации?
21. Какие документы и материалы остаются в экспертной организации после выдачи акта экспертизы заказчику?
22. Что такое архивный акт?
23. Как называется документ, в котором регистрируются все документы по производству экспертизы?

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности умений и навыков;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы бакалавров оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы с использованием балльно-рейтинговой системы. Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых компетенций в процессе изучения

дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Калачев, Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров, допущено Мо и науки РФ в качестве учебника для вузов/ С.Л. Калачев. - М.: Издательство Юрайт: ИД Юрайт, 2012. - 463 с.

2. Малахова Т.Н. Рабочая тетрадь Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Рабочая тетрадь/ Малахова Т.Н. – Димитровград:

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА» 2016. – 97 с.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература по дисциплине

1. Калачев, Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров, допущено Мо и науки РФ в качестве учебника для вузов/ С.Л. Калачев. - М.: Издательство Юрайт: ИД Юрайт, 2012. - 463 с.

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 412 с.

Дополнительная литература

1. Вилкова, Светлана Архиповна. Экспертиза потребительских товаров: Допущено Умо в качестве учебника для вузов/ С.А. Вилкова. -2-е изд. -М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2010.

2. Николаева М.А, Теоретические основы товароведения : учебник для вузов./М,А. Николаева-М.:Норма,2008-448с

3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебное пособие. – М.: Издательский Дом «Деловая литература». – 2007. – 320 с.

4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для вузов.– М.: Норма. – 2006. – 448 с.

5. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: Дашков и К, 2009. – 164с.

6. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: учебник / под ред. проф. А.Н. Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006. – 848 с. – (Серия «Высшая школа»).

7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»).

8. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: учебник / под ред. проф. А.Н. Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006. – 848 с. – (Серия «Высшая школа»).

9. ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Основные термины и определения. – М.: ИПК Издательство стандартов, – 26 с. М.: Стандартинформ, 2011

10. Периодические издания в России: «Товаровед продовольственных товаров»

11. Периодические издания за рубежом: «Consumer Reports», «Which», «Business, Commerce and Trade», «Process Control and Quality».

12. ФЗ, действующие нормативные законы , ГОСТы фонда базы кафедры ТППи ЭПАПК

13. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»).

14. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: учебник / под ред. проф. А.Н. Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006. – 848 с. – (Серия «Высшая школа»).
15. Петрище, Франц Антонович. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Допущено МоРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 510 с.
16. Киселев В. М. Управление ассортиментом товаров / В. М. Киселев, Е. И. Мазанько. – Кемерово; М.: Издательское объединение «Российские университеты»; Кузбассвузиздат – АСШТ, 2006. – 206 с.
17. ФЗ, ГОСТы и др. нормативные документы базы библиотечного фонда и кафедры ТППиЭП АПК.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
7. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
8. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
9. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

в) программное и коммуникативное обеспечение

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы.
2. Информационно-правовой портал - режим доступа- <http://www.kodeks.ru>.
3. Электронно-библиотечная система znanium.com
4. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для обучающихся.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Компьютер;
2. Мультимедийное оборудование;
3. Анализатор качества молока "Клевер - 1М";
4. Образцы товаров и их упаковка;
5. Весы электронные с выверкой тары ВМ-300Т.
6. Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5
7. Система типа "Лен" торговая
8. Система POS со штрих-кодом

9. Монитор 15"MONITOR 0.28 LG Studioworks 500E MPRII
10. Аналитические весы 2 класса ВЛР-200
11. Аппарат сушильный АПС - 1
12. Весы электронные с выверкой тары ВМ-300Т
13. Дестилятор "ДЭ-25"
14. Маслопробные весы СМП-84 М
15. Монитор
16. Набор вспомогательного оборудования для работы с АВС
17. Переносной РН метр.150-МА
18. Печь муфельная "СНОЛ-160*250*190"
19. Подъёмный столик ПЗ-2420 "Экрос"
20. Полярограф
21. Прибор КФК-3-01
22. Прибор КФК-3-01
23. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М
24. РефрактометрПРФ-464
25. Колориметр фотоэлектрический КФК- 3
26. Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5
27. Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5
28. Термостат водяной ТМ-100
29. Титрометрический анализатор АТП с ручной бюреткой
30. Устройство для определения влажности сырья "Элекс-7"
31. Холодильник Норд ДХ-247-7-040
32. Центрифуга "Орбита" ЦЛУ-1
33. Сушилка настенная
34. Установка титровальная
35. Установка титровальная
36. Баня водяная на 15л, 2.101.04.01918
37. Гигрометр ВИТ, 2.101.04.00854
38. Ионometr И-1302 М.1,
39. Производственный и хозяйственный инвентарь
40. Весы технические ВТ-200, 2.101.06.00293
41. Плита электрическая, 2.101.06.00466
42. Вискозиметр ВПЖ
43. Анализные доски
44. Металлические бюксы
45. Эксикатор
46. Тигельные щипцы
47. Ступки
48. Бюретки
49. Секундомер
50. Штангенциркуль
51. Шпатель
52. Необходимая химическая посуда
53. Необходимые химические реактивы
54. Плакаты, альбомы
55. Муляжи

10.2. Рейтинговая оценка по дисциплине

Результаты по всем видам учебной деятельности и рейтингового контроля фиксируются в *рейтинг-листке* каждого обучаемого.

Мониторинг качества проводится в форме выставления преподавателями баллов за «контрольные недели» (четвертая, девятая и четырнадцатая недели изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы»), а также в форме независимого тестирования.

В таблице 10.1 представлена модульно-рейтинговая карта по дисциплине Теоретические основы товароведения и экспертизы.

Таблица 10.1-Модульно-рейтинговая оценка знаний по дисциплине

Виды учебной деятельности студентов	Балл за конкретное задание	Число посещений, заданий за семестр	Максимальный балл
МОДУЛЬ 1			
Классификация, кодирование и ассортимент товаров			
Текущий контроль			12,24
1.Аудиторная работа		12	
1.1Посещение лекций и их запись	0,33	5	1,65
1.2Посещение практических занятий	0,37	7	2,59
1.3Семинары	2,0		2,0
2.Написание докладов, рефератов	2,0		2,0
3.Тест-опрос	1,0		1,0
4.Взаимная проверка тест-опросов	2,0		2,0
5.Индивидуальная домашняя работа	1,0		1,0
5.Рубежный контроль			10,0
Тест-опрос			10
Всего по модулю №1			22.2
МОДУЛЬ 2			
Потребительские свойства и качество товаров			
Текущий контроль			13,1
1.Аудиторная работа		17	
1.1Посещение лекций и их запись	0,33	7	2,31
1.2Посещение практических занятий	0,37	10	3,7
1.3Индивидуальная домашняя работа	1,0		1,0
1.4.Тест-опрос	1,0		1,0
1.5Письменная работа	1,0		1,0
1.6. Решение ситуационных задач	2,0		2,0
1.7Составление кроссвордов	2,0		2,0
5.Рубежный контроль			10,0
Тест-опрос			10
Всего по модулю №2			23.1
МОДУЛЬ 3			
Товарная экспертиза			
4.Текущий контроль			14,68
1.Аудиторная работа		16	
1.1Посещение лекций и их запись	0,33	6	1,98
1.2Посещение практических занятий	0,37	10	3,7
1.3Семинары	2,0		2,0

2. Написание докладов, эссе	3,0		3,0
3. Тест-опрос	1,0		2,0
5. Решение ситуационных задач	2,0		2,0
5. Рубежный контроль			10,0
Тест-опрос			10
Всего по модулю №3			24,7
Итоговый контроль			
Зачет			20
Поощрительные баллы			10
1. Активная работа на аудиторных занятиях			4
2. Написание и публикация статьи			2
3. Выступление на конференции			4
Итого за 2 семестр			110
Итоговый контроль (экзамен)			
Всего			30
Поощрительные баллы			100
Поощрительные баллы			10
1. Активная работа на аудиторных занятиях			4
2. Написание и публикация статьи			2
3. Выступление на конференции			4
Итого			110

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1-й вар-т

1. Основные понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров.
2. Товар как объект товароведения. Предмет и место товароведения. Основные разделы товароведения и их содержание. Взаимосвязь товароведения с другими науками. Этапы развития товароведения и основные задачи товароведения на современном этапе.
3. Состояние и перспективы развития производства и потребления товаров в РФ.
4. Участники товароведной деятельности. Требования к товароведам, их обязанности и характер взаимодействия с другими участниками товародвижения. Оценочная деятельность товароведной службы.
5. Законодательная и нормативная база товарного обеспечения рынка, источники его насыщения и прогнозы развития.
6. Основные понятия: систематизация, классификация, кодирование, классификатор, системы и методы классификации и кодирования.
7. Цели и задачи систематизации товаров. Правила и признаки классификации товаров. Принципы построения, достоинства и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.

8. Системы классификации товаров: торгово-товароведная, стандартная, статистическая, по потребительским комплексам – их построения, позитивные и негативные особенности структуры и содержания.
9. Классификаторы: определение, назначение, обзор номенклатуры общероссийских классификаторов.
10. Принципы построения и основные классификационные группировки ОКП и ТН ВЭД.
11. Кодирование товаров: необходимость и значение, методы кодирования, виды алфавитов кода и структура кодового обозначения наиболее распространенных систем цифрового кодирования.
12. Особенности штрихового кодирования товарной продукции.
13. Свойства как объективная особенность продукции. Классификация свойств и номенклатура основных свойств исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий.
14. Потребительские свойства товаров. Критерий отнесения свойств товаров к потребительским. Наличие функциональной (экстремальной) зависимости между показателями свойств и степенью полезности.
15. Классификация потребительских свойств товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, безопасность и надежность.
16. Функциональные свойства товаров: определение, важность их учета для установления соответствия товара как предмета потребления по назначению.
17. Функциональные свойства непродовольственных товаров: совершенство выполнения основных и вспомогательных функций, универсальность применения.
18. Пищевая ценность – основное функциональное свойство продовольственных товаров. Характеристика биологической, физиологической и энергетической ценности. Понятие скоролимитирующих аминокислот.
19. Товароведная характеристика неорганических и органических компонентов пищевых продуктов: роль и значение в питании, содержание в продуктах, суточная потребность.
20. Усвояемость пищевых продуктов. Методы расчета энергетической ценности. Пути повышения биологической ценности продовольственных товаров.
21. Эргономические свойства. Определение, их значение для установления эффективности функционирования системы «человек-товар-среда». Необходимость учета эргономических свойств человека для определения удобства пользования товаром.
22. Показатели удобства пользования товаром.
23. Гигиенические свойства товаров и их значение в обеспечении комфортности потребления и чистоты товара. Факторы и показатели гигиенических свойств товаров.
24. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения.
25. Экологические свойства товаров: факторы, виды, показатели.
26. Безопасность товара - обязательное условие для утверждения образца к производству и определение возможности функционирования товара в системе «человек-товар-среда». Факторы, виды и показатели безопасности потребления товара.
27. Надежность товаров: определение; свойства, составляющие надежность.
28. Безотказность, сохраняемость, ремонтпригодность: определение, показатели, значение для оценки качества товаров.
29. Долговечность продукции, ее физическое содержание и экономическое значение. Факторы и причины физического износа и морального старения. Срок службы и ресурс, их определение и значение для характеристики долговечности, расчетов норм потребления и удовлетворения потребностей.

30. Определение категории качества товаров. Экономическая и социальная эффективность повышения качества товаров. Влияние качества на цену изделия.
31. Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.
32. Стадии жизненного цикла товаров. Факторы формирования качества продукции на стадиях проектирования, производства, обращения и потребления.
33. Требования к качеству товаров: общие, частные и специфические, текущие и перспективные.
34. Системы управления качеством товаров. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества. Роль товароведных служб этих организаций.
35. Сущность и необходимость оценки качества товаров. Последовательность работ и результаты оценочной деятельности.
36. Классы, группы сложности, категории, сорта и другие градации качества товаров.
37. Дефекты товаров: определение, классификация, причины возникновения, способы предупреждения и устранения. Ответственность производителей и продавцов при реализации дефектной продукции.
38. Оценка уровня качества товаров. Сущность, необходимость и значимость оценки уровня качества для определения конкурентоспособности товаров и степени удовлетворения потребностей. Показатели качества и их классификация.
39. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный и смешанный. Алгоритм оценки уровня качества.
40. Общие принципы и организация контроля качества товаров. Классификация и характеристика методов исследования, достоинства и недостатки каждого метода.
41. Нормативные документы, регулирующие правила приемки товаров.
42. Классификация, характеристика видов и методов контроля качества товаров. Сплошной, выборочный, статистический контроль.
43. Контрольные нормативы (приемочное и браковочное числа), уровень дефектности. Правила отбора выборки и проб (точечной, объединенной, средней).
44. Задачи товароведной службы в системе контроля качества товаров в потребительской кооперации.
45. Общие сведения об ассортименте товаров (АТ) как сложной динамической системе. Необходимость расширения и обновления ассортимента товаров в современных условиях.
46. Показатели для анализа и оценки АТ: широта, степень обновления, структура, полнота.
47. Источники информации для анализа АТ; факторы и методика определения широты производственного и торгового АТ.
48. Критерий новизны и методика расчета показателей обновления АТ.
49. Особенности проведения структурного анализа АТ.
50. Методика определения полноты АТ.
51. Управление ассортиментом (УАТ) как комплекс взаимосвязанных мер по формированию рационального АТ, достижению оптимального состава и структуры товарного предложения в соответствии с развитием потребностей и спроса. Ассортиментная политика, основные принципы и общая схема УАТ.
52. Нормативные и технические документы, регламентирующие АТ.
53. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
54. Упаковка: классификация, виды. Требования к таре, упаковочным материалам.
55. Хранение. Классификация товаров по срокам хранения. Срок годности, срок службы, срок реализации, гарантийный срок.
56. Основные физические, химические, ферментативные, биологические процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.

57. Прогнозирование устойчивости товаров при хранении. Режимы и регулирование режимов хранения.
58. Транспортирование: условия, виды, влияние на сохранение качества товаров. Общие принципы и закономерности ухода за товарами.
59. Современные упаковочные материалы.
60. Роль сервиса и информации о товаре в системе ухода за ними.
61. Товарные потери: основные понятия. Группы и виды потерь. Естественная убыль. Предреализационные потери. Потери от порчи товаров. Ликвидные и неликвидные отходы продовольственных товаров. Активируемые потери.
62. Факторы, влияющие на величину потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.
63. Нормативные документы, устанавливающие порядок списания потерь.
64. Виды, формы, средства товарной информации: назначение, характеристика. Правовая база.
65. Маркировка: понятие, назначение, виды, характеристика.
66. Информационные знаки, понятие, классификация, характеристика знаков разных групп.
67. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров: содержание, требования.
68. Цели и задачи проведения экспертизы товаров. Основные понятия. Объекты, субъекты экспертизы.
69. Классификация экспертизы товаров.
70. Виды и характеристика товарной экспертизы: товароведная, гигиеническая, экологическая и ветеринарно-санитарная.
71. Требования, предъявляемые к экспертам.
72. Методы товарной экспертизы.
73. Основания для назначения экспертизы.
74. Сущность, организация и порядок проведения товарной экспертизы.
75. Подготовка товаров и документов к экспертизе.
76. Идентификация товаров при экспертизе.
77. Оформление результатов экспертизы, структура и содержание заключения по экспертной оценке товара.
78. Нормативно-правовая база экспертизы.
79. Ассортимент товаров. Виды ассортимента.
80. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации.
81. Гигиеническая и фитосанитарная экспертиза товаров. Цели, задачи, правовая и нормативная база.
82. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов к продукции. Органы и объекты госконтроля.
83. Идентификация товаров. Виды, способы и методы идентификации.
84. Качество товаров. Классификация показателей качества.
85. Классификация ассортимента товаров.
86. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и значение классификаторов в планировании и учете продукции.
87. Конкурентоспособность товара. Общая характеристика критериев конкурентоспособности. Факторы повышения конкурентоспособности товаров.
88. Контроль качества. Порядок осуществления контроля качества товаров. Виды испытаний, правила отбора проб (выборок). Виды контроля качества товаров
89. Маркировка товаров производственная и торговая. Товарные знаки как элемент маркировки.
90. Международная классификация продукции. Ее роль и значение в международной торговле, принципы классификации.

91. Методология оценки конкурентоспособности товаров, связанной со скоростью продаж, уровнем реализации товаров.
92. Методы и правила классификации товаров.
93. Методы кодирования товаров. Структура кода. Штриховое кодирование товаров.
94. Методы товароведения: научного познания и практической товароведной деятельности.
95. Методы экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы.
96. Метрологическое обеспечение сертификации товаров и система качества.
97. Назначение, виды и принципы формирования товарных штриховых кодов.
98. Общегосударственные классификаторы продукции, их назначение, принципы, классификации.
99. Обязательное подтверждение соответствия, его формы, правовые основания проведения, участники.
100. Основопологающие показатели качества: назначения и надежности товаров.
101. Основопологающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная.
102. Ответственность изготовителя за несоответствие продукции требованиям технических регламентов.
103. Подтверждение соответствия. Виды, формы и схемы подтверждения соответствия.
104. Показатели рациональности ассортимента (широта, структура, полнота, устойчивость) как характеристики сбалансированного спроса и предложения.
105. Полномочия, права и ответственность органов государственного надзора.
106. Понятие «техническое регулирование». Правовая база технического регулирования, обязательные требования к продукции и устанавливаемые требования на добровольной основе.
107. Понятия «классификация» и «кодирование». Методы классификации.
108. Понятия «оценка соответствия» и «подтверждение соответствия», их виды и формы.
109. Потребительские свойства товаров. Номенклатура потребительских свойств товаров.
110. Право потребителя на информацию о товаре. Стандарты на информацию для потребителей.
111. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
112. Принципы и факторы формирования ассортимента товаров. Управление ассортиментом.
113. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.
114. Системы классификации товаров. Виды классификации.
115. Стандартизация товаров. Цели, принципы и функции стандартизации.
116. Стандартизация, объекты стандартизации. Виды документов по стандартизации.
117. Товар в договоре «купли-продажи». Требования к товару в соответствии с Гражданским кодексом РФ.
118. Товаросопроводительные документы, информирующие о количестве и качестве товаров.
119. Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре. Правовые основы информационного обеспечения потребителей.
120. Управление конкурентоспособностью товаров – мониторинг жизненного цикла товаров и конкурентов.
121. Фальсификация товаров. Виды, способы фальсификации, методы ее обнаружения.
122. Экспертиза товаров. Цели, задачи и виды экспертизы.
123. Определить энергетическую ценность продукта по данным его химического состава.
124. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.

125. Порядок проведения экспертизы качества товара.
126. Отличительные особенности товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности?
127. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров
128. Защита прав потребителя в свете решения Ф.З. «О защите прав потребителя»
129. Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
130. Характеристика ветеринарной экспертизы, экологической экспертизы, контрактной экспертизы, таможенной экспертизы, страховой экспертизы, банковской экспертизы.

2-й вар-т

1. Потребительная стоимость товара. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Основные характеристики потребительной стоимости. –
2. Этапы становления товароведения как науки. Основные задачи на современном этапе.
3. Объекты и субъекты товароведной деятельности
4. Товар как объект товароведения. Функции товара.
5. Основные категории товароведения: Взаимосвязь основных категорий товароведения.
6. Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Методы классификации.
7. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Принципы построения и основные классификационные группировки ОКП и ТН ВЭД.
8. Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования.
9. Штриховой код: назначение, структура, виды.
10. Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей.
11. Виды информации и носители информации о товарах. Маркировка товаров: понятие, виды, содержание.
12. Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Экологические знаки.
13. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п.
14. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура.
15. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
16. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия.. Основные направления совершенствования ассортимента.
17. Понятие пищевой ценности. Общая характеристика пищевой ценности продовольственных товаров.
18. Неорганические вещества: вода. Влияние на качество и сохраняемость продовольственных товаров.
19. Неорганические вещества: минеральные вещества. Влияние на качество и сохраняемость продовольственных товаров.
20. Углеводы: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
21. Белки и азотистые вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.

22. Ферменты: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
23. Липиды и жироподобные вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
24. Витамины: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
25. Органические кислоты, красящие вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
26. Фенольные соединения: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
27. Ароматические вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
28. Физические свойства товаров: размерно-массовые, структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические, сорбционные.
29. Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.
30. Безопасность товаров: источники безопасности - химическая, биологическая, биологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п.
31. Качество – основная категория товароведения. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
32. Показатели качества, их классификация.
33. Факторы, формирующие качество продукции. Роль технической документации в формировании качества.
34. Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
35. Физические процессы и их роль при хранении товаров.
36. Биохимические процессы: дыхание, гидролитические процессы.
37. Микробиологические процессы.
38. Химические процессы.
39. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.
40. Хранение товаров. Условия хранения. Режимы хранения. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.
41. Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.
42. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
43. Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов.
44. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т.п.
45. Методы определения показателей качества. Измерительные методы. Достоинства и недостатки каждого метода.
46. Органолептический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.
47. Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества.
48. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.
49. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения.

50. Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
51. Правовое регулирование товароведной деятельности и качества товаров. Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ.
52. Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного недостатка товаров. Сроки предъявления претензий.
53. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.
54. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы.
55. Виды и задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза.
56. Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы.
57. Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица.
58. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров
59. Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе. Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары).
60. Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Экологические показатели качества товара.
61. Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах.
62. Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.
63. Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.
64. Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке.
65. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы.
66. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки на проведение экспертизы. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе.
67. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта.
68. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта).
69. Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу.
70. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.

11. Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Продукция – материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей.

Товар – это объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей.

Потребительная стоимость, или потребительская ценность товара, показывает степень удовлетворения конкретных нужд человека своими свойствами.

Товароведение – наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность, и факторах обеспечения этих характеристик.

Товароведы – специалисты, обеспечивающие продвижение товаров от изготовителей с учетом ассортиментной, качественной, количественной и стоимостной характеристик товара, а также запросов потребителей.

Иерархический метод классификации – последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

Фасетный метод классификации – параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

Код – знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки.

Структура кода – условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в нем.

Алфавит кода – система знаков, принятых для обозначения кода.

Основание кода – общее число знаков в его алфавите.

Разряд кода – позиция знака в коде.

Длина кода – число знаков в коде без учета пробелов.

Классификатор – нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок.

Товарный артикул – ассортиментная единица товара, включающая его наименование и торговую марку, при необходимости градацию качества, типоразмер или количественную характеристику фасованной продукции, а также иные необходимые сведения.

Ассортимент товара – набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков.

Качество – степень удовлетворения присущих характеристик требованиям.

Оценка качества – совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.

Сортамент – совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

Товарная партия – совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку.

Приемочное число – максимально допустимое количества забракованных единиц выборки, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству.

Браковочное число – минимально допустимое количество забракованных единиц выборки, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

Идентификация – установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

Технологический жизненный цикл товаров – совокупность стадий и этапов, применяемых на них средств и методов для последовательного выполнения определенных операций, начиная от выявления запросов, их удовлетворения и завершая определением степени удовлетворенности потребителей.

Формирующие факторы – комплекс объектов и операций, свойственных определенным этапам технологического цикла и предназначенных для формирования заданных требований к товароведным характеристикам продукции.

Сохраняющие факторы – это совокупность средств, методов и условий внешней среды, влияющие на надежность товаров.

Товарные потери – потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

Естественная убыль – количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.

Товарная информация – сведения об основополагающих характеристиках товара, предназначенные для пользователей – субъектов коммерческой деятельности.

Кольеретки – этикетки особой формы, наклеиваемые на горлышко бутылок.

Информационные знаки – условные обозначения, предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара.

Штриховой код – знак, предназначенный для автоматизированной идентификации и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов.

Экспертиза – исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний в области науки, технологии, экономики, торговли и др.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины***Литература для самостоятельной работы***

1. Калачев, Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров, допущено Мо и науки РФ в качестве учебника для вузов/ С.Л. Калачев. - М.: Издательство Юрайт: ИД Юрайт, 2012. - 463 с.
2. Николаева М.А, Теоретические основы товароведения : учебник для вузов./М,А. Николаева-М.:Норма,2008-448с
3. Петрище, Франц Антонович. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Допущено МоРФ в качестве учебника для вузов по спец."Товароведение и экспертиза товаров"/ Ф.А. Петрище. - 5-е изд.,испр. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 510 с.
4. Райкова, Елена Юрьевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Рекомендовано Умо в качестве учебника для бакалавров/ Е.Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 412 с.
5. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: Дашков и К, 2009. – 164с.
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: в ред. от 9 мая 2005 г.
7. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (далее - Технический регламент) вступает в силу с 1 июля 2013 года; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [://standartgost.ru](http://standartgost.ru); Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) [://standartgost.ru](http://standartgost.ru); «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) [://standartgost.ru](http://standartgost.ru);
20. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) [://standartgost.ru](http://standartgost.ru);
8. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.
9. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. проф. Л.Г. Елисейевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»).
10. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: учебник / под ред. проф. А.Н. Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006. – 848 с. – (Серия «Высшая школа»).
11. Жиряева Е.В. Товароведение. – СПб: Питер. – 2002. – 416 с. – (Серия «Маркетинг для профессионалов»).
12. Журналы периодической печати «Вестник российской академии наук», 85181 Товаровед продовольственных товаров.
13. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и

- метрологии [Электронный ресурс].
14. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
 15. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
 16. www.ozprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
 17. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
 18. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].

Методические рекомендации к самостоятельной работе**1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ****«Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Цель освоения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» являются ознакомление с теоретическими знаниями основ товароведения и экспертизы товаров (понимание основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров). Подготовить обучаемых к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла, создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать не только на предприятиях оптовой и розничной торговли, но и в других коммерческих структурах, а также на предприятиях и в организациях государственного сектора, в учебных и научных учреждениях Российской Федерации. Успешное освоение дисциплины призвано развить у обучаемых основы коммерческого мышления, поискового умонастроения, предпринимательской интуиции и инициативы.

Основными задачами

- ✓ изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров;
- ✓ овладение едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости;
- ✓ усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- ✓ приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров;
- ✓ изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- ✓ анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- ✓ овладение методами экспертизы и контроля качества товаров;
- ✓ освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ✓ ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- ✓ освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров.
- ✓ изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- ✓ приобретение опыта оформления результатов экспертизы товаров;
- ✓ ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ**

По результатам изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» обучаемый должен

знать:

- основные категории товароведения и их взаимосвязь;
- методы анализа потребительской стоимости;
- виды и методы классификации и кодирования товаров;
- виды, показатели и методы управления ассортиментом;

- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- общие и специфические требования, предъявляемые к товарам;
- номенклатуру потребительских свойств товаров;
- основные процедуры при контроле качества товаров;
- основы идентификации товаров;
- основные понятия в области товарной экспертизы;
- принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;
- правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации;

уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);
- анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия;
- определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента;
- применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля;
- проводить анализ изменений потребительских свойств товаров в процессе транспортирования, хранения и подготовки товаров к продаже;
- работать с Общероссийским классификатором продукции, ТН ВЭД;
- обосновывать конкурентоспособность товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность разных групп товаров;
- определять порядок операций при проведении экспертизы товаров; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей); использовать знания в области защиты прав потребителей.

Эти знания позволяют рационально осуществлять профессиональную деятельность с учетом кризисных изменений и инноваций современного рынка, а также стимулируют заинтересованность в профессиональном и личном росте.

владеть:

- навыками работы с нормативно-правовыми актами;
- методами классификации и кодирования товаров;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях;
- рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Организация самостоятельной работы имеет цели:

- систематизировать и расширять их теоретические знания;
- научить их работать с учебной, научной литературой и нормативной: документацией, проводить ее анализ и делать выводы;
- стимулировать профессиональный рост, воспитывать творческую активность и инициативность;
- развитие навыков самостоятельной работы в сенсорном анализе эффективно проходит не только при подготовке к рефератам, но и при подготовке к практическим занятиям, тестовому и выходному контролю;
- самостоятельная работа по информационному обеспечению предусматривает изучение научно обоснованных приемов, изучение дополнительной информации, необходимой в совершенствовании знаний в области товароведения и экспертизы товаров.

Самостоятельная работа (СРС) является неотъемлемой частью образовательного процесса. Именно этот вид работы позволяет получить навыки поиска и самостоятельного изучения интересующего материала, получить самооценку его усвоения. Это необходимо для последующей практической работы при решении возникающих проблем, повышения своей квалификации, служит базой для ориентации в информационном поле знаний.

Формы, виды и объем СРС определяется, прежде всего, спецификой учебной дисциплины и временем, предусмотренным учебным планом на выполнение СРС. В соответствии с учебно-методическим комплексом по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы», основными формами СРС являются:

- аудиторная и внеаудиторная СРС под руководством и контролем преподавателя (на лабораторных занятиях, текущих консультациях, написания рефератов);
- внеаудиторная СРС без непосредственного участия преподавателя (подготовка к аудиторным лекционным и лабораторным занятиям, подготовка к текущему и итоговому контролю).

Основными видами СРС по данной дисциплине являются:

- самостоятельное изучение курса, тем (с конспектированием материала);
- подготовка к аудиторным лекционным и практическим занятиям, текущему контролю, защите практических работ;
- доработка (оформление) практических работ;
- написание рефератов.

О формах виде и содержании СРС, требованиях и сроках их выполнения, формах и методах контроля обучаемый информируется в процессе занятий.

Организация самостоятельной работы имеет цели:

- систематизировать и расширять их теоретические знания;
- научить их работать с учебной, научной литературой и нормативной: документацией, проводить ее анализ и делать выводы;

-стимулировать профессиональный рост обучаемых, воспитывать творческую активность и инициативность.

Самостоятельная работа по изучению теоретических основ товароведения и экспертизы товаров предусматривает: формирование у обучаемых фундаментальных товароведных знаний и умений, при наличии которых облегчается усвоение товароведных характеристик товаров однородных групп товаров; предполагается изучение научно обоснованных приемов оценки качества товаров, изучение влияния какого – либо фактора на качество продуктов для изыскания способов его повышения, расширения ассортимента, снижения потерь при транспортировании и хранении.

Домашняя самостоятельная работа организуется преподавателем в соответствии с календарным планом изучения дисциплины и предполагает:

- изучение лекционного материала, чтение и изучение рекомендуемых литературных источников и нормативной документации, решение тестовых заданий и подготовка реферативного материала.

Структура самостоятельной работы:

Изучение дисциплины «**Теоретические основы товароведения и экспертизы**» непосредственно в аудиториях обуславливает такие содержательные элементы самостоятельной работы, как умение слушать и записывать лекции; критически оценивать лекции, выступления однокурсников на практических занятиях, конференциях; продуманно и творчески строить свое выступление, доклад, продуктивно готовиться к экзамену.

К самостоятельной работе вне аудитории относится:

1. работа над лекционным материалом;
2. подготовка к практическому занятию;
3. выполнение домашнего задания, составление кроссвордов;
4. работа над учебными пособиями, монографиями, научной периодикой;
5. написание рефератов;
6. выполнение контрольной работы;
7. подготовка к экзамену.

4.1 Рекомендации по работе над лекционным материалом и подготовке к практическим занятиям

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников. Конспектируя письменные источники, обучаемый имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли

автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая лекцию, обучаемый большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к экзамену. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции обучаемому необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

4.2 Рекомендации по работе с учебными пособиями, монографиями, периодикой

Организуя самостоятельную работу обучаемый с книгой, преподаватель обязан настроить их на серьезный, кропотливый труд.

Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности. Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения, выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т. д.

Конспектирование - один из самых сложных этапов самостоятельной работы. Каких-либо единых, пригодных для каждого обучаемого методов и приемов конспектирования, видимо, не существует. Однако это не исключает соблюдения некоторых, наиболее оправдавших себя общих правил, с которыми преподаватель и обязан познакомить обучаемых:

1. Главное в конспекте не его объем, а содержание. В нем должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы. Умение излагать мысли автора сжато, кратко и собственными словами приходит с опытом и знаниями. Но их накоплению помогает соблюдение одного важного правила - не торопиться записывать при первом же чтении, вносить в конспект лишь то, что стало ясным.

2. Форма ведения конспекта может быть самой разнообразной, она может изменяться, совершенствоваться. Но начинаться конспект всегда должен с указания полного наименования работы, фамилии автора, года и места издания; цитаты берутся в кавычки с обязательной ссылкой на страницу книги.

3. Конспект не должен быть «слепым», безликим, состоящим из сплошного текста. Особо важные места, яркие примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамочку, пометками на полях специальными знаками, чтобы как можно быстрее найти нужное положение. Дополнительные материалы из других источников можно давать на полях, где записываются свои суждения, мысли, появившиеся уже позже составления конспекта.

4.3 Рекомендации по работе написании рефератов

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8...10 различных источников.

Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений с сопровождением презентаций

Методические рекомендации по выполнению и оформлению контрольных заданий

Целью выполнения контрольной работы является закрепление самостоятельно изученного материала, приобретение навыков применения теоретических основ курса с практическими навыками, а также контроль уровня усвоения содержания изучаемой дисциплины.

Обучаемый получает вариант, который определяется по начальной букве его фамилии, или в некоторых случаях задается преподавателем, учитывающим индивидуальную особенность практической профессиональной деятельности. Обучаемый выполняет контрольное задание самостоятельно до вызова на сессию.

Выполнение контрольной работы выявляет знание материала, умение ставить вопросы и практически решать их. Состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания. Ответы на теоретические вопросы должны быть кратким, но исчерпывающими по содержанию.

При выполнении контрольного задания обучаемым пользуется литература. Помимо литературных источников, следует использовать личные наблюдения, опыт работы, результаты консультаций с работниками предприятия (организации). Желательно внести в работу элемент самостоятельного творчества, показать умение анализировать изученный материал темы, обобщать результаты, делая правильные и обоснованные выводы. Рекомендуется иллюстрировать контрольное задание схемами, рисунками, рекламными листами, фотографиями. Примерный объем контрольной работы – 15-20 печатных страниц. Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями стандарта ИГТА (СТП ИГТА 001-2003) к оформлению текстовых работ.

Оформляется четко, разборчиво, с 1,5 интервалами между строками, с полями для замечаний преподавателя, листах формата А4. Первый лист оформляется как титульный лист с указанием наименования института, кафедры, контрольной работы по дисциплине, фамилии и инициалов обучаемого, номера группы. Все страницы нумеруются. Контрольные работы, рефераты допускается сшивать степлером (скобками) или в папку с мягкой обложкой.

В тексте контрольной работы приводятся ссылки на использованные источники: в квадратных скобках указываются порядковый номер источника по приведенному в контрольной работе списку, номера страниц.

Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом.

Работа должна начинаться с перечня вопросов варианта контрольного задания. В конце работы приводится список использованной литературы с соответствующим библиографическим описанием источников, ставятся дата выполнения и подпись, после чего она сдается в заочный деканат или на кафедру технологии и экспертизы продовольственных товаров.

При получении не зачтенного контрольного задания, необходимо исправить ошибки, выполнить все указания (замечания) рецензента. Все дополнения и исправления ошибок рекомендуется проводить в этой же работе. Исправленное задание необходимо вторично направить на проверку. Контрольная работа должна быть зачтена до начала экзаменационной сессии. На титульном листе контрольного задания следует указать фамилию рецензента. Пример оформления титульного листа приведен в приложении. Задания, выполненные небрежно и без соблюдения приведенных выше правил, будут возвращены для доработки.

Контрольная работа по курсу включает 20 вариантов, которые распределяются между обучающимися по начальным буквам их фамилии следующим образом:

НАЧАЛЬН АЯ БУКВА ФАМИЛИ И	Номер варианта работы	НАЧАЛЬН АЯ БУКВА ФАМИЛИ И	Номер варианта работы	НАЧАЛЬНА Я БУКВА ФАМИЛИИ	Номер варианта работы
А, Б	1	М, Н	8	Ф, Х	15
В, Г	2	О	9	Ц, Ч	16
Д, Е	3	П	10	Ш, Щ	17
Ж, З	4	Р	11	Э	18
И	5	С	12	Ю	19
К	6	Т	13	Я	20
Л	7	У	14		

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Вариант 1.

Тема: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы. Качество товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Объект и предмет товароведения. Потребительная стоимость, виды потребительной стоимости, диалектика формирования потребительной стоимости.
2. Химические свойства продовольственных товаров, характеристика сущности и практическое значение свойств.

Практическое задание. На примере какой-либо группы товаров, конкретного торгового предприятия (розничного или оптового) приведите пример качественной и количественной приемки товаров, указав следующее:

- наличие на получаемый товар документов, подтверждающих его качество;
- НД (полное обозначение и наименование стандарта, ТУ, договора поставки и др.), на основании которых производилась приемка товара. Отразить требования приемки, конкретного нормативного документа, отразить последовательность, указать выявленные нарушения в случае их обнаружения;
- нарушение, каких показателей качества вызвал перевод изделия в брак или снижение градации качества;
- изучив ГОСТ «Правила приемки и методы отбора проб», на принимаемый товар, определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

Объем партии продукции	Объем выборки	Приемочное число	Браковочное число

Вариант 2.

Темы: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы. Качество товаров.

1. Цели, задачи, принципы товароведения. История развития товароведения. Состояние потребительского рынка.

2. Методы хранения. Характеристика и классификация методов, основанных на регулировании показателей климатического режима хранения. Методы ухода за товарами, их классификация.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): белков – 3.5, жиров – 3.2; углеводов – 4.5. и процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в основных пищевых веществах и энергии в 200г молока

Таблица 1-Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для взрослого человека (18-59 лет)

Пищевые вещества	Потребность
Белки, г	58-117 (88)*
Жиры, г	60-154 (107)
Усвояемые углеводы, г	257-586 (422)
Органические кислоты, г	2
Энергетическая ценность: ккал - 2850; кДж - 11900	

Вариант 3.

Темы: Качество товаров. Информация о товаре

1. Качество товаров: основные понятия, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.

2. Виды и формы товарной информации, требования к ней. Технические документы.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта и установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Расчетная доля, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
3	Икра белужья зернистая	28	27.2	14.2	-	-
	Сушки ванильные	80	8.7	5.6	16.0	0.2 (на мол)

Вариант 4.

Темы: Оценочная деятельность в товароведении. Качество товаров.

1.Идентификация товаров: цель, задачи, объекты, субъекты.

2.Надежность товаров: номенклатура комплексных и единичных показателей надежности, их применяемость и характеристики. Пути повышения надежности товаров.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта и установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
4	Шпикачки	120	9.2	36.1	-	-
	Батон простой	45	8.0	0.9	0.8	0.3 (на мол)

Вариант 5.

Темы: Качество товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1.Факторы, формирующие качество товаров (на примере группы продовольственных товаров).

2.Измерительные методы, оценки показателей качества, их характеристики, достоинства и недостатки, особенности использования при экспертизе товаров. Примеры.

Практическое задание. При выпуске партии безалкогольных напитков на Заводе «Трехсосенский» в количестве 1000 бутылок вместимостью 500см³, отбор единиц продукции в выборку проводился методом «вслепую» по ГОСТ 18321, по одноступенчатому нормальному плану контроля.

Партией считают количество продукции одного наименования, однородное по своим качественным показателям, в однородной потребительской и транспортной таре, одной даты изготовления, оформленное одним документом о качестве и одновременно предъявленное к приемке

Изучив ГОСТ 6687.0-86 ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. «Правила приемки и методы отбора проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Объем партии продукции, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Определите количество бутылок необходимое для контроля качества вкуса, цвета и аромата, а также особенности приготовления объема продукции для определения двуокси углерода и определения показателя стойкости.

Вариант 6.

Темы: Классификация и кодирование товаров. Свойства и потребительские свойства товаров.

1.Классификация товаров: определение, сущность, значение. Основные принципы и правила классификации. Признаки классификации.

2.Эргономические свойства товаров: определение, групповые и единичные показатели (гигиенические, антропометрические, физиологические, психологические), их значение для различных групп товаров.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта и установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
6	Оливки консервированные	60	1.8	16.3	5.2	0.2 (на ябл)
	Сосиски молочные	130	11.0	23.9	1.6	-

Вариант 7.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров. Свойства и потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров.

1. Экспертиза товаров: определение, виды экспертизы, их цели и задачи. Значение экспертизы товаров в современной коммерческой деятельности.

2. Механические свойства материалов (товаров): определение, основные показатели, разрывное напряжение, относительное удлинение, обратимые (упругие и эластичные) и необратимые удлинения, их определение и практическое значение.

Практическое задание. Рассчитать структуру ассортимента.

№ п \ п	Ассортимент рыбных консервов	Количество Шт.	Цена	Стоимость	Показатель структуры в %	
					Натуральном выражении	В денежном выражении
1	Консервы в томате	200	250=00			
2	Консервы морепродуктов	100	250-00			
3	С добавлением овощей	100	200-00			
4	Рыбные консервы натуральные	300	250-00			
	ИТОГО	700			100%	100%

Вариант 8.

Темы: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы. Оценочная деятельность в товароведении. Свойства и потребительские свойства товаров.

1. Органолептический метод оценки показателей качества: определение, виды, достоинства и недостатки. Их значение для экспертизы непродовольственных и продовольственных товаров. Привести конкретные примеры.

2. Химический состав и структура материалов, их влияние на свойства материалов и изделий.

Практическое задание. При выпуске партии пива «Жигулевское» на предприятии в количестве 10 000 бутылок, вместимостью 500см³, отбор единиц продукции в выборку

проводился методом наибольшей объективности по ГОСТ 18321-73 по планам контроля согласно ГОСТ 18242-72 по одноступенчатому нормальному плану контроля.

Партией считают количество пива одного наименования, в однородной потребительской или транспортной таре, одной даты розлива, оформленное одним документом о качестве.

Изучив ГОСТ 12786-80 ПИВО. «Правила приемки и методы отбора проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформите таблицей.

Объем партии пива, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Определите количество бутылок для определения полноты налива, контроля качества стойкости, для контроля вкуса и аромата, для определения пеностойкости, а также объясните технологию получения объема для определения массовой доли спирта, сухих веществ в начальном сусле, кислотности и цвета.

Вариант 9.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Классификация и кодирование товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Потребительские свойства товаров: определение, номенклатура потребительских свойств, значимость для отдельных видов (групп) товаров.

2. Кодирование товаров: сущность, структура, разновидности, методы кодирования. Их достоинства и недостатки.

Практическое задание.

На оптовое предприятие г. Димитровграда поступила партия чая черного байхового фасованного. Чай одного сорта, одной даты фасовки, оформленный одним документом о качестве. Партия в количестве 30 ящиков транспортной тары, в каждом ящике количество единиц чая в потребительской таре в количестве 50 шт.

Для проверки качества упаковки и маркировки транспортной тары применялся выборочный одноступенчатый план нормального вида контроля. Изучив ГОСТ 1936-85 ЧАЙ «Правила приемки и методы анализа», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформите таблицей.

Количество единиц транспортной тары в партии или потребительской тары в единице транспортной тары, шт.	Объем выборки шт	Приемочное число	Браковочное число

В результате приемки установлено **6 пачек** чая не соответствуют требованиям Н.Д.

Объясните возможность принятия данной партии чая.

Объясните метод получения средней пробы в размере не менее 1,3 кг. , а также необходимость деления пробы на три равные части.

Объясните метод получения навески и ее количество для проведения анализа качества чая лабораторными методами.

Вариант 10.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Средства и методы товарной информации. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Маркировка товаров: определение, виды, общие требования. Содержание и функции маркировки потребительских товаров и транспортной тары.

2. Гигиенические свойства товаров: определение, показатели, их значение при оценке товаров и тары.

Практическое задание.

При приемке партии ликероводочных изделий в количестве 4000 бутылок, необходимо определить объем выборки, приемочное и браковочное числа. Изучив ГОСТ Р 51135-98 ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ «Правила приемки и методы анализа»

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

Объем партии ликероводочных изделий	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число
-------------------------------------	------------------------	------------------	-------------------

Дайте решение о приемке данной партии, если в результате проверки оказалось:

три бутылки с неправильно наклеенной этикеткой и одна бутылка деформирована.

Определите количество объединенной пробы для определения органолептических и физико-химических показателей и для определения полноты налива.

Вариант 11.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Упаковка товаров: определение, значение, общие требования, классификация. Пути совершенствования упаковки товаров.

2. Эстетические свойства товаров: определение, комплексные и единичные показатели (информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения), их значимость для отдельных групп товаров.

Практическое задание.

На торговое предприятие «Атлант» поступила партия кондитерских изделий в количестве 200 ящиков, в каждом месте 10кг изделия.

Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары применялся выборочный одноступенчатый контроль

Изучив ГОСТ5904-82 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ «Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

В результате контроля обнаружено два ящика не соответствующие НД. Примите решение о принятии партии.

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
---	--------------------	------------------	-------------------

Для контроля органолептических показателей применялся выборочный одноступенчатый контроль. Определите объем выборки в данной партии для органолептического контроля.

Вариант 12.

Темы: Качество товаров. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы.

1. Качество товаров: оптимальное качество, уровень качества (понятие, определение, значение). Дифференциальный метод оценки качества товаров.

2. Классификация видов экспертиз потребительских товаров

Практическое задание.

При приемке партии ликероводочных изделий в количестве 4000 бутылок, необходимо определить объем выборки, приемочное и браковочное числа. Изучив ГОСТ Р 51135-98 ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ «Правила приемки и методы анализа»

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

Объем партии ликероводочных изделий	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Дайте решение о приемке данной партии, если в результате проверки оказалось:

три бутылки с неправильно наклеенной этикеткой и одна бутылка деформирована.

Определите количество объединенной пробы для определения органолептических и физико-химических показателей. Для определения полноты налива.

Вариант 13.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Качество товаров. Ассортимент товаров.

1. Экологическая экспертиза товаров: цель, задачи, показатели. Нормативная и правовая база экологической экспертизы.

2. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость.

Практическое задание. Рассчитать структуру ассортимента

Ассортимент колбасных изделий		Количество в кг.	Средняя цена	Стоимость	Структура ассортимента, %	
					кг.	Денежное выражение
1	Колбасы ливерные	120	95-00			
2	Колбасы вареные	200	150-00			
3	Колбасы п\к	100	210-00			
4	Колбасы в\к	150	280			
5	Колбасы с\к	30	400-00			
ВСЕГО		600			100%	100%

Вариант 14.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Информация о товаре. Ассортимент товаров.

1. Гигиеническая экспертиза товаров: цель, задачи, показатели, методы оценки.

Нормативная и правовая база гигиенической экспертизы.

2. Товарные знаки: определение, виды, значимость, правовые акты.

Практическое задание. В магазине «Обувь» осуществляется продажа обуви по различным возрастным группам (см.таблицу).

Классификация кожаной обуви по половозрастному признаку	Согласно ассортиментному перечню (Ш _б)	Фактическая широта (Ш _д)		Коэффициент широты (К _ш)	
		2012 г	2013г	2012г	2013г
Мужская обувь	45	40	45		
Обувь женская	65	50	55		
Школьная обувь	40	25	35		
Дошкольная	40	25	35		
Гусарики	10	5	8		

Рассчитать коэффициент широты обуви по половозрастному признаку и сравнить показатели за два года. Сделать вывод.

Вариант 15.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Оценочная деятельность в товароведении. Ассортимент товаров.

1.Товарная экспертиза: цель, виды, значимость.

2.Социологический метод оценки показателей качества товаров: достоинства и недостатки, значение и применяемость.

Практическое задание. Рассчитать показатели устойчивости хлеба в магазине на основании данных, представленных в таблице.

Наименование товара	Количество рабочих дней в месяце, T	Число дней, в течение которых данный вид(разновидность) товара находится в продаже, t	Коэффициент устойчивости ассортимента K_y
Хлеб «Драницкий»	31	30	
Хлеб «Столичный»	31	31	
Хлеб «Нарезной»	31	31	
Хлеб «Подольский»	31	20	
Хлеб «Формовой»	31	25	
Хлеб «С отрубями»	31	25	
			$K_y =$

Вариант 16.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Ассортимент товаров

1.Ассортимент товаров: определение, виды; формирование товарной политики, торговой организации.

2.Основание, порядок проведения и документальное оформление различных видов экспертизы.

Практическое задание. Рассчитать рациональность ассортимента кетчупа, реализуемого супермаркетом.

На период проведения анализа установлено, в наличии видов кетчупов - 9 единиц, количество групп кетчупов по ассортиментному перечню 12 шт., количество видов,

разновидностей и наименований- 55 единиц, планируемое количество наименований кетчупов- 70 шт., количество торговых марок кетчупов -10, количество торговых марок кетчупа, предлагаемых конкурентами- 16 шт., устойчивым спросом пользовались 8 видов кетчупов. Количество новых наименований кетчупа- 7 шт.

Вариант 17.

Темы: Средства и методы товарной экспертизы. Свойства и потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров

1. Экспертный метод оценки качества товаров: определение, особенности применения при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров. Привести конкретные примеры.

2. Экологичность и безопасность товаров: определение, значимость; виды безопасности; показатели, характеризующие экологическую безопасность.

Практическое задание. Рассчитать рациональность ассортимента продуктов из мяса птицы, выпускаемой ОАО «НАНС» за два года и сравнить результаты, если известно:

За 2012 год $K_{ш} = 0,8$; $K_{п} = 0,9$; $K_{у} = 0,8$; $K_{н} = 0,5$;

За 2013 год $K_{ш} = 1,0$; $K_{п} = 1,0$; $K_{у} = 0,83$; $K_{н} = 0,7$

коэффициенты весомости по данным показателям: $V_{п} = 0,2$; $V_{ш} = 0,3$; $V_{н} = 0,2$; $V_{у} = 0,3$.

Данные заполнить в таблице.

Показатели ассортимента	на 01.01.12 г	на 01.01.13 г
Коэффициенты широты		
Коэффициенты полноты		
Коэффициенты устойчивости		
Коэффициенты новизны		
Коэффициенты рациональности		

Вариант 18.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Информация о товаре.

1. Физические свойства товаров, их классификация и характеристика.

2. Средства товарной информации: штриховой код, компонентные, размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные и экологические знаки.

Практическое задание.

Определить энергетическую ценность продукта. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты

18	Йогурт 3.2% жирности сладкий	125	5.0	3.2	8.5	1.3 (на мол)
	Колбаса Одесская полукопченая	110	14.8	38,1	-	-

Вариант 19.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Оценочная деятельность в товароведении. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы

1. Стадии технологического цикла товаров. Контроль качества и количества товарных партий: основные понятия, правила отбора проб. Идентификация и прослеживаемость товаров.

2. Теоретические основы экспертизы: основные понятия, цели, задачи, принципы, методы экспертизы.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Расчетная доля, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
6	Белые грибы (свежие)	90	3.7	1.7	1.1	-
	Пастила	130	0.5	следы	76.8	0.5 (на мол)

Вариант 20.

Темы: Классификация и кодирование товаров. Качество товаров. Свойства и потребительские свойства товаров.

1. Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров.

2. Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания, меры по предупреждению и снижению потерь.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Расчетная доля, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты

2 5	Горбуша (консервы натуральная)	130	20,9	5,8	-	0,5
	Ирис тиражный	70	3,6	7,3	74,3	0,1 (на мол)

Критерии оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется, если работа написана в соответствии с планом. В ответах на поставленные вопросы представлен материал с использованием учебной и дополнительной литературы. Установлены содержательные межпредметные связи, приведены убедительные примеры, в которых обнаружена последовательность анализа. Обучаемый продемонстрировал знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, систематический характер знаний по дисциплине.

Практическое задание выполнено, верно.

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучаемый, имеющему пробелы в знаниях основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Также оценка **«неудовлетворительно»** ставится, уровень знаний которых не соответствует предъявленным требованиям.

ПРИМЕРНЫЕ ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль знаний обучаемых по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» включает в себя: входной контроль; текущий контроль.

Входной контроль проводится в самом начале учебного периода. Он должен выявить степень подготовки обучаемых к изучению дисциплины Теоретические основы товароведения и экспертизы по остаточным знаниям, ранее изученным родственными дисциплинам: Физика; Неорганическая химия; Органическая химия; Биохимия; Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Физическая и коллоидная химия; Микробиология. Если количество обучаемых в группе не превышает 25 человек при входном контроле знаний применяется блиц-опрос на вводной лекции. Вопросы блиц-опроса нацелены на краткие ответы обучаемых. Полученные результаты дают возможность определить наиболее слабых и наиболее подготовленных обучаемых, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного контроля не влияют на итоговый рейтинг.

Текущий контроль, главная его цель – стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы над учебным материалом по курсу Теоретические основы товароведения и экспертизы. Объектами текущего контроля при изучении Теоретические основы товароведения и экспертизы является самостоятельное изучение тем модуля. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг обучаемых.

Промежуточная аттестация: согласно требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки Товароведение, квалификация (степень) – Бакалавр, формой промежуточной аттестации по дисциплине Теоретические основы товароведения и экспертизы является экзамен. Он подводит итоги знаниям, полученным за весь период изучения дисциплины.

Критерии оценки ответов бакалавров на экзамене.

Оценка **«отлично»** ставится, если бакалавр строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка **«хорошо»** ставится, если бакалавр строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Бакалавр обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Бакалавр проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

. Входной контроль по дисциплине

Тема: Проверка остаточных знаний

Цель занятия: Проверка остаточных знаний обучающихся естественных и гуманитарных дисциплин тесно связанных с наукой товароведения

1. Дать определение физических величин:

- а. площадь-
- б. объем-
- в. плотность-
- г. погонный метр-

2. Теплофизические свойства товаров:

- а. температура
- б. скважистость
- в. деформация
- г. теплоемкость
- д. теплопроводность.

3. Период, когда упругие и эластичные деформации могут переходить в пластичные:

- а. растяжение
- б. сжатие
- в. разрушение
- г. релаксация

4. Способность объекта к мгновенно обратимым деформациям:

- а. прочность
- б. упругость

- в. эластичность
- г. пластичность.

5.Способность объекта к обратимым деформациям в течение определенного времени:

- а. пластичность
- б. эластичность
- в. упругость
- г. вязкость.

6.Деформация, при которой отмечается увеличение поперечных размеров и уменьшение длины тела:

- а. изгиб
- б. релаксация
- в. растяжение
- г. сжатие.

7.Виды деформации по направлению приложенной внешней силы.

- А. Растяжение Б. Сжатие В. Изгиб
- Г.Сдвиг Д.Кручение

8.Способность материала проводить тепло при разности температур между отдельными участками материала:

- а. теплоемкость
- б. теплостойкость в.теплопроводность.

9. Расположить название цветов спектра по убыванию длины волны

желтый, голубой, фиолетовый, синий, красный, оранжевый, зеленый, желто-зеленый

10.Отношение содержания паров воды в единице объема к максимально возможному при определенной температуре воздуха (в %):

- а. абсолютная влажность воздуха
- б. гигроскопичность
- в. относительная влажность воздуха

11.Свойство материалов и изделий слабо взаимодействовать с водой (не растворяться. не смачиваться):

- а. гидрофильность
- б. паропроницаемость
- в.г гидрофобность.

12.Химические элементы или их соединения, в которых отсутствуют атомы углерода и водорода:

13.Органические вещества:

- а. нитраты
- б. глюкоза
- в. щавелевая кислота
- г. глицин

14.Органические соединения, содержащие в молекулах одну или несколько гидроксильных групп (ОН) у насыщенных атомов углерода:

- а. кислоты
- б. углеводы
- в. спирты.

15.Органические соединения, состоящие из атомов углерода и водорода:

- а. липиды
- б. эфиры
- в. спирты

г. углеводы.

16. Существенное отличие в строении простых и сложных белков.

17. Растворимые в воде белки, свертывающиеся при кипячении:

- а. глобулины
- б. проламины
- в. альбумины
- г. протамины

18. Незаменимые аминокислоты, не синтезируемые в организме человека:

19. Моносахариды: сахароза, лактоза, глюкоза, фруктоза. (Подчеркните правильный ответ).

20. Процесс свертывания белков и выпадения в осадок:

- а. гидратация
- б. гидролиз
- в. денатурация.

21. Органические нелетучие кислоты:

- а. уксусная
- б. масляная
- в. яблочная
- г. лимонная.

22. Выделить высококалорийные продукты.

- а. мясные товары
- б. свежие овощи
- в. шоколад
- г. масло коровье
- д. творог
- е. рыба
- ж. растительные масла.

23. Способность материала сорбировать влагу из окружающей среды:

- а. влагоотдача
- б. гигроскопичность
- в. водопроницаемость
- г. гидрофильность

24. Неорганические полимеры в зависимости от происхождения подразделяются:

- а. Природные
- б. Искусственные
- в. Синтетические

25. Органические вещества, состоящие из 2-10 остатков молекул однородных и разнородных веществ.

А. Б. В.

27. Ваше мнение о значении торговли в экономике Государства.

28. Выделите продукты с высоким содержанием крахмала.

Зерномучные товары, макаронные изделия, йогурты, мороженое, варенье, картофель.

29. Выделите продукты, содержащие полноценные белки.

Мясо, яйцо, молоко, овсяная крупа.

30. Выделите сложные белки.

Протамины, альбумины, глобулины, проламины, глютелины, фосфопротеиды, гликопротеиды, хромопротеиды, липопотеиды.

31. Выделите жирорастворимые витамины.

А – ретинол, D – кальциферол, Е – токоферол, В1 – тиамин,
В2 – рибофлавин, РР – никотиновая кислота, С – аскорбиновая кислота.

32. Выделите водорастворимые витамины.

В1, В2, В3, РР, С, В12, А, К, Д.

33. Дать определение потребительной стоимости, меновой стоимости, единичной и совокупно-общественной потребительной стоимости товаров.

- **Общественная потребительная стоимость товаров** характеризуется двумя сторонами:

- **Потребительная стоимость** :

- **Меновая стоимость товара**:

- **Общественная потребительная стоимость товаров** характеризуется двумя сторонами:

34. Цена –

35. Состав «эталонного» белка в 100г

Изолейцин	Фенилаланин + тирозин
Треонин	Триптофан
Лецитин	Валин
Лизин	Метионин + цистин

36. Ферменты по их функциям классифицируют:

37. Неусвояемые углеводы –

38. Комплексные образования липидов с белками –

39. Химия изучает...

химические свойства;
химические реакции;
вещества, их строение, свойства и превращения;
строение атома.

40. Химическое вещество - это...

химическое соединение, имеющее постоянный состав;
любая совокупность атомов и молекул;
любой вид материи, обладающий собственной массой;
совокупность атомов и молекул, взятых в стехиометрическом соотношении.

41. Укажите основные законы химии:

периодический закон, закон кратных отношений;
закон Авогадро, закон постоянства состава;
закон Гесса, закон Дальтона;
периодический закон, закон сохранения массы и энергии.

42. Укажите важнейшие теории, составляющие основу химии:

теория типов, электронная теория;
атомно-молекулярная теория, квантовая теория строения атомов и молекул;
обобщенная теория кислот и оснований, теория химической связи;
окислительно-восстановительная теория, теория идеальных газов.

43. Из перечисленных явлений выберите то, которое нельзя отнести к химическим:

растворение соли в воде;
свертывание крови;
разделение изотопов урана с помощью диффузии;
взрыв динамита.

44. Какой раздел химии изучает разрушение озона в верхних слоях атмосферы?

физическая химия;
органическая химия;

биохимия;
экологическая химия.

45. Чему равна молярная масса O_3

48 а. е. м.;

48;

16 а. е. м.;

48 г/моль.

46. Гидрид одновалентного металла содержит 12,5% водорода по массе. Определите этот металл.

литий;

серебро;

натрий;

золото.

47. Установите формулу кристаллогидрата сульфата кальция, в котором мольная доля кислорода равна 0,5.

$CaSO_4 \cdot 0,5H_2O$;

$CaSO_4 \cdot nH_2O$;

$CaSO_4 \cdot 2H_2O$;

$CaSO_4 \cdot H_2O$.

48. Какой объем занимает один моль воды при нормальных условиях?

18 л;

22,4 л;

18 мл;

22,4 мл.

49. Сколько граммов воды содержится в 0,1 моль медного купороса (пентагидрата сульфата меди (II))?

18 г;

1,8 г;

9 г;

90 г.

50. Какой газ тяжелее воздуха?

углекислый;

угарный;

фтороводород;

неон.

51. Органическая химия изучает

свойства органических элементов;

свойства углеводородов их производных;

реакции живых организмах;

свойств нефтепродуктов.

52. Сколько известно органических веществ?

20 млн.;

3 млрд.;

500 тыс.;

30 тыс.

53. Какие соединил из перечисленных ниже можно отнести к элементоорганическим?

] Si_2H_6 ;

C_2H_6 ;

C_2H_5Mg ;

C_2H_5SH .

54. Чем обусловлено многообразие органических соединений?

структурной изомерией;

образованием гомологов;

образованием ароматических ядер.

прочностью связей С-С и способностью атомов углерода образовывать циклы.

55. Какое из перечисленных утверждений *не* принадлежит структурной теории органических соединений (которую часто называют теорией Бутлерова)?

атом углерода в органических соединениях четырехвалентен;

свойства вещества определяются не только составом, но и строением;

изомерия определяется порядком соединения атомов или их пространственным расположением;

атомы в молекуле оказывают взаимное влияние друг на друга.

56. Среди перечисленных веществ выберите углеводород:

C_4H_8 ;

$C_4H_8O_4$;

CO_2 ;

C_2H_5OH .

57. Оптическая изомерия характерна для...

веществ, поглощающих свет;

органических красителей;

молекул, в составе которых есть атом углерода, связанный с четырьмя разными заместителями;

молекул, которые имеют ровно одну плоскость симметрии.

58. Какие органические реакции наиболее важны для жизни на Земле?

фотосинтез;

синтез белков;

ароматизация нефти;

брожение углеводов.

59. Как можно отличить октан от уксусной кислоты?

сжечь;

прилить воду;

пропустить хлор при освещении;

понюхать.

60. Основные природные источники предельных углеводородов -

болотный газ и каменный уголь;

нефть и природный газ;

асфальт и бензин;

кокс и полиэтилен.

61. Какие из веществ, с которыми вы сталкиваетесь в быту, содержат предельные углеводороды?

бензин;

асфальт;

мыло;

маргарин.

62. Назовите самый распространенный в природе предельный углеводород.

бутан;

парафин;

метан;

мазут.

63. Назовите важнейшую, на ваш взгляд, область применения алканов.

промышленный синтез органических веществ;

использование в качестве источника тепла;

использование в качестве автомобильного топлива;

производство синтетического каучука.

64. Какое взаимодействие *не* влияет на формирование третичной структуры белка?

водородные связи между функциональными группами;

гидрофобное взаимодействие между углеводородными радикалами;

дисульфидная связь между цистеиновыми остатками;

пептидная связь.

65. Денатурация белков приводит к разрушению...

пептидных связей;

первичной структуры;

водородных связей;

вторичной и третичной структуры.

66. В каких условиях происходит гидролиз белков?

при кипячении с концентрированной соляной кислотой;

под действием избытка щелочи;

под действием ферментов;

при добавлении кипяченой воды.

67. В растворах аминокислот реакция среды...

кислая;

нейтральная;

слабощелочная;

зависит от числа аминогрупп и карбоксильных групп.

68. Какое максимальное количество КОН может прореагировать с одним молем дипептида, образованного глицином и глутаминовой кислотой?

один моль;

два моля;

три моля;

пептиды не реагируют со щелочами.

69. Какое определение *неправильно* характеризует белки?

белки — это высокомолекулярные пептиды;

белки — это бифункциональные полимеры;

белки — это ферменты;

белки — это полипептиды, образованные остатками α -аминокислот.

70. Какой элемент обычно *не* входит в состав белков?

азот;

сера;

фосфор;

кислород.

71. Первичная структура — это...

последовательность аминокислот в белке;

аминокислотный состав белка;

молекулярная формула белка;

строение α -спирали белка.

72. Какой цвет приобретет лакмусовая бумажка в растворах метиламина и хлорида фениламмония?

красный, синий;
синий, красный;
синий, фиолетовый;
синий, желтый.

73. Как можно убедиться в том, что сахароза в стакане сладкого чая не гидролизуется?

по цвету индикатора;
по реакции с известковым молочком;
по отсутствию реакции «серебряного зеркала»;
по отсутствию выделения CO_2 , образующегося при спиртовом брожении продукта гидролиза сахарозы.

74. По какому признаку дисахариды подразделяют на восстанавливающие и невосстанавливающие?

по реакции с водородом;
по реакции с азотной кислотой;
по реакции с аммиачным раствором оксида серебра;
по возможности взаимного превращения циклической и линейной форм.

75. Как химическим путем отличить крахмал от целлюлозы?

реакция с $\text{Cu}(\text{OH})_2$;
реакция с I_2 ;
реакция этерификации;
гидролиз с последующей реакцией «серебряного зеркала».

76. Даны равные массы нескольких углеводов. Выберите углевод, из которого можно получить наибольшее количество этанола при условии, что все реакции протекают количественно.

глюкоза;
фруктоза;
сахароза;
крахмал.

77. Какой из эфиров целлюлозы используется в производстве пороха?

монометиловый эфир;
диэтиловый эфир;
тринитрат
триацетат

78. Какой пищевой продукт не содержит углеводов?

хлеб;
молоко;
кофе;
сахар.

79. Углерод, необходимый для роста, растения берут из...

удобрений;
почвы;
воздуха;
воды.

80. Главное значение фотосинтеза заключается в...

выделении необходимого для дыхания кислорода;
преобразовании энергии излучения Солнца в химическую энергию, запасенную в углеводах;
синтезе CO_2 с использованием солнечной энергии;

преобразовании световой энергии в электрическую, запасенную в свободных электронах.

81. Какой процесс с участием углеводов приводит к выделению наибольшего количества энергии?

- окисление кислородом воздуха;
- восстановление;
- брожение;
- карбоксилирование.

Тесты текущего контроля по каждому разделу дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» находятся в электронной базе ВУЗа

**Примерные тесты
(объекты и классификация)**

1. Предметом товароведения является:

- 1) ассортимент товаров
- 2) потребительная стоимость товара
- 3) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров
- 4) качество товаров.

2. Полезность вещи определяется:

- 1) качеством товара
- 2) эстетическими свойствами товара
- 3) потребительской стоимостью (ценностью) товара
- 4) функциональным назначением товара

3. Потребительная стоимость товаров — это:

- 1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными
- 2) свойства товара, его функциональность
- 3) показатели качества товаров
- 4) показатели уровня качества товаров

4. Потребительную стоимость продукт реализует как:

- 1) товар
- 2) продукт производства
- 3) модель
- 4) предмет потребления

5. Потребительная стоимость определяется:

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

6. Естественно-научная дисциплина, предметом которой является потребительная стоимость товаров, называется:

- 1) товароведением
- 2) технологией товаров
- 3) жизневедением
- 4) товародвижением

7. Товароведение изучает:

- 1) качественные характеристики товаров
- 2) количественные характеристики товаров
- 3) основополагающие характеристики товаров
- 4) функциональные свойства товаров

8. Основными задачами товароведения являются:

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

9. Товароведение базируется на принципах:

1. безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, интегрирования;
2. безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, прогнозирования;
3. безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, конкурентоспособности;
4. безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, соответствия

10. Классификация — это:

1. элемент классификационного множества;
2. разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
3. совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
4. свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

11. Признак классификации — это:

- 1) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
- 2) элемент классифицируемого множества;
- 3) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
- 4) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

Тесты текущего контроля (качество)

1. В зависимости от места возникновения дефекты подразделяют на:

- 1) критические, устранимые, технологические;
- 2) технологические, предреализационные, допустимые;
- 3) технологические, послереализационные, малозначительные;
- 4) технологические, предреализационные, послереализационные.

2. Вероятность возникновения дефектов на разных этапах товародвижения требует осуществления прослеживаемости товара. Прослеживаемость товара — это:

- 1) возможность проследить историю, применение и мест нахождения товара;
- 2) действие, предпринятое для устранения обнаружено несоответствия;
- 3) действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации
- 4) действие, предпринятое в отношении не соответствующе продукции для приведения ее

в соответствии требованиям.

3.Причинами возникновения дефектов являются:

- 1) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, оптимальной температуры хранения, транспортирования;
- 2) несоблюдение условий транспортирования, хранения, реализации;
- 3) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации;
- 4) несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации.

4.Брак — это:

- 1) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 2) товар с выявленными устранимыми или неустранимым несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 3) товар с допустимыми дефектами;
- 4) товар с малозначительными дефектами.

5.С целью предупреждения и устранения дефектов применяют предупреждающие и корректирующие действия. Корректирующие действия направлены на:

- 1) предотвращение повторного возникновения несоответствия в случае его обнаружения;
- 2) осуществление операционного контроля качества при производстве, товароведного контроля за условиями и сроками хранения;
- 3) предупреждение биологических загрязнений;
- 4) создание особых условий хранения, реализации товаров.

6.Снижение градации — это:

- 1) снижение уровня качества до определенной градации качества и утрата безопасности продукции;
- 2) утрата товарного вида продукции;
- 3) несоответствие товара установленным требованиям;
- 4) изменение градации несоответствующей продукции, чтобы она соответствовала требованиям, отличным от исходных.

7.Результатом оценки качества продукции является установление уровня качества.

Под уровнем качества товара понимают:

- 1) отношение действительных значений показателей качества к базовым значениям;
- 2) отношение действительных значений показателей качества к органолептическим показателям;
- 3) отношение базовых значений показателей качества к внешнему виду;
- 4) отношение действительных значений показателей качества к физико-химическим, микробиологическим показателям.

8.Принципом градации качества товаров является:

- 1) оригинальность;
- 2) бездефектность;
- 3) несоответствие форме;
- 4) несоответствие размеру, цвету, форме.

9.Сорт товара не обозначают:

- 1) высший;
- 2) первый;
- 3) второй;
- 4) наивысший.

10.Более высокой градацией качества является:

- 1) высший;
- 2) первый;

- 3) экстра;
- 4) отборны

11. Методы оценки качества товаров предназначены для:

- 1) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
- 2) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
- 3) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
- 4) учета товаров и их характеристик.

5) 12. Уровень качества товара оценивают методами:

- 1) дифференциальным, комплексным, органолептическим;
- 2) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;
- 3) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;
- 4) дифференциальным, комплексным, смешанным.

13. Способ определения значений показателей качества продукции с использованием технических средств измерений называют:

- 1) расчетным;
- 2) экспертным;
- 3) социологическим;
- 4) измерительным.

14. Социологический метод основан на:

- 1) использование органов чувств;
- 2) сборе и анализе мнений потребителей;
- 3) подсчете числа дефектных единиц;
- 4) наблюдении и учете товаров и их характеристик.

15. Определение значений показателей качества продукции с помощью органов чувств осуществляют:

- 1) социологическим методом;
- 2) регистрационным методом;
- 3) органолептическим методом;
- 4) измерительным методом.

16. Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают:

- 1) изготовители;
- 2) потребители;
- 3) продавцы;
- 4) эксперты.

17. Органолептическим методом определяют:

- 1) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
- 2) вкус, аромат, цвет, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
- 3) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
- 4) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

18. Свойства социального назначения характеризуют способность товара:

- 1) сохранять функциональное назначение в процессе потребления и хранения;
- 2) создавать ощущение удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей;
- 3) удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности;

4) удовлетворять физиологические и психические потребности.

19. Социальная адресность товара характеризует:

- 1) снижение степени удовлетворенности потребителей в товаре вследствие изменения или появления новых потребностей;
- 2) соответствие товара потребностям конкретной группы потребителей с учетом особенностей потребления;
- 3) удовлетворение физических и психических потребностей;
- 4) состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

1. Оценка качества включает операции:

- 1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
- 2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
- 3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
- 4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

2. Градация, класс, сорт — это:

- 1) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 2) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 3) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
- 4) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.

3. Сортамент — это:

- 1) градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
- 2) градация стандартных товаров;
- 3) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации;
- 4) совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

4. Товарный сортамент представляет:

- 1) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;
- 2) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками;
- 3) градацию качества товара, отличающуюся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
- 4) градацию качества, отличающуюся по техническому уровню показателей качества.

5. Некоторые товары по основным и частным признакам подразделяют на марки, номера — это:

- 1) градации, отличающиеся по техническому уровню показателей качества;
- 2) градации качества, отличающиеся значениями одного или нескольких определяющих

показателей;

3) градации качества, зависящие от рецептуры;

4) градации качества, определяющиеся по устранимым и неустранимым дефектам.

6. Группы сложности — это:

1) градации качества товара, отличающиеся значениями одного или нескольких определяющих показателей;

2) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;

3) градации, отличающиеся по техническому уровню показателей качества;

4) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками.

7. Несоответствие товара — это:

1) невыполнение требований;

2) неликвидные отходы;

3) стандартная продукция;

4) товары, условно годные для использования.

8. Разновидностью несоответствий является дефект — это:

1) соответствие товара обязательным требованиям;

2) невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием;

3) соответствие товара установленным требованиям;

4) совокупность сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества.

9. По степени значимости различают дефекты:

1) критические, значительные, устранимые;

2) критические, малозначительные, неустранимые;

3) критические, значительные, несущественные;

4) критические, значительные, малозначительные.

10. Критические дефекты — это:

1) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;

2) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;

3) несоответствия товаров установленным требованиям, после чего их нецелесообразно использовать по назначению;

4) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителей.

11. Малозначительные дефекты — это:

1) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на назначение, надежность и безопасность товара;

2) несоответствия установленным требованиям, товары нецелесообразно использовать по назначению;

3) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению, надежность товаров;

4) несоответствия, которые невозможно и экономически нецелесообразно устранять.

12. Значительные дефекты характеризуют:

- 1) несоответствия товаров установленным требованиям и нецелесообразность использования по назначению;
- 2) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
- 3) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды;
- 4) дефекты, для которых не предусмотрены методы и средства обнаружения.

13. В зависимости от возможности устранения дефекты бывают:

- 1) явные, скрытые;
- 2) устранимые, неустранимые;
- 3) критические, малозначительные;
- 4) значительные, допустимые.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

1. Контроль — это:

- 1) процедура оценивания количественных характеристик потребительских свойств товаров;
- 2) процедура оценивания качественных характеристик потребительских свойств товаров;
- 3) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями или калибровкой;
- 4) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений.

2. Единичные экземпляры — это:

- 1) отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими им потребительскими свойствами;
- 2) отдельные товары, которые отличаются потребительскими свойствами;
- 3) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку;
- 4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных общностью упаковки.

3. Товарная партия представляет:

- 1) отдельные единичные экземпляры товаров, объединенных целостностью, с присущими им потребительскими свойствами;
- 2) совокупность единичных экземпляров одинаковых товаров, объединенных общностью упаковки;
- 3) отдельные экземпляры товаров, объединенных общностью потребительских свойств;
- 4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку.

4. Приемочный контроль — это контроль:

- 1) по результатам которого, принимают решение о дальнейшей переработке товара;
- 2) по результатам которого, принимают решение о пригодности товара к поставке (реализации);
- 3) при котором, нарушается пригодность товаров к использованию по назначению;
- 4) при котором, информация о контролируемых параметрах поступает через определенные интервалы времени.

5. При сплошном контроле оценивают:

- 1) каждый единичный экземпляр в товарной партии;

- 2) выборку, отобранную из товарной партии;
- 3) объединенную пробу, отобранную из товарной партии;
- 4) точечную пробу.

6. При выборочном контроле решение о качестве товара принимают:

- 1) по результатам оценки качества каждого единичного экземпляра;
- 2) по результатам оценки качества трех экземпляров товара;
- 3) по результатам визуальной оценки качества товара;
- 4) по результатам оценки качества одной или двух выборок.

7. По влиянию на объект контроль бывает:

- 1) разрушающий, неразрушающий;
- 2) разрушающий, внезапный;
- 3) неразрушающий, регистрационный;
- 4) периодический, органолептический.

8. Усиленный режим контроля применяют:

- 1) при повышенном количестве дефектных единиц, обнаруженных в предыдущих товарных партиях; при поступлении товаров повышенного качества, смене поставщиков;
- 2) когда количество продукции приемлемо для поставщика, при поступлении товара повышенного качества;
- 3) при пониженном количестве дефектных единиц в предыдущих партиях товара, при поступлении товаров повышенного спроса;
- 4) когда в предыдущей товарной партии не обнаружено дефектных единиц, при поступлении товаров повышенного качества.

9. С целью контроля изделия на соответствие требованиям НД проводят испытания:

- 1) приемосдаточные;
- 2) периодические;
- 3) типовые;
- 4) сертификационные.

10. При приемочном контроле по альтернативному признаку применяют:

- 1) сплошной контроль;
- 2) сплошной и выборочный;
- 3) измерительный;
- 4) выборочный.

11. Приемочный статистический контроль качества товаров бывает:

- 1) одноступенчатый;
- 2) многоступенчатый;
- 3) трехступенчатый;
- 4) одно- и двухступенчатый.

12. Выборка — это:

- 1) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;
- 2) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
- 3) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;
- 4) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

13. Выборка должна быть:

- 1) случайной, средней, систематической;
- 2) представительной, многоступенчатой;
- 3) представительной, случайной, оптимальной;
- 4) оптимальной, средней, из разных мест.

14. Точечная проба — это:

- 1) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

- 2) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;
- 3) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
- 4) минимально допустимая часть товарной партии.

15. Объединенная проба представляет:

- 1) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
- 2) единичная проба, отбираемая из одной упаковочной единицы;
- 3) минимально допустимая часть товарной партии;
- 4) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии.

16. Средняя проба — это:

- 1) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии;
- 2) часть объединенной пробы, выделенная соответствующим образом;
- 3) совокупность выборок, отобранных из товарной партии;
- 4) минимально допустимая часть товарной партии.

17. Отбор точечных проб для продовольственных товаров осуществляют:

- 1) их разных мест, середины;
- 2) случайным образом, сверху;
- 3) из разных мест, снизу;
- 4) из разных мест, случайным образом.

18. Если объединенная проба превышает установленный размер, то отбирают среднюю пробу методом:

- 1) физическим;
- 2) деления на равные части;
- 3) квартования;
- 4) квартования и физическим.

19. Приемочное число характеризует:

- 1) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке (пробе), позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
- 2) минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке (пробе), являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
- 3) максимально и минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;
- 4) средне допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию.

Классификация и кодирование

1. Классификация — это:

1. элемент классификационного множества;
2. разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
3. совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
4. свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

2. Признак классификации — это:

- 5) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
- 6) элемент классифицируемого множества;
- 7) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
- 8) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

3. Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путем:

- 1) установления последовательности и взаимосвязей определенных классификационных группировок;
- 2) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные

группировки;

3) последовательного деления множества объектов на подчиненные классификационные группировки;

4) образование и присваивание кода классификационной группировки.

4. Основные признаки классификации товаров:

1) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, аромат;

2) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, консистенция;

3) назначение, сырье (материал), способ производства, вид изделия, агрегатное состояние;

4) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия.

5. Существует два метода классификации товаров:

1) фасетный, измерительный;

2) иерархический, социологический;

3) фасетный, иерархический;

4) иерархический, экспертный.

6. Иерархический метод классификации основан на:

1) параллельном делении множества объектов на независимые классификационные группировки;

2) последовательном делении множества объектов на подчиненные и классификационные группировки;

3) параллельном и последовательном делении множества объектов на независимые классификационные группировки;

4) параллельном и последовательном делении множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

7. Класс продовольственных товаров по происхождению основного сырья подразделяют на подклассы:

1) товар растительного и животного происхождения, биотовары;

2) товары растительного, животного и комбинированного происхождения;

3) товары растительного, комбинированного происхождения, хозяйственные;

4) товары животного, комбинированного и минерального происхождения.

8. К товарам растительного происхождения относят:

1) зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал;

2) зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал, пищевые концентраты;

3) зерномучные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, мед, продукты детского питания;

4) зерномучные, плодоовощные, вкусовые товары, сахар, крахмал, мед, консервы.

9. Товары животного происхождения:

1) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцепродукты, пищевые жиры;

2) молочные, мясные, рыбные, пищевые концентраты, яйцо и яйцепродукты;

3) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцепродукты;

4) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцепродукты, продукты детского питания.

10. К товарам смешанного (комбинированного) происхождения относят:

1) пищевые жиры, продукты детского питания, приправы;

2) пищевые жиры и концентраты, товары из нерыбных объектов водного промысла;

3) пищевые жиры, продукты детского питания, пищевые концентраты, яйцепродукты;

4) пищевые жиры, продукты детского питания, пищевые концентраты.

11. В основу деления класса "пищевые продукты" положены классификационные признаки:

- 1) происхождение, основное сырье, назначение, технология производства, специализация торговой сети;
- 2) происхождение, основное сырье, назначение, технология производства, пищевая ценность;
- 3) происхождение, основное сырье, назначение, химический состав, специализация торговой сети;
- 4) происхождение, назначение, технология производства, ботанический вид, специализация торговой сети.

12. В зависимости от признаков различают классификацию продовольственных товаров:

- 1) биологическую, технологическую, товароведную, иерархическую;
- 2) биологическую, технологическую, товароведную, торговую;
- 3) биологическую, товароведную, торговую, фасетную;
- 4) биологическую, технологическую, торговую, ассортиментную.

13. По биологической классификации пищевые продукты делят на:

- 1) подклассы, группы, семейства, ботанические сорта;
- 2) подклассы, группы, виды, породы, консервы;
- 3) подклассы, группы, семейства, виды, сорта, породы;
- 4) подклассы, семейства, виды, сорта, породы, типы.

14. Технологическая классификация товаров определяет:

- 1) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, разновидности, типу и происхождению;
- 2) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, разновидности, наименованию, ботаническому сорту;
- 3) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, типу, наименованию, породе;
- 4) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, разновидности, типу, наименованию.

15. В основу торговой классификации товаров положены классификационные признаки:

- 1) назначение, сырье, специализация магазинов;
- 2) назначение, специализация магазинов, вид;
- 3) назначение, сырье, отрасли промышленности;
- 4) сырье, специализация магазинов, тип.

«Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов»

1. Сохранность пищевых продуктов в значительной степени зависит не только от количественного содержания воды, но и от форм ее связи с продуктом. При наличии каких форм связи воды пищевые продукты сохраняются на более длительный период?

- 1) макро- и микрокапиллярной, влаги набухания;
- 2) влаги смачивания, макрокапиллярной;
- 3) адсорбционно-связанной, кристаллогидратной, ионно-связанной;
- 4) адсорбционно-связанной, микрокапиллярной, влаги смачивания.

2. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от:

- 1) количества связанной воды;
- 2) количества свободной воды;

- 3) количества капиллярной влаги;
- 4) количества осмотически связанной воды.

3. Капиллярная влага — это:

- 1) влага, связанная с коллоидами;
- 2) прочно связанная с веществами продукта;
- 3) перемещаемая в капиллярах;
- 4) ионно-связанная влага.

4. Адсорбционно-связанная вода:

- 1) удерживается молекулярным силовым полем, входит в состав мицелл различных гидрофильных коллоидов;
- 2) перемещается в микро- и макрокапиллярах;
- 3) связывается коллоидами пищевых продуктов;
- 4) удерживается силами поверхностного натяжения.

5. К химически связанной воде относят:

- 1) адсорбционно-связанную воду;
- 2) влагу набухания;
- 3) капиллярную воду;
- 4) кристаллизационную и ионно-связанную воду.

6. Влажность пищевых продуктов — это:

- 1) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;
- 2) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
- 3) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;
- 4) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

7. В основу классификации зольных элементов положено:

- 1) количественное содержание их в пищевом продукте;
- 2) качественный состав зольных элементов;
- 3) наличие токсичных элементов;
- 4) количественное содержание и качественный состав зольных элементов.

8. Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

- 1) в небольших количествах (менее 1 мг%);
- 2) в относительно больших количествах (более 1 мг);
- 3) в "следовых" количествах;
- 4) в микрограммах.

9. К микроэлементам относят:

- 1) йод, фтор, медь, натрий, фосфор;
- 2) медь, цинк, бром, хлор, железо;
- 3) магний, калий, кальций, фтор, кобальт;
- 4) медь, фтор, цинк, йод, бром.

10. Ультрамикроэлементы содержатся в пищевых продуктах в количестве:

- 1) более 1 мг%;
- 2) менее 1 мг %;
- 3) в микрограммах;
- 4) менее 1%.

11. К макроэлементам относят:

- 1) кальций, хлор, калий, натрий, фосфор;
- 2) железо, магний, хлор, кальций, фтор;
- 3) кальций, хлор, калий, магний, йод;
- 4) натрий, хлор, магний, железо, цинк.

12.К ультрамикрэлементам относят:

- 1) олово, свинец, хлор;
- 2) олово, ртуть, свинец;
- 3) ртуть, свинец, фтор;
- 4) свинец, олово, медь.

13.Токсичными элементами пищевых продуктов являются:

- 1) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, медь, цинк;
- 2) ртуть, кадмий, свинец, медь, натрий, йод;
- 3) мышьяк, медь, свинец, цинк, фосфор;
- 4) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, железо, кальций.

14.Сухие вещества пищевых продуктов представлены:

- 1) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;
- 2) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;
- 3) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
- 4) всеми веществами, содержащимися в пищевом продукте, кроме воды и зольных элементов.

15.Сахарами называют углеводы:

- 1) полисахариды, дисахариды;
- 2) полисахариды, моносахариды;
- 3) олигосахариды, полисахариды;
- 4) моносахариды, олигосахариды.

16.Моносахариды — это вещества, которые содержат:

- 1) карбоксильную группу;
- 2) карбонильную группу;
- 3) альдегидную и карбоксильную группу;
- 4) кетонную и карбоксильную группу.

17.В состав пентозанов входят моносахариды:

- 1) арабиноза, ксилоза, рибоза, дезоксирибоза;
- 2) арабиноза, ксилоза, рибоза, фруктоза;
- 3) ксилоза, рибоза, дезоксирибоза, галактоза;
- 4) арабиноза, ксилоза, рибоза, мальтоза.

18.В пищевых продуктах растительного происхождения находятся дисахариды, молекула которых состоит из:

- 1) трех остатков гексозы, пентозы, или гексозы и пентозы;
- 2) двух остатков гексозы, трех пентозы или гексозы и пентозы;
- 3) четырех остатков гексозы, пентозы или гексозы и пентозы;
- 4) двух остатков гексозы, пентозы или гексозы и пентозы.

АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ

1.Ассортимент товаров — это:

- 1) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;
- 2) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;
- 3) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;
- 4) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей.

2.Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:

- 1) товарную номенклатуру;
- 2) ассортимент товаров;
- 3) торговый ассортимент;
- 4) марочный ассортимент.

3.Ассортимент товаров предназначен для:

- 1) удовлетворения физических потребностей потребителя;
- 2) удовлетворения психологических потребностей потребителя;
- 3) удовлетворения эргономических потребностей потребителя;
- 4) удовлетворения потребностей потребителя.

4. По месту нахождения товаров различают ассортимент:

- 1) промышленный, рациональный;
- 2) промышленный, торговый;
- 3) торговый, смешанный;
- 4) торговый, сложный.

5. Промышленный ассортимент — это:

- 1) ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или предприятием;
- 2) ассортимент товаров, представленный в торговле;
- 3) ассортимент товаров, объединенный по общим признакам;
- 4) ассортимент товаров, представленный разновидностями.

6. Торговый ассортимент отличается от промышленного тем, что он:

- 1) представлен видами, отличающимися по трем признакам;
- 2) представлен в торговой сети;
- 3) представлен разновидностями;
- 4) представлен разными марками.

7. В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:

- 1) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
- 2) простой, сложный, рациональный, укрупненный, сопутствующий, смешанный;
- 3) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
- 4) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.

8. Сложный ассортимент отличается от простого количеством положенных в основу классификационных признаков:

- 1) не более двух;
- 2) не более трех;
- 3) более трех;
- 4) более двух.

9. Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:

- 1) развернутым;
- 2) сложным;
- 3) смешанным;
- 4) оптимальным.

10. Групповой (укрупненный) ассортимент товаров объединен:

- 1) по степени достаточности удовлетворенности потребностей;
- 2) по общим признакам в определенной совокупности товаров;
- 3) по разнообразию функционального назначения товаров;
- 4) местом нахождения товаров.

11. Сопутствующие товары выполняют функции:

- 1) основные;
- 2) основные и дополнительные;
- 3) вспомогательные и психологические;
- 4) вспомогательные.

12. Смешанный ассортимент отличается от других видов:

- 1) степенью удовлетворенности потребителей;
- 2) большим разнообразием эстетических свойств товаров;
- 3) большим разнообразием товаров функционального назначения;
- 4) способностью товара удовлетворять одинаковые потребности.

13. Видовой ассортимент — это набор товаров:

- 1) различных видов, разновидностей, наименований;
- 2) различных видов, наименований, марок;
- 3) различных видов, разновидностей, семейств;
- 4) различных разновидностей, наименований, сортов.

14. Марочный ассортимент состоит из:

- 1) различных видов, разновидностей товаров;
- 2) одного вида, но разных марок;
- 3) различных видов, но одной марки;
- 4) одной марки, одного вида.

15. По степени удовлетворения потребностей различают ассортимент:

- 1) смешанный, сопутствующий;
- 2) рациональный, сложный;
- 3) оптимальный, видовой;
- 4) оптимальный, рациональный.

16. Оптимальный ассортимент в отличие от рационального:

- 1) обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей;
- 2) отличается большим разнообразием товаров функционального назначения;
- 3) удовлетворяет реальные потребности с максимально полезным эффектом;
- 4) удовлетворяет в достаточной степени физиологические потребности с максимально полезным эффектом.

17. Показатель ассортимента — это:

- 1) количественное и качественное выражение свойств ассортимента;
- 2) количественное и качественное измерение качества товаров;
- 3) количественное измерение показателей качества;
- 4) количественное и качественное выражение физических свойств товаров

18. Номенклатура свойств и показателей ассортимента включает:

- 1) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, стабильность, рациональность;
- 2) широту, полноту, глубину, новизну, структуру, гармоничность, эстетичность, рациональность;
- 3) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, гармоничность, реальность, рациональность;
- 4) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, гармоничность, рациональность.

19. Наименование, торговая марка или торговый артикул, применяемые для измерения показателей ассортимента, условно принято:

- 1) за торговую марку;
- 2) ассортиментную единицу;
- 3) группу однородной продукции;
- 4) группу неоднородной продукции.

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА ТОВАРОВ

1. Упаковка товаров должна быть:

- 1) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, эстетичной;
- 2) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, жесткой;
- 3) безопасной, надежной, экологичной, эстетичной, металлической;
- 4) безопасной, надежной, совместимой с товаром, эстетичной.

2. К потребительской таре относят:

- 1) коробки, лотки, тубы, мешки, банки стеклянные и металлические, контейнеры;
- 2) коробки, лотки, корзины, пакеты, тетрапаки, тубы, ящики;
- 3) коробки, тубы, пакеты, банки стеклянные и металлические, тетрапаки, бутылки;

4) коробки, тубы, пакеты, банки стеклянные и металлические, бутылки, бочки.

3.В зависимости от применяемых материалов, механической устойчивости и прочности упаковку подразделяют на:

- 1) жесткую, полужесткую, мягкую, металлическую;
- 2) жесткую, полужесткую, мягкую;
- 3) полужесткую, мягкую, бумажную;
- 4) жесткую, полужесткую, комбинированную.

4.К жесткой упаковке относят:

- 1) металлическую, стеклянную, деревянную, бумажную тару;
- 2) металлическую, стеклянную, деревянную, полимерную, картонную тару;
- 3) металлическую, стеклянную, деревянную, тканевую тару;
- 4) металлическую, стеклянную, деревянную, полимерную тару.

5.К полужесткой упаковке относят:

- 1) коробки картонные, тетрапаки, перпаки;
- 2) коробки картонные, тетрапаки, мешки;
- 3) коробки картонные, тетрапаки, перпаки, бочки;
- 4) коробки картонные, перпаки, тубы.

6.Транспортную упаковку используют для:

- 1) перевозки товаров, оптовой и розничной продажи;
- 2) перевозки товаров, розничной продажи;
- 3) перевозки товаров, оптовой и мелкооптовой продажи;
- 4) перевозки товаров и продажи населению.

7.Мягкая упаковка, отличающаяся самой низкой надежностью, находит широкое применение для упаковки многих потребительских товаров благодаря:

- 1) невысоким затратам на приобретение и умеренным на перевозку и возврату;
- 2) невысоким затратам на приобретение, хранение, перевозку, возврату;
- 3) умеренным затратам на приобретение, хранение, перевозку, возврату;
- 4) умеренным затратам на перевозку и возврату.

8.Жесткая упаковка имеет некоторые недостатки:

- 1) относительно высокий объем тары к массе товара и низкую стоимость;
- 2) относительно высокий удельный вес и объем, прочность;
- 3) высокую стоимость и небольшой объем;
- 4) относительно высокий удельный вес и объем, высокую стоимость.

9.По кратности использования тара бывает:

- 1) одноразового, многократного использования;
- 2) средне- и малогабаритная;
- 3) одноразовая, металлическая;
- 4) многократного назначения, картонная.

10.К крупногабаритной таре относят:

- 1) ящики;
- 2) бочки;
- 3) контейнеры;
- 4) фляги.

11.Для упаковки продовольственных товаров применяют типы тары:

- 1) банки, бутылки, пакеты, графины;
- 2) бумажную, металлическую, деревянную, полимерную;
- 3) ящики, барабаны, бочки, мешки;
- 4) банки, бутылки, пакеты, коробки.

12.К транспортной таре относят:

- 1) ящики, бочки, барабаны, мешки, канистры, бутылки, фляги;

- 2) ящики, бочки, барабаны, пакеты, мешки, канистры, фляги;
- 3) бочки, барабаны, мешки, канистры, поддоны, бутылки, фляги;
- 4) ящики, бочки, барабаны, мешки, канистры, фляги, графины.

13.Маркировка товаров должна быть:

- 1) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
- 2) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
- 3) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
- 4) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.

14.Основополагающая товарная информация несет сведения:

- 1) дополняющие основную информацию;
- 2) предназначенные для потребительских предпочтений;
- 3) передаваемые с помощью информационных знаков;
- 4) имеющие решающее значение для идентификации.

15.Коммерческая товарная информация предназначена для:

- 1) экспертов, изготовителей, поставщиков;
- 2) изготовителей, продавцов, отдельных групп населения;
- 3) изготовителей, поставщиков, продавцов;
- 4) изготовителей, продавцов, консультантов.

ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

1.Исследование вопросов, решение которых требует специальных познаний, с представлением мотивированного заключения, называется:

- 1) аналитической оценкой;
- 2) качественной приемкой товаров;
- 3) экспертизой;
- 4) комплексной оценкой.

2.Объектами экспертизы являются:

- 1) органолептические свойства товаров;
- 2) микробиологические свойства товаров;
- 3) сохраняющие свойства товаров;
- 4) потребительские свойства товаров.

3.Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть:

- 1) общие и конкретные;
- 2) общие и специфические;
- 3) общие и физические;
- 4) специфические и статистические.

4.Реальные требования к качеству товаров данного вида определяют критерии:

- 1) общие;
- 2) конкретные;
- 3) специфические;
- 4) индивидуальные.

5.Общие критерии, используемые в экспертной оценке, представляют:

- 1) сложившиеся в обществе представления о безопасности продукции;
- 2) сложившиеся в обществе ценностные нормы об эстетических свойствах товара;
- 3) сложившиеся в обществе ценностные представления, ориентации, нормы;
- 4) сложившиеся в обществе представления о функциональных свойствах товара.

6.Субъективными методами экспертной оценки товаров являются:

- 1) измерительный, органолептический;
- 2) экспертный, органолептический;

- 3) органолептический, регистрационный;
- 4) органолептический, интегральный.

7. Ведущим методом проведения экспертизы свойств товаров является экспертный, который включает следующие разновидности:

- 1) метод ведущего эксперта группы и регистрационный;
- 2) метод комиссии и расчетно-инструментальный;
- 3) метод ведущего эксперта группы и социологический;
- 4) метод ведущего эксперта группы и метод комиссии.

8. Назвать методы экспертизы потребительских свойств товаров, базирующихся на числовых значениях результатов измерений:

- 1) расчетно-инструментальные;
- 2) социологические;
- 3) экспертные;
- 4) комплексные.

9. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:

- 1) комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
- 2) комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные ;
- 3) комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
- 4) комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.

10. При оперативном проведении экспертизы отдается предпочтение методу:

- 1) предварительно проведенной экспертной оценки;
- 2) предварительно проведенной комплексной оценки;
- 3) предварительно проведенных социологических исследований;
- 4) расчетно-инструментальному.

11. В процессе комплексной экспертизы формируются такие критерии оценки:

- 1) отбираются базовые образцы и органолептические показатели качества;
- 2) отбираются показатели качества, эстетические свойства;
- 3) отбираются базовые образцы и физико-химические показатели качества;
- 4) отбираются базовые образцы и показатели качества.

12. Субъектом экспертизы является:

- 1) эксперт или группа экспертов;
- 2) эксперт или товаровед;
- 3) группа инспекторов или инспектор;
- 4) эксперт или специалист.

13. Основными задачами технологической экспертизы являются исследования:

- 1) технологии обработки сырья, изготовления продукции, укрепление правопорядка;
- 2) технологии обработки сырья, соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по качественному и количественному состоянию, степени соответствия качества цене;
- 3) технологии обработки сырья, изготовления продукции, соответствия показателей качества действующим стандартам;
- 4) технологии обработки сырья, изготовления продукции, соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по качественному и количественному состоянию.

14. Главной задачей экологической экспертизы является:

- 1) установление безопасности продукции для окружающей среды;
- 2) недопущение использования и ввода экологически опасной, не утилизируемой продукции;
- 3) установление воздействия продукции на человека;
- 4) установление воздействия продукции на окружающую среду.

15. Судебно-правовая экспертиза решает следующие задачи:

- 1) исследования, проводимые в соответствии с процессуальным законодательством;
- 2) представление суду отчета о результатах проведенного исследования;
- 3) изложение заключения об обнаруженных нарушениях;
- 4) укрепление законности правопорядка.

16. По организационным признакам судебно-правовую экспертизу классифицируют на:

- 1) первичные, повторные, основные, комплексные;
- 2) первичные, повторные, дополнительные, документальные;
- 3) первичные, повторные, основные, дополнительные;
- 4) первичные, повторные, основные, качественные.

17. В зависимости от процессуальных признаков судебно-правовую экспертизу различают как:

- 1) однопредметную, многопредметную;
- 2) однопредметную, количественную;
- 3) многопредметную, качественную;
- 4) многопредметную, ассортиментную.

18. Экономическая экспертиза при установлении затрат на производство конкретной продукции, исходя из назначения, базируется на методе:

- 1) учета затрат по работам;
- 2) функционально-стоимостного анализа;
- 3) управления затратами жизненного цикла;
- 4) стратегического анализа затрат (SCA метод).

19. Товароведная экспертиза призвана решать основную задачу:

- 1) установление причин появления дефектов в товарах;
- 2) обоснованность утилизации продукции;
- 3) установление экологической безопасности продукции;
- 4) защиту потребителя от некачественной товарной массы.

20. Основными принципами товароведной экспертизы являются:

- 1) объективность, независимость, системность подхода, эффективность, безопасность;
- 2) объективность, независимость, компетентность, эффективность, безопасность;
- 3) объективность, независимость, компетентность, системность подхода, эффективность, безопасность;
- 4) объективность, независимость, компетентность, системность подхода, безопасность.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Основные понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров.
2. Товар как объект товароведения. Предмет и место товароведения. Основные разделы товароведения и их содержание. Взаимосвязь товароведения с другими науками. Этапы развития товароведения и основные задачи товароведения на современном этапе.
3. Состояние и перспективы развития производства и потребления товаров в РФ.
4. Участники товароведной деятельности. Требования к товароведам, их обязанности и характер взаимодействия с другими участниками товародвижения. Оценочная деятельность товароведной службы.
5. Законодательная и нормативная база товарного обеспечения рынка, источники его насыщения и прогнозы развития.
6. Основные понятия: систематизация, классификация, кодирование, классификатор, системы и методы классификации и кодирования.
7. Цели и задачи систематизации товаров. Правила и признаки классификации товаров. Принципы построения, достоинства и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.
8. Системы классификации товаров: торгово-товароведная, стандартная, статистическая, по потребительским комплексам – их построения, позитивные и негативные особенности структуры и содержания.
9. Классификаторы: определение, назначение, обзор номенклатуры общероссийских классификаторов.
10. Принципы построения и основные классификационные группировки ОКП и ТН ВЭД.
11. Кодирование товаров: необходимость и значение, методы кодирования, виды алфавитов кода и структура кодового обозначения наиболее распространенных систем цифрового кодирования.
12. Особенности штрихового кодирования товарной продукции.
13. Свойства как объективная особенность продукции. Классификация свойств и номенклатура основных свойств исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий.
14. Потребительские свойства товаров. Критерий отнесения свойств товаров к потребительским. Наличие функциональной (экстремальной) зависимости между показателями свойств и степенью полезности.
15. Классификация потребительских свойств товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, безопасность и надежность.
16. Функциональные свойства товаров: определение, важность их учета для установления соответствия товара как предмета потребления по назначению.
17. Функциональные свойства непродовольственных товаров: совершенство выполнения основных и вспомогательных функций, универсальность применения.
18. Пищевая ценность – основное функциональное свойство продовольственных товаров. Характеристика биологической, физиологической и энергетической ценности. Понятие скоролимитирующих аминокислот.
19. Товароведная характеристика неорганических и органических компонентов пищевых продуктов: роль и значение в питании, содержание в продуктах, суточная потребность.
20. Усвояемость пищевых продуктов. Методы расчета энергетической ценности. Пути повышения биологической ценности продовольственных товаров.

21. Эргономические свойства. Определение, их значение для установления эффективности функционирования системы «человек-товар-среда». Необходимость учета эргономических свойств человека для определения удобства пользования товаром.
22. Гигиенические свойства товаров и их значение в обеспечении комфортности потребления и чистоты товара. Факторы и показатели гигиенических свойств товаров.
23. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения.
24. Экологические свойства товаров: факторы, виды, показатели.
25. Безопасность товара - обязательное условие для утверждения образца к производству и определение возможности функционирования товара в системе «человек-товар-среда». Факторы, виды и показатели безопасности потребления товара.
26. Надежность товаров: определение; свойства, составляющие надежность.
27. Безотказность, сохраняемость, ремонтпригодность: определение, показатели, значение для оценки качества товаров.
28. Долговечность продукции, ее физическое содержание и экономическое значение. Факторы и причины физического износа и морального старения. Срок службы и ресурс, их определение и значение для характеристики долговечности, расчетов норм потребления и удовлетворения потребностей.
29. Определение категории качества товаров. Экономическая и социальная эффективность повышения качества товаров. Влияние качества на цену изделия.
30. Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.
31. Стадии жизненного цикла товаров. Факторы формирования качества продукции на стадиях проектирования, производства, обращения и потребления.
32. Требования к качеству товаров: общие, частные и специфические, текущие и перспективные.
33. Системы управления качеством товаров. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества. Роль товароведных служб этих организаций.
34. Сущность и необходимость оценки качества товаров. Последовательность работ и результаты оценочной деятельности.
35. Классы, группы сложности, категории, сорта и другие градации качества товаров.
36. Дефекты товаров: определение, классификация, причины возникновения, способы предупреждения и устранения. Ответственность производителей и продавцов при реализации дефектной продукции.
37. Оценка уровня качества товаров. Сущность, необходимость и значимость оценки уровня качества для определения конкурентоспособности товаров и степени удовлетворения потребностей. Показатели качества и их классификация.
38. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный и смешанный. Алгоритм оценки уровня качества.
39. Общие принципы и организация контроля качества товаров. Классификация и характеристика методов исследования, достоинства и недостатки каждого метода.
40. Нормативные документы, регулирующие правила приемки товаров.
41. Классификация, характеристика видов и методов контроля качества товаров. Сплошной, выборочный, статистический контроль.
42. Контрольные нормативы (приемочное и браковочное числа), уровень дефектности. Правила отбора выборки и проб (точечной, объединенной, средней).
43. Задачи товароведной службы в системе контроля качества товаров в потребительской кооперации.

44. Общие сведения об ассортименте товаров (АТ) как сложной динамической системе. Необходимость расширения и обновления ассортимента товаров в современных условиях.
45. Показатели для анализа и оценки АТ: широта, степень обновления, структура, полнота.
46. Источники информации для анализа АТ; факторы и методика определения широты производственного и торгового АТ.
47. Критерий новизны и методика расчета показателей обновления АТ.
48. Особенности проведения структурного анализа АТ.
49. Методика определения полноты АТ.
50. Управление ассортиментом (УАТ) как комплекс взаимосвязанных мер по формированию рационального АТ, достижению оптимального состава и структуры товарного предложения в соответствии с развитием потребностей и спроса. Ассортиментная политика, основные принципы и общая схема УАТ.
51. Нормативные и технические документы, регламентирующие АТ.
52. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
53. Упаковка: классификация, виды. Требования к таре, упаковочным материалам.
54. Хранение. Классификация товаров по срокам хранения. Срок годности, срок службы, срок реализации, гарантийный срок.
55. Основные физические, химические, ферментативные, биологические процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
56. Прогнозирование устойчивости товаров при хранении. Режимы и регулирование режимов хранения.
57. Транспортирование: условия, виды, влияние на сохранение качества товаров. Общие принципы и закономерности ухода за товарами.
58. Современные упаковочные материалы.
59. Роль сервиса и информации о товаре в системе ухода за ними.
60. Товарные потери: основные понятия. Группы и виды потерь. Естественная убыль. Предреализационные потери. Потери от порчи товаров. Ликвидные и неликвидные отходы продовольственных товаров. Активируемые потери.
61. Факторы, влияющие на величину потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.
62. Нормативные документы, устанавливающие порядок списания потерь.
63. Виды, формы, средства товарной информации: назначение, характеристика. Правовая база.
64. Маркировка: понятие, назначение, виды, характеристика.
65. Информационные знаки, понятие, классификация, характеристика знаков разных групп.
66. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров: содержание, требования.
67. Цели и задачи проведения экспертизы товаров. Основные понятия. Объекты, субъекты экспертизы.
68. Классификация экспертизы товаров.
69. Виды и характеристика товарной экспертизы: товароведная, гигиеническая, экологическая и ветеринарно-санитарная.
70. Требования, предъявляемые к экспертам.
71. Методы товарной экспертизы.
72. Основания для назначения экспертизы.
73. Сущность, организация и порядок проведения товарной экспертизы.
74. Подготовка товаров и документов к экспертизе.
75. Идентификация товаров при экспертизе.

76. Оформление результатов экспертизы, структура и содержание заключения по экспертной оценке товара.
77. Нормативно-правовая база экспертизы.
78. Ассортимент товаров. Виды ассортимента.
79. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации.
80. Гигиеническая и фитосанитарная экспертиза товаров. Цели, задачи, правовая и нормативная база.
81. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов к продукции. Органы и объекты госконтроля.
82. Идентификация товаров. Виды, способы и методы идентификации.
83. Качество товаров. Классификация показателей качества.
84. Классификация ассортимента товаров.
85. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и значение классификаторов в планировании и учете продукции.
86. Конкурентоспособность товара. Общая характеристика критериев конкурентоспособности. Факторы повышения конкурентоспособности товаров.
87. Контроль качества. Порядок осуществления контроля качества товаров. Виды испытаний, правила отбора проб (выборок). Виды контроля качества товаров
88. Маркировка товаров производственная и торговая. Товарные знаки как элемент маркировки.
89. Международная классификация продукции. Ее роль и значение в международной торговле, принципы классификации.
90. Методология оценки конкурентоспособности товаров, связанной со скоростью продаж, уровнем реализации товаров.
91. Методы и правила классификации товаров.
92. Методы кодирования товаров. Структура кода. Штриховое кодирование товаров.
93. Методы товароведения: научного познания и практической товароведной деятельности.
94. Методы экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы.
95. Метрологическое обеспечение сертификации товаров и система качества.
96. Назначение, виды и принципы формирования товарных штриховых кодов.
97. Общегосударственные классификаторы продукции, их назначение, принципы, классификации.
98. Обязательное подтверждение соответствия, его формы, правовые основания проведения, участники.
99. Основополагающие показатели качества: назначения и надежности товаров.
100. Основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная.
101. Ответственность изготовителя за несоответствие продукции требованиям технических регламентов.
102. Подтверждение соответствия. Виды, формы и схемы подтверждения соответствия.
103. Показатели рациональности ассортимента (широта, структура, полнота, устойчивость) как характеристики сбалансированного спроса и предложения.
104. Полномочия, права и ответственность органов государственного надзора.
105. Понятие «техническое регулирование». Правовая база технического регулирования, обязательные требования к продукции и устанавливаемые требования на добровольной основе.
106. Понятия «классификация» и «кодирование». Методы классификации.

107. Понятия «оценка соответствия» и «подтверждение соответствия», их виды и формы.
108. Потребительские свойства товаров. Номенклатура потребительских свойств товаров.
109. Право потребителя на информацию о товаре. Стандарты на информацию для потребителей.
110. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
111. Принципы и факторы формирования ассортимента товаров. Управление ассортиментом.
112. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.
113. Системы классификации товаров. Виды классификации.
114. Стандартизация товаров. Цели, принципы и функции стандартизации.
115. Стандартизация, объекты стандартизации. Виды документов по стандартизации.
116. Товар в договоре «купли-продажи». Требования к товару в соответствии с Гражданским кодексом РФ.
117. Товаросопроводительные документы, информирующие о количестве и качестве товаров.
118. Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре. Правовые основы информационного обеспечения потребителей.
119. Управление конкурентоспособностью товаров – мониторинг жизненного цикла товаров и конкурентов.
120. Фальсификация товаров. Виды, способы фальсификации, методы ее обнаружения.
121. Экспертиза товаров. Цели, задачи и виды экспертизы.
122. Определить энергетическую ценность продукта по данным его химического состава.
123. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
124. Порядок проведения экспертизы качества товара.
125. Отличительные особенности товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности?
126. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров
127. Защита прав потребителя в свете решения Ф.З. «О защите прав потребителя»
128. Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
129. Характеристика ветеринарной экспертизы, экологической экспертизы, контрактной экспертизы, таможенной экспертизы, страховой экспертизы, банковской экспертизы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и программы ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. Профиль подготовки Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности.

Автор ст. преподаватель



Т.Н.Малахова

Рецензент старший преподаватель кафедры ТППиЭП АПК



Л.М.Благодарина

Программа рассмотрена на заседании кафедры ТППиЭП АПК «15» января 2016г. протокол №5

Зав. кафедрой



И.И.Шигапов

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от 19. 01. 2016 года, протокол №7.

Председатель методической комиссии





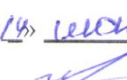

В.Н.Власова

Заведующая библиотекой



М.В. Наумова

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № <u>9</u> от « <u>7</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>12</u> от « <u>8</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>10</u> от « <u>16</u> » <u>сентя</u> 20 <u>16</u> г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>14</u> от « <u>18</u> » <u>нояб</u> 20 <u>16</u> г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № _ от «_» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «_» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № _ от «_» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «_» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № _ от «_» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «_» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № _ от «_» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «_» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.

Автор ст. преподаватель



Т.Н.Малахова

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии



В.Н. Власова

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Дисциплина «**Теоретические основы товароведения и экспертизы**»
Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Соответствие логической и содержательно- методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	(ПК-8); (ПК-12)
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	36,4%
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемная лекция, лекция пресс-конференция, решение ситуационных задач Дискуссия, Case-study, Деловые и ролевые игры, презентации, Интерактивная экскурсия.
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки

Рецензент: старший преподаватель кафедры ТППиЭП АПК
(подпись)



Л.М.Благодарина

Зав. кафедрой ТППиЭП АПК к.т.н., доцент



(подпись)

И.И.Шигапов

Лист регистрации изменений

Изменения	Основание для изменения	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии
<p>1. П.6 рабочей программы «Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины» изложить в следующей редакции:</p> <p>Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» разработан на основании следующих документов: -</p> <p>Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";</p> <p>- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».</p> <p>2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы; - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций. 	<p>1. Изменение №1 в положение о рабочей программе от 05.04.2016г.</p> <p>2. Предписание ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА в части Технологического института - филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА об устранении выявленных нарушений от Рособрнадзора Управления надзора и контроля за организациями, осуществляющими образовательную деятельность от 01.04.2016г. №07-55-106/39-Л/З.</p>	<p>протокол № 9 от 07. апреля 2016 года</p>	<p>протокол № 12 от 08 апреля 2016 года</p>


Составитель:



Н.С. Семенова

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт - филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия имени
П. А. Столыпина»
Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК
«07» апреля 2016г., протокол №9
Заведующий кафедрой


(подпись) И.И.Шигапов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
Приложение к рабочей программе
по учебной дисциплине
Теоретические основы товароведения и экспертизы

для направления 38.03.07 «Товароведение»
профиль Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Квалификация выпускника бакалавр

Димитровград 2016

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**Паспорт
фонда оценочных средств
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Теоретические основы товароведения и экспертизы
Модели контролируемых компетенций:**

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины
(1,2 семестр для заочной заочной формы обучения): ОПК-5: ПК - 9.

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
ПК-12	системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

Компетенция ПК- 8 формируется в процессе изучения дисциплин: Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения, Упаковка продовольственных товаров, Анатомия пищевого сырья.

Компетенция ПК-12 формируется в процессе изучения дисциплин: Таможенная экспертиза, Сенсорный анализ продовольственных товаров, а также в процессе прохождения практик.

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает: -теоретические основы качества товаров; -методологию оценки качества товаров; -принципы формирования и управления ассортиментом потребительских товаров; -химические и физические свойства товаров; -факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; -номенклатуру потребительских свойств товаров; -виды, показатели и методы управления ассортиментом; -факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; -общие и специфические требования, предъявляемые к товарам;	1	занятия лекционного и семинарского типа, практические занятия	собеседование, конспект, контрольная работа, реферат, дискуссия,
		Умеет: -применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач; -определять показатели ассортимента и качества товаров; -определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление; -работать с нормативной и технической документацией в области совершенствования ассортимента;	1	занятия лекционного и практические занятия	собеседование, реферат, контрольная работа, конспект, решение ситуационных задач

		-анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; -использовать знания основных законов -определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; -анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия			
		Владеет: -методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; -методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; -методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров	1	занятия лекционного и семинарского типа практические занятия	собеседование, реферат, контрольная работа, доклад с презентацией, решение ситуационных задач деловая игра.
		Знает: -основные процедуры при контроле качества товаров; -основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; -принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; -правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	2	занятия лекционного практические занятия	собеседование, конспект, контрольная работа, реферат, дискуссия,
	Системное представление о правилах и порядке организации и	Умеет: -работать с нормативной и технической	2	занятия лекционного	собеседование, реферат, контрольная работа, конспект,

ПК-12	проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;	<p>документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);</p> <p>-использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>-применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля;</p> <p>-использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;</p> <p>-определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;</p>		практические занятия	решение ситуационных задач
		<p>Владеет: методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;</p> <p>-методикой проведения экспертизы качества товаров</p>	2	занятия лекционного и семинарского типа практические занятия	собеседование, реферат, контрольная работа, доклад с презентацией, решение ситуационных задач деловая игра.

--	--	--	--	--	--

Компетенция ПК- 8 формируется в процессе изучения дисциплин: Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения, Упаковка продовольственных товаров, Анатомия пищевого сырья.

1.2.2 **Компетенция ПК-12** формируется в процессе изучения дисциплин: Таможенная экспертиза, Сенсорный анализ продовольственных товаров, а также в процессе прохождения практик.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Деловая игра	«Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы» и «Правовое регулирование товароведной деятельности» используется метод, который представляет собой в комплексе ролевую игру с различными, противоположными интересами ее участников и необходимостью принятия какого-либо решения по окончании или в ходе игры. Данный метод игры помогает формировать такие важные ключевые квалификации руководителей, как коммуникативные способности, толерантность, умение работать в малых группах, самостоятельность мышления и т. д.	Описание деловой игры
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения практических задач и систематизации теоретических знаний	Комплект контрольных заданий по вариантам
3	Case-study (анализ конкретных, практических ситуаций)	<p>Данный метод, используемый при освоении учебного материала, предполагает переход от метода накопления знаний к практической деятельности, практико-ориентированному относительно реальной деятельности товароведа.</p> <p>При изучении таких разделов как «Ассортимент товаров», «Правовое регулирование товароведной деятельности», «Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации» особенно важно для обучаемых умение применять теоретические знания в практической деятельности. Данный метод дает возможность адаптировать обучаемых к будущей специальности, решать проблемы качества реализуемого товара, коммерции, организации торгового процесса и др.</p> <p>Цель этого метода — научить обучаемых анализировать информацию, выявлять ключевые проблемы, выбирать альтернативные пути решения, оценивать их, находить оптимальный вариант и формулировать программы действий.</p>	Перечень разработанных практических ситуаций
5	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучаемого, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы,	Темы рефератов

		приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
6	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
7	Конспект	Разновидность работы с текстом, позволяющая оценить умение работать с научным тестом, учебной литературой. Систематизация материала и умение выражать собственное мнение в выводах.	Перечень первоисточников для конспектирования
8	Составление кроссвордов	<p>Главная функция этой игры — дать возможность вспомнить знакомые, но забытые термины, закрепить их в памяти, развить интеллект. Как правило, решение кроссвордов эффективно после изучения очередного раздела данной дисциплины и при обобщении учебного материала крупных разделов или всего курса в конце учебного года. Включая обучаемых в эту интеллектуальную игру, в нетрадиционной (а значит, более интересной) форме проверяются знания, прочность и глубина усвоения пройденного, выявляется, какие именно вопросы нуждаются в разъяснении и закреплении.</p> <p>Решение, обсуждение и составление кроссвордов, взаимная их проверка дает возможность с интересом осваивать учебный материал.</p>	Готовые кроссворды-задания
9	Разноуровневые задачи и задания	<p>Различают задачи и задания:</p> <p>а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;</p> <p>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</p>	Комплект разноуровневых задач и заданий
10	Интерактивная экскурсия	<p>Интерактивная экскурсия, предусмотренная учебной программой, в ветеринарную лабораторию г. Димитровграда, дает возможность обучаемым не только услышать, о правилах и методах проведения ветеринарной экспертизы, но и участвовать в проведении ветеринарной экспертизы, мясной продукции, поступившей от населения.</p> <p>Обучаемые совместно с преподавателем и работниками лаборатории проводят оценку качества</p>	Посещение Аккредитованных лабораторий

		<p>образцов: Органолептическая оценка качества мяса Определение продуктов первичного распада белка в бульоне Порядок проведения микроскопического анализа мяса убойных животных Проведение формольной реакции. Ветеринарное клеймение мяса</p>	
11	Тестирование	Средство контроля знаний студентов, организованное как метод диагностики, использующий стандартизированные вопросы и задачи (тесты), имеющие определенную шкалу значений, позволяющее с известной вероятностью определить уровень усвоения умений, навыков, знаний.	Тестовые задания

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1. Классификация, кодирование и ассортимент товаров	ПК-8	Собеседование, практическая работа
2	Тема 1. Предмет и основные категории товароведения	ПК-8	Реферат, семинар- презентация
3	Тема 2. Классификация и кодирование товаров	ПК-8	Реферат, собеседование, практическая работа, Разноуровневые тесты,
4	Тема 3. Ассортимент товаров	ПК-8	Практическое занятие ,Разноуровневые тесты, кроссворды

5	Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров	ПК-8	
6	Тема 4. Химический состав товаров	ПК-8	Разноуровневые тесты, семинар-презентация, реферат
7	Тема 5. Потребительские свойства товаров	ПК-8	Разноуровневые тесты, Практическое занятие, реферат
8	Тема 6. Качество товаров	ПК-8; ПК-12	Практическое занятие, реферат, решение разноуровневых задач
9	Тема 7. Оценка и контроль качества товаров	ПК-12	Разноуровневые тесты, Практическое занятие
10	Модуль 3. Товарная экспертиза	ПК-12	Разноуровневые тесты, Практическое занятие
11	Тема 8. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	ПК-12	Разноуровневые тесты, кроссворды
	Тема 9. Средства и методы товарной экспертизы	ПК-12	Разноуровневые тесты, Практическое занятие, семинар-презентация
	Тема 10. Правила и порядок проведения экспертизы товаров	ПК-12	Разноуровневые тесты, Практическое занятие, деловая игра.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
ПК-8 ассортимента потребительских свойств факторов, формирующих сохраняющих качество	знание товаров, и их -теоретические основы качества товаров; -методологию оценки качества товаров; -принципы формирования и управления ассортиментом потребительских товаров; -факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; -номенклатуру потребительских свойств товаров; -виды, показатели и методы управления ассортиментом; -факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; -общие	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в Товароведной терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа ассортимента, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, логически излагает материал по факторам формирующим и сохраняющим качество товаров, четко ориентируется в потребительских свойствах товаров

	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять показатели ассортимента и качества товаров; -работать с нормативной документацией в области совершенствования ассортимента; -анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; -определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; -анализировать показатели ассортимента 	<p>Не умеет использовать методы и приемы анализа ассортимента, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение оценивать потребительские свойства Товаров ассортимента.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать потребительские свойства и ассортимент товаров.</p>	<p>Сформированное умение оценивать потребительские свойства и ассортимент товаров, профессионально излагает материал по факторам, формирующим качество товаров на всех этапах товародвижения.</p>
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> методами и средствами -методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; -методами 	<p>Обучающийся не владеет понятийным аппаратом важнейшими терминами и методами определения показателей ассортимента товаров</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение знаниями в области характеристики ассортимента товаров и потребительских свойств,</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками Методы и определения освоены</p>	<p>Успешное и системное владение теоретическими знаниями и применение теории в решении практических вопросах. Ситуационные задания</p>

	классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров	и потребительских свойств. допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	практические задания сделаны существенными замечаниями	четко, уверенное выполнение практических ситуационных заданий.	новыполнены с учетом необходимых требований, имеются выводы
ПК-12 системным	Знает: основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, частично не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы товароведной экспертизы, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

<p>представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;</p>					
	<p>Умеет: Проводить контроль качества товаров и обработки результатов; использовать нормативные правовые документы профессиональной деятельности; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;</p>	<p>Не умеет использовать методы и приемы анализа качества товаров, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение оценивать качество товаров с учетом потребительских свойств.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать качество товаров и выдерживает все требования последовательности проведения экспертизы, допускает небольшие неточности.</p>	<p>Сформированное умение оценивать проведения товарной экспертизы с учетом необходимых требований и отличительных особенностей</p>
	<p>Владеет: методикой проведения экспертизы качества товаров</p>	<p>Обучающийся не владеет понятийным аппаратом товароведения экспертизы товаров</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение терминологией знаниями</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся</p>	<p>Успешное и системное владение знаниями и умениями, методиками проведения экспертизы качества</p>

		допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	товароведной экспертизе	отдельными ошибками владение основными понятиями и требованиями оценки качества товаров	товаров
--	--	--	----------------------------	--	---------

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Контроль знаний по дисциплине

Контроль знаний обучаемых по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»: входной контроль; текущий контроль; рубежный контроль и промежуточный в форме зачета(1 семестр) и экзамена (2 семестр).

Входной контроль проводится в самом начале учебного периода и выявляет степень подготовки обучаемых к изучению дисциплины по остаточным знаниям, ранее изученным родственным дисциплинам. Составленные вопросы по наиболее важным темам предшествующих дисциплин. Вопросы блиц-опроса нацелены на краткие ответы обучаемых. Полученные результаты дают возможность определить наиболее слабых и наиболее подготовленных обучаемых, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного контроля не влияют на итоговый рейтинг обучаемых, но дают возможность корректировать индивидуальный подход к каждому обучаемому.

Текущий контроль имеет своей главной целью – стимуляцию и корректировку повседневной самостоятельной работы обучаемых над учебным материалом по дисциплине. Объектами текущего контроля при изучении дисциплины является самостоятельное освоение тем модуля. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг обучаемых.

Рубежный контроль призван выявить уровень знаний обучаемых по материалу изученного модуля. По изучаемой дисциплине рубежный контроль осуществляется после изучения каждого модуля дисциплины в форме тестирования в оболочке «Компьютерное адаптированное тестирование». Результаты рубежного контроля влияют на рейтинг обучаемого.

Промежуточный контроль - это оценивание результатов учебной деятельности за семестр. Данный вид контроля позволяет определить уровень качества подготовки обучаемого в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта по данному направлению, с учетом требований учебной программы. Осуществляется в конце семестра с целью определения полноты и прочности теоретических знаний и практических умений по дисциплине и сформированности компетенций. Осуществляется в форме зачета и экзамена.

Входной контроль по дисциплине

Цель занятия: Проверка остаточных знаний студентов естественных и гуманитарных дисциплин тесно связанных с наукой товароведения

1.Дать определение физических величин:

- а. площадь-
- б. объем-
- в. плотность-
- г. погонный метр-

2.Теплофизические свойства товаров:

- а. температура
- б. скважистость
- в. деформация
- г. теплоемкость
- д. теплопроводность.

3.Период, когда упругие и эластичные деформации могут переходить в пластичные:

- а. растяжение
- б. сжатие
- в. разрушение
- г. релаксация

4.Способность объекта к мгновенно обратимым деформациям:

- а. прочность
- б. упругость
- в. эластичность
- г. пластичность.

5.Способность объекта к обратимым деформациям в течение определенного времени:

- а. пластичность
- б. эластичность
- в. упругость
- г. вязкость.

6.Деформация, при которой отмечается увеличение поперечных размеров и уменьшение длины тела:

- а. изгиб
- б. релаксация
- в. растяжение
- г. сжатие.

7.Виды деформации по направлению приложенной внешней силы.

- А. Растяжение Б. Сжатие В. Изгиб
- Г.Сдвиг Д.Кручение

8.Способность материала проводить тепло при разности температур между отдельными участками материала:

- а. теплоемкость
- б. теплостойкость в.теплопроводность.

9. Расположить название цветов спектра по убыванию длины волны

желтый, голубой, фиолетовый, синий, красный, оранжевый, зеленый, желто-зеленый

10.Отношение содержания паров воды в единице объема к максимально возможному при определенной температуре воздуха (в %):

- а. абсолютная влажность воздуха
- б. гигроскопичность
- в. относительная влажность воздуха

11.Свойство материалов и изделий слабо взаимодействовать с водой (не растворяться. не смачиваться):

- а. гидрофильность
- б. паропроницаемость
- в.г гидрофобность.

12.Химические элементы или их соединения, в которых отсутствуют атомы углерода и водорода:

13.Органические вещества:

- а. нитраты
- б. глюкоза
- в. щавелевая кислота
- г. глицин

14.Органические соединения, содержащие в молекулах одну или несколько гидроксильных групп (ОН) у насыщенных атомов углерода:

- а. кислоты
- б. углеводы
- в. спирты.

15.Органические соединения, состоящие из атомов углерода и водорода:

- а. липиды
- б. эфиры
- в. спирты
- г. углеводы.

-Меновая стоимость товара: способность товара в определенных количественных соотношениях обмениваться на другие товары или деньги. Меновая стоимость определяется общественно необходимым трудом, затраченным на его производство.

-Общественная потребительная стоимость товаров характеризуется двумя сторонами:

-материально-вещественная (степень развития науки, техники и технологии);

-социально-экономическая (уровень и характер потребностей).

34.Цена – денежный эквивалент единицы товара.

35.Состав «эталонного» белка в 100г

Изолейцин	Фенилаланин + тирозин
Треонин	Триптофан
Лецитин	Валин
Лизин	Метионин + цистин

36.Ферменты по их функциям классифицируют:

1.Оксидоредуктазы	2.Трансферазы	3.Гидролазы
4.Лиазы	5.Изомеразы	6.Лигазы (синтетазы).

37.Неусвояемые углеводы – клетчатка, гемицеллюлозы, пектиновые вещества, лигнин.

38.Комплексные образования липидов с белками – липопроотеины.

39. Химия изучает...

химические свойства;
химические реакции;
вещества, их строение, свойства и превращения;
строение атома.

40. Химическое вещество - это...

химическое соединение, имеющее постоянный состав;
любая совокупность атомов и молекул;
любой вид материи, обладающий собственной массой;
совокупность атомов и молекул, взятых в стехиометрическом соотношении.

41. Укажите основные законы химии:

периодический закон, закон кратных отношений;
закон Авогадро, закон постоянства состава;
закон Гесса, закон Дальтона;
периодический закон, закон сохранения массы и энергии.

42. Укажите важнейшие теории, составляющие основу химии:

теория типов, электронная теория;
атомно-молекулярная теория, квантовая теория строения атомов и молекул;
обобщенная теория кислот и оснований, теория химической связи;
окислительно-восстановительная теория, теория идеальных газов.

43. Из перечисленных явлений выберите то, которое нельзя отнести к химическим:

растворение соли в воде;
свертывание крови;
разделение изотопов урана с помощью диффузии;
взрыв динамита.

44. Какой раздел химии изучает разрушение озона в верхних слоях атмосферы?

физическая химия;
органическая химия;
биохимия;
экологическая химия.

45. Чему равна молярная масса O_3

48 а. е. м.;
48;
16 а. е. м.;
48 г/моль.

46. Гидрид одновалентного металла содержит 12,5% водорода по массе. Определите этот металл.

литий;
серебро;
натрий;
золото.

47. Установите формулу кристаллогидрата сульфата кальция, в котором мольная доля кислорода равна 0,5.

$\text{CaSO}_4 \cdot 0,5\text{H}_2\text{O}$;
 $\text{CaSO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$;
 $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$;
 $\text{CaSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$.

48. Какой объем занимает один моль воды при нормальных условиях?

18 л;
22,4 л;
18 мл;
22,4 мл.

49. Сколько граммов воды содержится в 0,1 моль медного купороса (пентагидрата сульфата меди (II))?

18 г;
1,8 г;
9 г;
90 г.

50. Какой газ тяжелее воздуха?

углекислый;
угарный;
фтороводород;
неон.

51. Органическая химия изучает

свойства органических элементов;
свойства углеводородов их производных;
реакции живых организмах;
свойств нефтепродуктов.

52. Сколько известно органических веществ?

20 млн.;
3 млрд.;
500 тыс.;
30 тыс.

53. Какие соединил из перечисленных ниже можно отнести к элементоорганическим?

Si_2H_6 ;
 C_2H_6 ;
 $\text{C}_2\text{H}_5\text{Mg}$;
 $\text{C}_2\text{H}_5\text{SH}$.

54. Чем обусловлено многообразие органических соединений?

структурной изомерией;
образованием гомологов;
образованием ароматических ядер.
прочностью связей С-С и способностью атомов углерода образовывать циклы.

55. Какое из перечисленных утверждений не принадлежит структурной теории органических соединений (которую часто называют теорией Бутлерова)?

атом углерода в органических соединениях четырехвалентен;
свойства вещества определяются не только составом, но и строением;
изомерия определяется порядком соединения атомов или их пространственным расположением;
атомы в молекуле оказывают взаимное влияние друг на друга.

56. Среди перечисленных веществ выберите углеводород:

C_4H_8 ;
 $\text{C}_4\text{H}_8\text{O}_4$;

CO₂;
C₂H₅OH.

57. Оптическая изомерия характерна для...

веществ, поглощающих свет;
органических красителей;
молекул, в составе которых есть атом углерода, связанный с четырьмя разными заместителями;
молекул, которые имеют ровно одну плоскость симметрии.

58. Какие органические реакции наиболее важны для жизни на Земле?

фотосинтез;
синтез белков;
ароматизация нефти;
брожение углеводов.

59. Как можно отличить октан от уксусной кислоты?

сжечь;
прилить воду;
пропустить хлор при освещении;
понюхать.

60. Основные природные источники предельных углеводородов -

болотный газ и каменный уголь;
нефть и природный газ;
асфальт и бензин;
кокс и полиэтилен.

61. Какие из веществ, с которыми вы сталкиваетесь в быту, содержат предельные углеводороды?

бензин;
асфальт;
мыло;
маргарин.

62. Назовите самый распространенный в природе предельный углеводород.

бутан;
парафин;
метан;
мазут.

63. Назовите важнейшую, на ваш взгляд, область применения алканов.

промышленный синтез органических веществ;
использование в качестве источника тепла;
использование в качестве автомобильного топлива;
производство синтетического каучука.

64. Какое взаимодействие *не* влияет на формирование третичной структуры белка?

водородные связи между функциональными группами;
гидрофобное взаимодействие между углеводородными радикалами;
дисульфидная связь между цистеиновыми остатками;
пептидная связь.

65. Денатурация белков приводит к разрушению...

пептидных связей;
первичной структуры;
водородных связей;
вторичной и третичной структуры.

66. В каких условиях происходит гидролиз белков?

при кипячении с концентрированной соляной кислотой;
под действием избытка щелочи;
под действием ферментов;
при добавлении кипяченой воды.

67. В растворах аминокислот реакция среды...

кислая;

нейтральная;
слабощелочная;
зависит от числа аминогрупп и карбоксильных групп.

68. Какое максимальное количество КОН может прореагировать с одним молем дипептида, образованного глицином и глутаминовой кислотой?

один моль;
два моля;
три моля;
пептиды не реагируют со щелочами.

69. Какое определение *неправильно* характеризует белки?

белки — это высокомолекулярные пептиды;
белки — это бифункциональные полимеры;
белки — это ферменты;
белки — это полипептиды, образованные остатками α -аминокислот.

70. Какой элемент обычно *не* входит в состав белков?

азот;
сера;
фосфор;
кислород.

71. Первичная структура — это...

последовательность аминокислот в белке;
аминокислотный состав белка;
молекулярная формула белка;
строение α -спирали белка.

72. Какой цвет приобретет лакмусовая бумажка в растворах метиламина и хлорида фениламмония?

красный, синий;
синий, красный;
синий, фиолетовый;
синий, желтый.

73. Как можно убедиться в том, что сахароза в стакане сладкого чая не гидролизуеться?

по цвету индикатора;
по реакции с известковым молочком;
по отсутствию реакции «серебряного зеркала»;
по отсутствию выделения CO_2 , образующегося при спиртовом брожении продукта гидролиза сахарозы.

74. По какому признаку дисахариды подразделяют на восстанавливающие и невосстанавливающие?

по реакции с водородом;
по реакции с азотной кислотой;
по реакции с аммиачным раствором оксида серебра;
по возможности взаимного превращения циклической и линейной форм.

75. Как химическим путем отличить крахмал от целлюлозы?

реакция с $\text{Cu}(\text{OH})_2$;
реакция с I_2 ;
реакция этерификации;
гидролиз с последующей реакцией «серебряного зеркала».

76. Даны равные массы нескольких углеводов. Выберите углевод, из которого можно получить наибольшее количество этанола при условии, что все реакции протекают количественно.

глюкоза;
фруктоза;
сахароза;
крахмал.

77. Какой из эфиров целлюлозы используется в производстве пороха?

монометилловый эфир;
диэтиловый эфир;

тринитрат

триацетат

78. Какой пищевой продукт не содержит углеводов?

хлеб;

молоко;

кофе;

сахар.

79. Углерод, необходимый для роста, растения берут из...

удобрений;

почвы;

воздуха;

воды.

80. Главное значение фотосинтеза заключается в...

выделении необходимого для дыхания кислорода;

преобразовании энергии излучения Солнца в химическую энергию, запасенную в углеводах;

синтезе CO_2 с использованием солнечной энергии;

преобразовании световой энергии в электрическую, запасенную в свободных электронах.

Критерии оценки:

80 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 0,25 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 20 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»
Комплект разноуровневых тестов
по дисциплине « Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Фонд оценочных средств для проверки остаточных знаний содержит 350 тестовых заданий, разбитых на билеты, каждый билет содержит 35 вопросов

При составлении фонда оценочных средств были использованы тестовые задания открытого и закрытого типа, тестовые задания на установление последовательности и соответствия.

Примеры:

Формируемая компетенция ПК₈ - знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

В связи с формируемой компетенцией, обучаемый должен знать:

ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

1.Объекты товароведной деятельности являются:

- 1) товары, услуги;
- 2) товары, услуги по хранению товаров;
- 3) товары, услуги общественного питания;
- 4) товары, услуги по подготовке товаров к продаже.

2.Товар — это:

- 1) объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя;
- 2) объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя;
- 3) объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя;
- 4) объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя.

3.Потребительскими свойствами называют свойства товара:

- 1) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации;
- 2) обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации;
- 3) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации;
- 4) обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации.

4.Товароведение является связующим звеном:

- 1) производства и торговли;
- 2) торговли и потребления;
- 3) производства и потребления;
- 4) транспортирования и потребления.

5.Товароведение изучает:

- 5) качественные характеристики товаров;
- 6) количественные характеристики товаров;
- 7) основополагающие характеристики товаров;
- 8) функциональные свойства товаров.

6. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от:

- 5) количества связанной воды;

- б) количества свободной воды;
- 7) количества капиллярной влаги;
- 8) количества осмотически связанной воды.

7.Товароведение базируется на принципах:

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

8. Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

- 5) в небольших количествах (менее 1 мг%);
- б) в относительно больших количествах (более 1мг);
- 7) в "следовых" количествах;
- 8) в микрограммах.

9.Основными задачами товароведения являются:

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

10.Предметом товароведения является:

- 4) ассортимент товаров
- 5) потребительная стоимость товара
- б) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров
- 4)качество товаров.

11.Полезность вещи определяется:

- 5) качеством товара
- б) эстетическими свойствами товара
- 7) потребительской стоимостью (ценностью) товара
- 8) функциональным назначением товара

12.Потребительная стоимость товаров — это:

- 5) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными
- б) свойства товара, его функциональность
- 7) показатели качества товаров
- 8) показатели уровня качества товаров

13.Потребительную стоимость продукт реализует как:

- 5) товар
- б) продукт производства
- 7) модель
- 8) предмет потребления

14.Потребительная стоимость определяется:

- 5) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
- б) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления
- 7) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления

8) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.

15. Естественной дисциплиной, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется:

- 1) товароведением
- 2) технологией товаров
- 5) жизневедением
- 6) товародвижением

16. Токсичными элементами пищевых продуктов являются:

- 5) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, медь, цинк;
- 6) ртуть, кадмий, свинец, медь, натрий, йод;
- 7) мышьяк, медь, свинец, цинк, фосфор;
- 8) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, железо, кальций.

17. Автором первых российских учебников по товароведению является:

- 1) Киттары М. Я.;
- 2) Ходнев А. Н.;
- 3) Петров П. П.;
- 4) Модель А.

18. Первые сведения о химическом составе пищевых продуктов опубликованы в трудах Моделя А.:

- 1) "Справочный коммерческий словарь";
- 2) "Публичный курс товароведения";
- 3) "Руководство по товароведению с необходимыми сведениями из технологии";
- 4) "Химические обследования пищевых продуктов".

19. Классификация — это:

1. элемент классификационного множества;
2. разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
3. совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
4. свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

20. Признак классификации — это:

- 9) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
- 10) элемент классифицируемого множества;
- 11) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
- 12) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

21. Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путем:

- 5) установления последовательности и взаимосвязей определенных классификационных группировок;
- 6) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки;
- 7) последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- 8) образование и присваивание кода классификационной группировки.

22. Основные признаки классификации товаров:

- 5) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, аромат;
- 6) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, консистенция;
- 7) назначение, сырье (материал), способ производства, вид изделия, агрегатное состояние;
- 8) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия.

23. Первая научная монография по товароведению опубликована:

- 1) в 1927 г. Церевитиновым Ф. В. "Очерки по товароведению пищевых продуктов";
- 2) в 1927 г. Никитинским Я. Я. "Очерки по товароведению пищевых продуктов";

- 3) в 1927 г. Ходневым А. Н. "Химическая часть товароведения. Исследование съестных припасов и напитков";
3) в 1927 г. Киттары М. А. "Очерки по товароведению пищевых продуктов".

24. Основоположниками научного товароведения в России считаются:

- 1) Никитинский Я. Я., Вавилов И.;
- 2) Петров П. П., Вильяме В. Р.;
- 3) Никитинский Я. Я., Петров П. П.;
- 4) Колесник А. А., Петров П. П.

25. Впервые научные основы товароведения были изложены в книге "Основы полной торговой системы", автором которой является:

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

26. Глубина классификации характеризуется:

- 1) количеством признаков и их размерами
- 2) количеством ступеней этапов
- 3) количеством признаков, ступеней, этапов
- 4) количеством признаков и ступеней

27. Отличительная особенность фасетного метода классификации состоит в том, что:

- 1) разные признаки связаны между собой
- 2) одни признаки связаны между собой, другие — нет
- 3) разные признаки не связаны между собой
- 4) разделение объектов последовательно

28. Особенность метода товароведения — это:

- 1) комплексная оценка свойств товара с целью определения его потребительной ценности;
- 2) анализ качественных, количественных характеристик товара;
- 3) определение значений функциональных свойств товара;
- 4) анализ факторов повышения конкурентоспособности.

29. Методы товароведения классифицируют:

- 1) на теоретические, эмпирические, практические, инструментальные;
- 2) теоретические, эмпирические, практические, органолептические;
- 3) теоретические, эмпирические, социологические;
- 4) теоретические, эмпирические, практические.

30. Недостатками иерархического метода классификации является:

- 1) чрезмерная громоздкость, высокие затраты, трудность в применении, гибкость системы;
- 2) чрезмерная громоздкость, высокие затраты, трудность в применении, иногда неполный охват объектов и признаков;
- 3) чрезмерная громоздкость, высокие затраты, трудность в применении, простота в использовании;
- 4) высокие затраты, трудность в применении, неполный охват объектов и признаков, высокая информационная насыщенность.

31. Преимущества фасетной системы:

- 1) гибкость, удобство использования, возможность ограничения количества признаков;
- 2) гибкость, удобство использования, высокие затраты;
- 3) удобство использования, возможность ограничения количества признаков, трудность применения;
- 4) гибкость, удобство использования, невозможность выделения общности и различия между объектами.

32. Множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей, называют:

- 1) группой однородных товаров;
- 2) классом товаров;
- 3) видом товаров;
- 4) разновидностью товаров.

33. Подкласс однородных товаров — это:

- 1) деление товаров по назначению;
- 2) деление товаров по группам основного сырья;
- 3) деление товаров по удовлетворению обобщенных групп потребностей;
- 4) деление товаров по происхождению основного сырья.

34. Подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей и обусловленных особенностями применяемых видов сырья, материалов, определяет:

- 1) класс товаров;
- 2) вид товаров;
- 3) группу однородных товаров;
- 4) подкласс однородных товаров.

35. Подгруппы товаров — это:

- 1) подмножество товаров, имеющих общее с группой основное назначение, но отличающихся от других подгрупп только им присущими признаками;
- 2) совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками;
- 3) совокупность товара одного вида, отличающихся рядом частных признаков;
- 4) множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей.

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

36. Вид товара представляет:

- 1) совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков;
- 2) совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками;
- 3) подмножество товаров, удовлетворяющих специфические группы потребностей;
- 4) совокупность товаров определенного вида, отличающихся собственным наименованием.

37. Под разновидностью товаров понимают:

- 1) совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками;
- 2) совокупность товаров определенного вида, отличающихся от других видов собственным названием;
- 3) совокупность товаров одного вида, разных наименований;
- 4) совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков.

38. Класс продовольственных товаров по происхождению основного сырья подразделяют на подклассы:

- 3) товар растительного и животного происхождения, биотовары;
- 4) товары растительного, животного и комбинированного происхождения;
- 5) товары растительного, комбинированного происхождения, хозяйственные;
- 6) товары животного, комбинированного и минерального происхождения.

39. К товарам растительного происхождения относят:

- 5) зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал;
- 6) зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал, пищевые концентраты;
- 7) зерномучные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, мед, продукты детского питания;
- 8) зерномучные, плодоовощные, вкусовые товары, сахар, крахмал, мед, консервы.

40. К теоретическим методам товароведения относятся:

- 1) анализ, сравнение, обобщение, прогнозирование, диагностика, моделирование, социологический;
- 2) анализ, сравнение, обобщение, прогнозирование, диагностика, моделирование, систематизация;

- 3) анализ, сравнение, прогнозирование, диагностика, моделирование, систематизация, органолептический метод;
- 4) анализ, сравнение, обобщение, диагностика, моделирование и, систематизация, инструментальный метод.

41.Эмпирические методы товароведения основаны:

- 1) на опыте и моделировании;
- 2) наблюдениях и систематизации;
- 3) опыте или наблюдениях;
- 4) наблюдениях или прогнозировании.

44.К эмпирическим методам относят:

- 1.измерительный, органолептический, регистрационный и социологический;
- 2.измерительный, органолептический, регистрационный методы и обобщение;
- 3.измерительный, органолептический, регистрационный, социологический, химический;
- 4.измерительный, органолептический, социологический, регистрационный и биологический.

42.Используемые в товароведной деятельности практические методы включают вопросы:

- 1) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, систематизации товаров;
- 2) оценки качества, хранения, маркирования, классификации товаров;
- 3) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, эстетичности товаров;
- 4) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки.

43.Особенность метода товароведения — это:

- 5) комплексная оценка свойств товара с целью определения его потребительной ценности;
- 6) анализ качественных, количественных характеристик товара;
- 7) определение значений функциональных свойств товара;
- 8) анализ факторов повышения конкурентоспособности.

44.Методы товароведения классифицируют:

- 5) на теоретические, эмпирические, практические, инструментальные;
- 6) теоретические, эмпирические, практические, органолептические;
- 7) теоретические, эмпирические, социологические;
- 8) теоретические, эмпирические, практические.

45.Товары животного происхождения:

- 5) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцопродукты, пищевые жиры;
- 6) молочные, мясные, рыбные, пищевые концентраты, яйцо и яйцопродукты;
- 7) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцопродукты;
- 8) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцопродукты, продукты детского питания.

46.К товарам смешанного (комбинированного) происхождения относят:

- 5) пищевые жиры, продукты детского питания, приправы;
- 6) пищевые жиры и концентраты, товары из нерыбных объектов водного промысла;
- 7) пищевые жиры, продукты детского питания, пищевые концентраты, яйцопродукты;
- 8) пищевые жиры, продукты детского питания, пищевые концентраты.

47.В основу деления класса "пищевые продукты" положены классификационные признаки:

- 4) происхождение, основное сырье, назначение, технология производства, специализация торговой сети;
- 5) происхождение, основное сырье, назначение, технология производства, пищевая ценность;
- 6) происхождение, основное сырье, назначение, химический состав, специализация торговой сети;
- 4) происхождение, назначение, технология производства, ботанический вид, специализация торговой сети.

48.В основу торговой классификации товаров положены классификационные признаки:

- 5) назначение, сырье, специализация магазинов;
- 6) назначение, специализация магазинов, вид;
- 7) назначение, сырье, отрасли промышленности;

8) сырье, специализация магазинов, тип.

49.В основу товароведной классификации товаров положены классификационные признаки:

- 1) назначение, сырье, технология производства, семейства;
- 2) назначение, сырье, технологии производства, особенности упаковки;
- 3) назначение, сырье, особенности упаковки, породы;
- 4) назначение, технология производства, особенности упаковки, разновидности.

50.Плотность пищевых продуктов — это:

- 1) масса данного продукта (дм³);
- 2) масса данного вещества в единицах объема;
- 3) масса продукта в единицах массы объема;
- 4) масса данного продукта в определенном объеме.

51.Относительная плотность выражается:

- 1) в отношении плотности продукта к плотности стандартного вещества (воды) при определенной температуре;
- 2) отношении плотности веществ продукта к плотности стандартного вещества (воды) при определенной температуре;
- 3) отношении плотности продукта к плотности стандартного вещества (воды);
- 4) отношении плотности продукта к плотности веществ пищевого продукта при определенной температуре.

53.Плотность определяется при оценке качества:

- 1) молока, спирта, водки, пастильных изделий, рыбы;
- 2) молока, спирта, водки, хлеба, мяса;
- 3) спирта, водки, пастильных изделий, хлеба, земляники;
- 4) молока, спирта, водки, хлеба, пастильных изделий.

54.Структурно-механические свойства пищевых продуктов характеризуются:

- 1) сопротивляемостью воздействию условий хранения;
- 2) сопротивляемостью воздействию внутренней энергии;
- 3) сопротивляемостью воздействию внешней энергии;
- 4) сопротивляемостью воздействию осмотически связанной воды.

55.В процессе транспортирования и перевозки пищевые продукты могут подвергаться деформации. Под деформацией понимают изменение формы и размера продукта под действием:

- 1) внешних сил;
- 2) внутренних сил;
- 3) условий хранения;
- 4) увлажнения.

56.Пищевые продукты под действием внешних сил могут менять форму и размер. Одни из них мгновенно восстанавливают свою первоначальную форму и объем после снятия нагрузки.

Такие продукты обладают:

- 1) прочностью;
- 2) упругостью;
- 3) эластичностью;
- 4) твердостью.

57.Пищевые продукты под действием внешних сил могут изменять форму и размер. Одни из них восстанавливают первоначальную форму и объем после снятия нагрузки через некоторый отрезок времени. Такие продукты обладают свойством:

- 1) упругости;
- 2) прочности;
- 3) твердости;
- 4) эластичности.

58. При оценке качества макаронных изделий, сахара-рафинада определяют прочность.

Прочность — это свойство продукта противостоять:

- 1) изменениям внешних факторов;
- 2) внутренним факторам;
- 3) деформации или механическому воздействию;
- 4) деформации и внутреннему воздействию.

59. Если пищевые продукты не способны к остаточной деформации, то они обладают:

- 1) хрупкостью;
- 2) сыпучестью;
- 3) хрупкостью и сыпучестью;
- 4) твердостью.

60. Способность плодов и овощей сопротивляться внедрению в него другого, более твердого тела. Характеризует:

- 1) упругость;
- 2) твердость;
- 3) эластичность;
- 4) пластичность.

61. Свойство сырья изменять форму при переработке и сохранять ее в дальнейшем используется при производстве печенья, мармелада, карамели. Назовите это свойство и дайте ему определение:

- 1) эластичность — свойство продуктов постепенно восстанавливать форму и объем в течение некоторого времени;
- 2) вязкость — свойство жидкости оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под воздействием внешних сил;
- 3) упругость — способность продукта мгновенно восстанавливать свою форму и объем после прекращения действия деформирующих сил;
- 4) пластичность — способность тела необратимо деформироваться под действием внешних сил.

62. При длительном внешнем воздействии упругая деформация может переходить в пластическую. Этот переход связан с:

- 1) эластичностью;
- 2) вязкостью;
- 3) релаксацией;
- 4) релаксацией и ползучестью.

63. Релаксация — это:

- 1) свойство материалов изменять напряжение при постоянной начальной деформации;
- 2) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем в течение некоторого времени;
- 3) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем после прекращения действия деформирующих сил;
- 4) способность материала сопротивляться внедрению в него другого, более твердого тела.

64. Вязкость — это способность жидкости:

- 1) вытекать из одного капилляра в другой под действием внешних сил;
- 2) оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил;
- 3) вытекать из продукта под действием внешних сил;
- 4) оказывать сопротивление ее выхода из продукта под действием внешних сил.

65. При выборе способа переработки сырья, упаковочного материала и условий хранения учитывают адгезию (липкость), которая характеризует:

- 1) способность продукта изменять форму или объем под действием внешних сил;
- 2) усилие продукта, направленное на мгновенное восстановление формы или объема после прекращения воздействия внешних сил;
- 3) свойство продукта противостоять деформации или механическому воздействию;

4) усилие взаимодействия между поверхностями продукта и тары, с которой он соприкасается.

66. Скорость протекания процессов нагревания или охлаждения продукта обусловлена:

- 1) структурно-механическими свойствами;
- 2) размерно-массовыми свойствами;
- 3) теплофизическими свойствами;
- 4) оптическими свойствами.

67. Теплоемкость характеризует:

- 1) интенсивность изменения температуры продукта при нагревании или охлаждении;
- 2) интенсивность изменения количества тепла, проходящего через продукт в течение 1 с;
- 3) количество энергии, протекающей за единицу времени через 1 м^3 поверхности продукта на толщину 1 м;
- 4) скорость выравнивания температуры продукта в различных точках.

68. Количество тепла, необходимое для нагревания единицы массы вещества на 1°C , определяется:

- 1) коэффициентом температуропроводности;
- 2) удельной теплоемкостью;
- 3) коэффициентом теплопроводности;
- 4) электропроводностью.

69. Коэффициент теплопроводности определяют:

- 1) количеством тепла, необходимого для нагревания единицы массы вещества на 1°C ;
- 2) количеством тепловой энергии, протекающей за единицу времени через 1 м^2 поверхности продукта на толщину 1 м при разнице температур 1°C ;
- 3) скоростью выравнивания температуры в различных точках температурного поля;
- 4) количеством тепловой энергии, протекающей через поверхность продукта на толщину 1 м при разнице температур 1°C .

70. Высокая теплоемкость характерна для продуктов:

- 1) с низкой влажностью;
- 2) с высокой и низкой влажностью;
- 3) влажность не имеет значения;
- 4) с высокой влажностью.

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

71. Скорость выравнивания температуры в различных точках температурного поля продукта определяется:

- 1) теплоемкостью;
- 2) коэффициентом теплопроводности;
- 3) коэффициентом температуропроводности;
- 4) удельной теплоемкостью.

72. Коэффициент температуропроводности зависит от:

- 1) коэффициента теплопроводности, теплоемкости и плотности продукта;
- 2) коэффициента теплопроводности, плотности и агрегатного состояния продукта;
- 3) удельной теплоемкости, коэффициента теплопроводности и упругости продукта;
- 4) коэффициента теплопроводности, теплоемкости и вязкости продукта.

73. Важным показателем качества продовольственных товаров является цвет, который зависит от :

- 1) способности поглощать, отражать или пропускать световые лучи и обусловлен поглощенным светом;
- 2) способности поглощать, отражать или пропускать световые лучи и обусловлен поглощенным и отраженным светом;
- 3) способностью пропускать весь видимый свет;

4) способностью поглощать, отражать и пропускать световые лучи и обусловлен отраженным лучом.

74.Пищевой продукт имеет белый цвет при :

- 1) частичном поглощении видимого спектра;
- 2) полном поглощении видимого спектра;
- 3) полном отражении световых лучей;
- 4) полном отражении и поглощении световых лучей.

75.Пищевой продукт имеет черный цвет при :

- 1) полном отражении световых лучей.
- 2) полном поглощении световых лучей.
- 3) частичном поглощении световых лучей.
- 4) полном поглощении и отражении световых лучей.

76.Если лучи видимого спектра частично поглощаются продуктом, то его окраска определяется:

- 1) цветом отраженных лучей;
- 2) цветом поглощенных лучей;
- 3) цветом отраженных и поглощенных лучей;
- 4) цветом частично поглощенных и отраженных лучей.

77.При равномерном пропускании всего видимого спектральных лучей жидкие напитки:

- 1) бесцветны и непрозрачны;
- 2) окрашены и прозрачны;
- 3) бесцветны, непрозрачны и прозрачны;
- 4) бесцветны и прозрачны.

78.Жидкие пищевые продукты окрашены и прозрачны при :

- 1) пропускании всего видимого спектра световых лучей;
- 2) значительном рассеивании света;
- 3) пропускании световых лучей только в узком спектральном интервале;
- 4) пропускании и поглощении световых лучей в узком спектральном интервале.

79.Пищевые продукты (в виде эмульсий, суспензий, коллоидных растворов) непрозрачны в результате:

- 1) пропускания световых лучей;
- 2) значительного рассеивания света;
- 3) пропускания световых лучей в узком спектральном интервале;
- 4) значительного рассеивания и пропускания света.

80.В соках, варенье, джеме и других пищевых продуктах определяют содержание сухих веществ, применяя рефрактометрический метод. Рефракция — это:

- 1) изменение направления распространения светового потока при переходе из одной среды в другую;
- 2) отношение синуса угла падения к синусу угла преломления;
- 3) способность продукта поглощать или отражать свет;
- 4) способность некоторых веществ продукта изменять направление колебаний при прохождении через них поляризованного света.

81.При транспортировании и хранении пищевые продукты способны поглощать из окружающей среды пары воды и летучие вещества. Этот процесс связан:

- 1) с размерно-массовыми свойствами продукта;
- 2) структурно-механическими свойствами;
- 3) оптическими свойствами;
- 4) сорбционными свойствами.

82.Пищевые продукты способны поглощать пары воды и летучие вещества поверхностью. Этот процесс называется:

- 1) абсорбция;

- 2) хемосорбция;
- 3) адсорбция;
- 4) капиллярная конденсация.

83. Абсорбция — это:

- 1) поглощение веществ поверхностью продукта;
- 2) поглощение веществ всей массой продукта;
- 3) химическое взаимодействие между веществом и продуктом;
- 4) образование жидкой фазы в макро- и микрокапиллярах твердых продуктов.

84. Химическое взаимодействие между поглощенными веществами и продуктом называют:

- 1) хемосорбцией;
- 2) абсорбцией;
- 3) адсорбцией;
- 4) десорбцией.

85. Процесс перехода веществ с поверхностного слоя пищевого продукта в окружающую среду называется:

- 1) абсорбцией;
- 2) десорбцией;
- 3) адсорбцией;
- 4) хемосорбцией.

86. Увлажнение пищевого продукта происходит когда:

- 1) парциальное давление пара у поверхности продукта больше давления пара в воздухе;
- 2) парциальное давление пара у поверхности продукта равно парциальному давлению пара в воздухе;
- 3) не зависит от парциального давления паров у поверхности продукта и в воздухе;
- 4) парциальное давление пара у поверхности продукта меньше парциального давления пара в воздухе.

87. При большем давлении пара у поверхности продукта по сравнению с давлением пара в воздухе происходит:

- 1) увлажнение (сорбция);
- 2) увлажнение и испарение (десорбция);
- 3) испарение (десорбция);
- 4) не увлажнение (сорбция), не испарение (десорбция).

88. Равновесная влажность продукта наступает когда:

- 1) давление водяных паров на поверхности продукта и в воздухе равно;
- 2) давление водяных паров на поверхности продукта больше давления паров в воздухе;
- 3) давление водяных паров на поверхности продукта меньше давления паров в воздухе;
- 4) давление водяных паров на поверхности продукта и в воздухе не оказывает влияние на равновесную влажность.

89. Гигроскопичность пищевого продукта — это:

- 1) свойство изменять температуру в процессе перевозки и хранения;
- 2) свойство поглощать влагу из окружающей среды и удерживать ее капиллярами и всей поверхностью;
- 3) свойство поглощать летучие вещества и удерживать их капиллярами и всей поверхностью;
- 4) свойство поглощать влагу и летучие вещества и удерживать их капиллярами и всей поверхностью.

80. Сохранность пищевых продуктов в значительной степени зависит не только от количественного содержания воды, но и от форм ее связи с продуктом. При наличии каких форм связи воды пищевые продукты сохраняются на более длительный период?

- 1) макро- и микрокапиллярной, влаги набухания;

- 2) влаги смачивания, макрокапиллярной;
- 3) адсорбционно-связанной, кристаллогидратной, ионно-связанной;
- 4) адсорбционно-связанной, микрокапиллярной, влаги смачивания.

91. Влажность пищевых продуктов — это:

- 1) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;
- 5) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
- 6) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;
- 7) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

92. В основу классификации зольных элементов положено:

- 5) количественное содержание их в пищевом продукте;
- 6) качественный состав зольных элементов;
- 7) наличие токсичных элементов;
- 8) количественное содержание и качественный состав зольных элементов.

93. Сухие вещества пищевых продуктов представлены:

- 4) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;
- 5) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;
- 6) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
- 4) всеми веществами, содержащимися в пищевом продукте, кроме воды и зольных элементов.

94. Сахарами называют углеводы:

- 5) полисахариды, дисахариды;
- 6) полисахариды, моносахариды;
- 7) олигосахариды, полисахариды;
- 8) моносахариды, олигосахариды.

95. Моносахариды — это вещества, которые содержат:

- 5) карбоксильную группу;
- 6) карбонильную группу;
- 7) альдегидную и карбоксильную группу;
- 8) кетонную и карбоксильную группу.

96. В пищевых продуктах растительного происхождения находятся дисахариды, молекула которых состоит из:

- 5) трех остатков гексозы, пентозы, или гексозы и пентозы;
- 6) двух остатков гексозы, трех пентозы или гексозы и пентозы;
- 7) четырех остатков гексозы, пентозы или гексозы и пентозы;
- 8) двух остатков гексозы, пентозы или гексозы и пентозы.

97. Сахароза под действием ферментов или кислот подвергается гидролизу (инверсии) и образуется инвертный сахар.

Инвертный сахар — это:

- 1) смесь равных количеств глюкозы и галактозы;
- 2) смесь равных количеств глюкозы и фруктозы;
- 3) смесь равных количеств глюкозы и манозы;
- 4) смесь равных количеств глюкозы и ксилозы.

98. Сохранности пищевых продуктов в значительной степени способствует гигроскопичность сахаров. Наиболее гигроскопичными являются сахара:

- 1) сахароза, глюкоза, мальтоза;
- 2) фруктоза, инвертный сахар;
- 3) фруктоза, глюкоза, сахароза;
- 4) инвертный сахар, фруктоза, сахароза.

99. При восстановлении моносахаридов образуются:

- 1) кислоты;

- 2) сложные эфиры;
- 3) спирты;
- 4) альдегиды.

100. Нитриты добавляют при посоле мяса, производстве мясных и рыбных продуктов с целью:

- 1) улучшения вкуса;
- 2) улучшения запаха;
- 3) повышения стойкости при хранении;
- 4) повышения стойкости окраски.

101. Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются:

- 1) неполноценными;
- 2) полноценными;
- 3) полноценными и неполноценными;
- 4) необходимыми.

102. По уровню удовлетворяемых потребностей различают:

- 1) единичную общественную потребительную стоимость
- 2) совокупную общественную потребительную стоимость
- 3) комплексную общественную потребительную стоимость

103. Общественная потребительная стоимость товаров характеризуется

1. Материально-вещественной стороной
2. Социально-экономической стороной.
3. Национальной особенностью
4. Климатическими особенностями

1044. Предметом товароведения являются единичная потребительная стоимость, удовлетворяющая потребности отдельного человека и (или) семьи и характеризуемая в товароведении категорией «качества», и совокупно-общественная потребительная стоимость, призванная удовлетворять потребности социальных групп и характеризуемая обычно в товароведении категорией «ассортимента».

105. В соответствии со стандартом Международной организации по стандартизации (ИСО) жизненный цикл продукции включает в себя этапы:

1. маркетинг, поиск и изучение рынка; проектирование и разработку технических требований, разработку продукции; материально-техническое снабжение; подготовку и разработку производственных процессов; производство; контроль, проведение испытаний и обследований; упаковку и хранение; реализацию и распределение продукции; монтаж и эксплуатацию; техническую помощь и обслуживание; утилизацию после использования.
2. производство; контроль, проведение испытаний и обследований; упаковку и хранение; реализацию и распределение продукции; монтаж и эксплуатацию; техническую помощь и обслуживание; утилизацию после использования.

Критерии оценки:

35 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 1 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 35 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

В связи с формируемой компетенцией, обучаемый должен уметь:

ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Определите основные признаки классификации товаров:

назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, аромат;

назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, консистенция;

назначение, сырье (материал), способ производства, вид изделия, агрегатное состояние;

назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия.

2. Отметить товары растительного происхождения:

зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал;

зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал, пищевые концентраты;

зерномучные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, мед, продукты детского питания;

зерномучные, плодоовощные, вкусовые товары, сахар, крахмал, мед, консервы.

3. Указать методы товароведения

1) на теоретические, эмпирические, практические, инструментальные;

2) теоретические, эмпирические, практические, органолептические;

3) теоретические, эмпирические, социологические;

4) теоретические, эмпирические, практические.

4. Отличите оптимальный ассортимент от рационального ассортимента:

5) обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей;

6) отличается большим разнообразием товаров функционального назначения;

7) удовлетворяет реальные потребности с максимально полезным эффектом;

8) удовлетворяет в достаточной степени физиологические потребности с максимально полезным эффектом.

5. Отметить классификационные признаки, положенные в основу торговой классификации товаров:

9) назначение, сырье, специализация магазинов;

10) назначение, специализация магазинов, вид;

11) назначение, сырье, отрасли промышленности;

12) сырье, специализация магазинов, тип.

6. Определите показатель ассортимента

1) количественное и качественное выражение свойств ассортимента;

2) количественное и качественное измерение качества товаров;

3) количественное измерение показателей качества;

4) количественное и качественное выражение физических свойств товаров

7. Выделите буквенный код продукции пищевой промышленности по ОКП

1)Н; 2)С; 3)В; 4)Г.

8. Торговая марка — это:

1) количество однородных групп товаров;

2) наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем;

3) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;

4) фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.

9. При кодировании используются методы:

1) порядковый, серийно-порядковый, параллельный, фасетный;

2) порядковый, серийно-порядковый, параллельный, последовательный;

3) порядковый, параллельный, последовательный, иерархический;

4) порядковый, серийно-фасетный, последовательный, регистрационный.

10. В отличие от базовой широты ассортимента, принятой за основу сравнения, действительная широта представляет:

1) совокупность всех ассортиментных единиц, видов и разновидностей товаров;

2) способность товара однородной группы удовлетворять одинаковые потребности;

3) фактическое количество торговых марок одного вида;

4) фактическое количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров, имеющих в наличии.

11. Штриховой код EAN включает:

- 1) код страны (2-3 цифры), организацию-изготовителя (3-5 цифр), контрольную цифру;
- 2) код организации-изготовителя (3-5 цифр), информацию о товаре (3-5 цифр), контрольную цифру;
- 3) код страны (2-3 цифры), организацию-изготовителя (3-5 цифр), информацию о товаре (3-5 цифр), контрольную цифру;
- 4) код страны (2-3 цифры), организацию-изготовителя (3~5 цифр), информацию о товаре (3-5 цифр).

12. Штриховой код состоит из:

- 1) алфавитно-цифровых знаков в виде чередования черных и белых полос различной толщины;
- 2) алфавитно-цифровых знаков в виде чередования черных и белых полос одинаковой толщины;
- 3) алфавитно-цифровых знаков в виде черных полос различной толщины;
- 4) алфавитно-цифровых знаков в виде белых полос различной толщины.

13. Контрольное число штрихового кода используют для:

- 1) проверки правильности расположения штрихов и пробелов;
- 2) проверки правильности считывания штрихового кода сканером, подлинности товара;
- 3) проверки правильности расположения пробелов, подлинности товара;
- 4) проверки правильности расположения алфавитно-цифровых знаков, подлинности товара.

14. Подкласс однородных товаров — это:

- 5) деление товаров по назначению;
- 6) деление товаров по группам основного сырья;
- 7) деление товаров по удовлетворению обобщенных групп потребностей;
- 8) деление товаров по происхождению основного сырья.

15. Преобладание предельных (насыщенных) жирных кислот повышает температуру плавления жиров. Эти кислоты:

- 1) стеариновая, пальмитиновая, лауриновая, каприловая, масляная;
- 2) стеариновая, пальмитиновая, лауриновая, олеиновая, каприловая;
- 3) пальмитиновая, стеариновая, лауриновая, каприловая, линолевая;
- 4) стеариновая, пальмитиновая, каприловая, масляная, линолевая.

16. Подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей и обусловленных особенностями применяемых видов сырья, материалов, определяет:

- 1) класс товаров;
- 2) вид товаров;
- 3) группу однородных товаров;
- 4) подкласс однородных товаров.

17. Определите основные части ОКП (Общероссийский классификатор продукции)

- 1) классификационной и контрольной;
- 2) ассортиментной и методической;
- 3) классификационной и ассортиментной;
- 4) ассортиментной и видовой.

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

18. Отметить ступени продукции в ОКП

- 1) класс, подкласс, группа, подгруппа, разновидность;
- 2) класс, подкласс, группа, подгруппа, марки;
- 3) класс, подкласс, группа, вид, артикул;
- 4) класс, подкласс, группа, подгруппа, вид.

19. Назовите известную и престижную торговую марку:

- 1) бренд;
- 2) лучший товар;
- 3) базовый товар;
- 4) оригинальный товар

20. Определить что включает Ассортиментная часть ОКП :

- 1) наименование конкретных марок, типы размеров, сортамента, артикулов, видов товаров;
- 2) наименование конкретных марок, типы размеров, сорта-мгпта, моделей, подгрупп товаров;
- 3) наименование конкретных марок, типы размеров, сортамента, артикулов, моделей;
- 4) наименование конкретных классов, марок, сортамента, артикулов, моделей.

21. Гармонизированная система описания кодирования товаров (ГС) включает:

- 1) систему классификации и кодирования;
- 2) систему классификации и фасетную систему;
- 3) систему кодирования и иерархическую систему;
- 4) систему классификации и ассортиментную.

22. Система классификации по Номенклатуре гармонизированной системы (НГС) имеет следующие ступени:

- 1) разделы, группы, подгруппы, товарные позиции, подпозиции, виды;
- 2) разделы, группы, подгруппы, товарные позиции, подпозиции, субпозиции;
- 3) разделы, группы, подгруппы, подпозиции, субпозиции, разновидности;
- 4) разделы, подгруппы, товарные позиции, подпозиции, субпозиции, марки.

23. Расшифруйте код мяса кроликов по ТН ВЭД (товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности) 1.0208 10 100:

- 1) раздел (1), товарная группа (02), позиция (08), субпозиция (10), подсубпозиция (100);
- 2) раздел (1), товарная группа (02), позиция (10), субпозиция (08), подсубпозиция (100);
- 3) раздел (1), товарная группа (08), позиция (02), субпозиция (10), подпозиция (100);
- 4) раздел (1), товарная группа (02), позиция (08), субпозиция (100), подсубпозиция (10).

24. Контрольное число штрихового кода используют для:

- 5) проверки правильности расположения штрихов и пробелов;
- 6) проверки правильности считывания штрихового кода сканером, подлинности товара;
- 7) проверки правильности расположения пробелов, подлинности товара;
- 8) проверки правильности расположения алфавитно-цифровых знаков, подлинности товара.

25. Штрих-код EAN-13 наносят на:

- 1) транспортную тару;
- 2) малогабаритные товары;
- 3) любые упаковки и малогабаритные товары;
- 4) любые упаковки и товары.

26. Качество товара — это:

- 1) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 2) степень соответствия присущих характеристик требованиям;
- 3) потребность или ожидание, которое установлено и является обязательным;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

27. Требования — это:

- 1) потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным;
- 2) объективная особенность продукции, проявляющаяся при его создании, оценке, хранении и потреблении;
- 3) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности;
- 4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

28. Свойство — это:

- 1) количественное и качественное выражение свойств товара;
- 2) отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к

- затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;
- 3) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
 - 4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

29.Сложное свойство товара характеризует:

- 1) объективную особенность продукции, проявляющуюся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 2) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности;
- 3) совокупность потребительских свойств товаров;
- 4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

30.В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:

- 5) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
- 6) простой, сложный, рациональный, укрупненный, сопутствующий, смешанный;
- 7) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
- 8) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.

31.Сложный ассортимент отличается от простого количеством положенных в основу классификационных признаков:

- 1) не более двух;
- 2) не более трех;
- 3) более трех;
- 4) более двух.

32.Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:

- 5) развернутым;
- 6) сложным;
- 7) смешанным;
- 8) оптимальным.

33.Групповой (укрупненный) ассортимент товаров объединен:

- 5) по степени достаточности удовлетворенности потребностей;
- 6) по общим признакам в определенной совокупности товаров;
- 7) по разнообразию функционального назначения товаров;
- 8) местом нахождения товаров.

34.Сопутствующие товары выполняют функции:

- 5) основные;
- 6) основные и дополнительные;
- 7) вспомогательные и психологические;
- 8) вспомогательные.

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

35.Смешанный ассортимент отличается от других видов:

- 5) степенью удовлетворенности потребителей;
- 6) большим разнообразием эстетических свойств товаров;
- 7) большим разнообразием товаров функционального назначения;
- 8) способностью товара удовлетворять одинаковые потребности.

36.Видовой ассортимент — это набор товаров:

- 3) различных видов, разновидностей, наименований;
- 4) различных видов, наименований, марок;
- 3) различных видов, разновидностей, семейств;
- 4) различных разновидностей, наименований, сортов.

37.Марочный ассортимент состоит из:

- 5) различных видов, разновидностей товаров;
- 6) одного вида, но разных марок;
- 7) различных видов, но одной марки;
- 8) одной марки, одного вида.

38. Крахмал находится в растениях в виде крахмальных зерен. Объясните, крахмал разных растений отличается:

- 1) составом остатков моносахаридов;
- 2) формой и составом остатков моносахаридов;
- 3) формой и составом зерна;
- 4) размером зерна и составом остатков моносахаридов.

39. В холодной воде крахмал не растворяется, при нагревании образует коллоидный, слизистый раствор. Этот процесс называется:

- 1) меланоидинообразование;
- 2) карамелизация;
- 3) клейстеризация;
- 4) клейстеризация и меланоидинообразование.

40. При долгом хранении крахмального клейстера выпадает осадок. Этот процесс называется:

- 1) ретроградация, "старение" крахмального клейстера;
- 2) кристаллизация крахмального клейстера;
- 3) гидролизация молекулы крахмала;
- 4) адсорбция крахмальных зерен клейстера.

41. При кислотном гидролизе крахмала образуется:

- 1) глюкоза и фруктоза;
- 2) глюкоза;
- 3) мальтоза;
- 4) глюкоза и мальтоза.

40. В клубнях топинамбура, цикория содержится инулин, который состоит из:

- 1) остатков глюкозы и фруктозы;
- 2) остатков фруктозы и галактозы;
- 3) остатков фруктозы;
- 4) остатков галактозы.

41. По химическому составу жиры представляют:

- 1) смесь трехатомных спиртов и альдегидов;
- 2) смесь высокомолекулярных жирных кислот и сложных эфиров;
- 3) смесь органических кислот высокомолекулярных и низкомолекулярных;
- 4) смесь сложных эфиров трехатомного спирта глицерина и жирных кислот.

42. Свойства триглицеридов обусловлены в основном свойствами жирных кислот.

Большинство растительных жиров (кроме кокосового, пальмового, масла бобов) и морских рыб при комнатной температуре жидкие, так как богаты непредельными жирными кислотами:

- 1) олеиновой, линолевой, линоленовой, пальмитиновой, клупанодоновой;
- 2) олеиновой, линолевой, линоленовой, капроновой, арахидоновой;
- 3) олеиновой, линоленовой, линолевой, арахидоновой, клупанодоновой;
- 4) олеиновой, линолевой, арахидоновой, клупанодоновой, масляной.

43. Преобладание предельных (насыщенных) жирных кислот повышает температуру плавления жиров. Эти кислоты:

- 5) стеариновая, пальмитиновая, лауриновая, каприловая, масляная;
- 6) стеариновая, пальмитиновая, лауриновая, олеиновая, каприловая;
- 7) пальмитиновая, стеариновая, лауриновая, каприловая, линолевая;
- 8) стеариновая, пальмитиновая, каприловая, масляная, линолевая.

44. Некоторые низкомолекулярные жирные кислоты имеют неприятный запах, особенно:

- 1) масляная, капроновая, олеиновая;
- 2) масляная, каприловая, капроновая;
- 3) каприловая, капроновая, олеиновая;
- 4) масляная, капроновая, лауриновая.

45.Высокой усвояемостью (97-98%) отличаются жиры:

- 1) с температурой плавления чуть выше 37 °С;
- 2) с температурой плавления 37-39 °С;
- 3) с температурой плавления ниже 37 °С;
- 4) с температурой плавления 40-42 °С.

46.В присутствии белковых, слизистых и некоторых других веществ жиры способны образовывать:

- 1) эмульсии;
- 2) карамелены;
- 3) меланоидины;
- 4) красящие вещества.

47.Неприятный прогорклый запах, резкий "царапающий" вкус жирам придают продукты окисления:

- 1)перекиси, гидроперекиси, альдегиды, кетоны, глицерин;
- 2)перекиси, гидроперекиси, кетоны, альдегиды, предельные высокомолекулярные жирные кислоты;
- 3)перекиси, гидроперекиси, альдегиды, кетоны, оксикислоты;
- 4)перекиси, гидроперекиси, альдегиды, оксикислоты, непредельные жирные кислоты.

48.При гидролизе жиров щелочью образуются:

- 1) альдегиды;
- 2) мыла;
- 3) кислоты;
- 4) эфиры.

49.Потребность в жирах взрослого человека в сутки составляет:

- 1) 80-100 г, в том числе растительных жиров не менее 20-30 г;
- 2) 80-100 г, в том числе растительных жиров 5-10 г;
- 3) 100-120 г, в том числе растительных жиров 20-30 г;
- 4) 80-130 г, в том числе растительных жиров не менее 20-30 г.

50.Кислотное число жиров показывает и характеризует:

- 1) количество (мг) едкого калия, которое требуется для нейтрализации всех кислот, содержащихся в 1 г жира;
- 2) количество (г) йода, которое может присоединиться к 100 г жира, степень ненасыщенности кислот;
- 3) количество (мг) едкого калия, которое требуется для нейтрализации связанных с глицерином жирных кислот;
- 4) количество (мг) едкого калия, которое требуется для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г жира.

51.Число омыления характеризуется:

- 1) количеством (мг) едкого калия, необходимого для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г жира;
 - 2) количеством(г) йода, которое присоединяется к 100 г жира;
 - 3) количеством (мг) едкого калия, необходимого для нейтрализации свободных и связанных с глицерином жирных кислот;
 - 4) количеством (мг) едкого калия, необходимого для нейтрализации связанных с глицерином жирных кислот.
- 4)гидрогиназы.

В связи с формируемой компетенцией, обучаемый должен владеть:

Пороговый уровень сформированности компетенций

1. Дать классификационную характеристику товара.

Колбаса полукопченая, «Краковская» В\С, в натуральной оболочке.

Род –Потребительские товары.

Подрод—Продовольственные товары.

Класс—Продукты пищевые.

Подкласс—Продукт животного происхождения

Группа—Продукты мясной промышленности (мясные товары).

Подгруппа—Колбасные изделия

Вид—Колбаса полукопченая

Разновидность—В\С, в натуральной оболочке.

Наименование -- «Краковская».

2. Произвести расчет коэффициента рациональности ассортимента товаров, если известно:

Кш = 0,39; Кп = 0,77; Ку = 0,77; Кг=1,65; Кн = 0,6 и коэффициенты весомости: **Вш = 0,3; Вп = 0,3; Ву = 0,1; Вг = 0,2 ; Вн = 0,1.**

3. Дать классификационную характеристику товара.

Чай байховый черный, в\с Цейлонский «Дилман».

Род—Потребительские товары

Подрод—продовольственные

Класс—Пищевые продукты

Подкласс—Продукты растительного происхождения

Группа—Вкусовые товары

Подгруппа—чай

Вид—Байховый

Разновидность—Черный, в\с, цейлонский

Наименование—«Дилман».

4. Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): жира — 3,2; белков — 3,5; молочного сахара — 4,7; золы — 0,7.

5. Дать классификационную характеристику товара.

Хлеб подовой ржаной, из обойной и сеяной муки, «Русский».

- **Род** — потребительские товары
- **Подрод** — продовольственные
- **Класс** — пищевые продукты
- **Подкласс** — продукты растительного происхождения
- **Группа** — зерномучные товары
- **Подгруппа** — хлебобулочные изделия
- **Вид**—Хлеб ржаной
- **Разновидность** -- из обойной и сеяной муки, подовой.
- **Наименование** – «Русский».

6. Рассчитать энергетическую ценность 200г шоколада если, согласно маркировки, в нем содержится: белков -6,9г; жиров-35,7г;сахара-49,5г; крахмала -2,9г;органических кислот -0,5г.

7. Дать классификационную характеристику товара.

Кефир «Таллиннский» 1% жирности.

Род — потребительские товары

Подрод — продовольственные

Класс — пищевые продукты

Подкласс – продукты животного происхождения.

Группа – молочные товары

Подгруппа – кисломолочные изделия

Вид – кефир

Разновидность – 1% жирность.

Наименование –«Таллиннский».

8. Рассчитать энергетическую ценность (ккал) **400г жирного творога**, если в **100г** содержится: белка (Б) - 14г, жира (Ж) – 18г, углеводов (У) – 1,2г.

9. Дать классификационную характеристику

Конфеты глазурованные шоколадом

А.наименование

Б.разновидность

В.подкласс

10. Определить структуру штрихового кода EAN -13. Провести расчет контрольного числа 460 1738 00005 6.

11. Определить структуру штрихового кода EAN -13. Провести расчет контрольного числа 210 068400530 3

12. Дать классификационную характеристику

Кисломолочные товары

А.Класс товаров

Б.Группа товаров

В.Подгруппа товаров

13.Используя методику расчёта контрольного числа для ОКПО, рассчитайте контрольное число.

4729661 1

14. Дать классификационную характеристику

Колбаса вареная,«Докторская», в\с.

А.Вид товара

Б.Подгруппа

В.Наименование.

15. Дать классификационную характеристику

Кондитерские товары.

А.Вид товара

Б.Подкласс

В.Группа

16. Произвести расчет контрольного числа по ОКП: 929450 4.

17. Дать классификационную характеристику

Мучные кондитерские изделия

А.Группа

Б.Подгруппа

В.Вид

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

19. Определить энергетическую ценность 28 г икры белужьей зернистой, если она содержит белков-27.2; жиров-14.2

20. Дать классификационную характеристику

Хлеб ржано-пшеничный.

А.группа

Б.вид

В.разновидность

21. Определить энергетическую ценность 80 г сушек ванильных, если они содержат белка-8.7г; жиров-5.6г; углеводов-16.0г. и органических кислот -0.2г.

22. Дать классификационную характеристику

Продукты животного происхождения

А.класс

Б.подкласс

В.группа.

23. Дать характеристику штрихового кода и рассчитать контрольное число:

50 12345 67890 0

50 – код страны банка данных, где изготовитель зарегистрировал свой товар. (Префикс).

12345 –код изготовителя;

67890 –код товара (сведения о товаре)

0 - Контрольное число.

24. Определить $K_{ш}$, если общая широта составляет 45 единиц, а широта согласно ассортиментного перечня-50.

$$K_{ш} = \frac{45}{50} \times 100 = 90\%$$

25. Дать классификационную характеристику

Мучные кондитерские изделия

А. группа товаров

Б. подгруппа товаров

В. класс товаров

26. Количество чая, регламентируемое нормативным документом (ассортиментным перечнем), в Универсаме утверждено в количестве **-31 единицы**, количество чая представленных Универсамом на момент проведения анализа ассортимента составили **12**.

На сколько % ассортимент чая представлен в универсаме?

$$K_{ш} = \frac{12}{31} \times 100 = 39\%$$

27. Дать классификационную характеристику

Мучные кондитерские изделия

А. группа товаров

Б. подгруппа товаров

В. класс товаров

28. Рассчитать коэффициент широты обуви торгового предприятия

Классификация кожаной обуви по половозрастному признаку	Согласно ассортиментного перечня ($Ш_6$)	Фактическая широта ($Ш_д$)		Коэффициент широты ($K_{ш}$)	
		2014г	2015г	2014г	2015г
Мужская обувь	45	40	45	0,9	1
Обувь женская	65	50	55	0,8	0,9

29. Дать классификационную характеристику

17. Молочные товары

А. вид товара

Б. группа товара

В. класс товара

30. Дать классификационную характеристику

Плодоовощные товары

А. разновидность

Б. подкласс

В. группа товара

31. Произвести расчет контрольного числа по ОКП:

9 2 9 4 5 0 4 Пшено шлифованное

1 2 3 4 5 6

$$(9*1)+(2*2)+(9*3)+(4*4)+(5*5)+(0*6)=9+4+27+16+25=81$$

$$81=(11*7)+4(KЧ)$$

32. Произвести расчет контрольного числа по ОКП:

9 2 6 3 7 5 9 Теша соленая

1 2 3 4 5 6

$$(9*1)+(2*2)+(6*3)+(3*4)+(7*5)+(5*6)=108$$

$$108=(11*9)+9(KЧ)$$

33. Рассчитать коэффициент широты обуви, реализуемой торговым предприятием

Классификация кожаной обуви по половозрастному признаку	Согласно ассортиментного перечня ($Ш_6$)	Фактическая широта ($Ш_д$)		Коэффициент широты ($K_{ш}$)	
		2014г	2015г	2014г	2015г
Дошкольная	40	25	35	0,6	0,9
Гусарики	10	5	8	0,5	0,8

34. Определить $K_{п}$, если

Пд - количество наименований чая, реализуемого в универсаме, 371 шт.;

Пб - планируемое количество наименований чая, 475 шт.

$$Kп = \frac{371}{475} \times 100 = 78$$

Критерии оценки:

17 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 1 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 17 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

36. Определить Kгг, если

Ггд– количество торговых марок кетчупа, представленных в магазине(10ед.);

Ггб– количество торговых марок кетчупа, предлагаемых конкурентами(16ед)

$$Kгг = \frac{10}{16} \times 100 = 62,5\%$$

37. Определить Ky, если По анализу продаж нами выявлено, что постоянным спросом пользуются 10 видов соков из планируемых к реализации универсамом.

$$Ky = Y \div Шб \times 100 \%; Ky = 30 \div 45 \times 100 \% = 66,7\% = 0,67$$

38. Определить Kн, если Н – количество новых наименований кетчупа, за месяц, шт.(7);

Шд– общее количество наименований кетчупа, реализуемого магазином, шт.(9);

$$Kн = \frac{7}{9} \times 100 = 77,8\% = 0,78$$

На основании подсчетов, можно сделать вывод, что ассортимент кетчупа в магазине обновляется.

39. Рассчитать энергетическую ценность 200г шоколада если, согласно маркировки, в нем содержится:

Белков -6,9г

Жиров-35,7г

Сахара-49,5г

Крахмала -2,9г

Органических кислот -0,5г

Решение $(6,9 \times 4,0 \times 0,85) + (35,7 \times 9,0 \times 0,94) + (52,4 \times 3,75 \times 0,96) + (0,5 \times 3,0) = 515,62 \times 2 = 1031,24$ ккал.

40. Рассчитать энергетическую ценность муки в/с

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Сахара	Крахмал	Клетчатка	Органические кислоты	Зола
Мука высшего сорта, пшеничная	14	10,3	1,1	0,2	68,7	0,1	0	0,5

Мука в/с пшеничная $(10,3 \times 4,0 \times 0,85) + (1,1 \times 9,0 \times 0,94) + (68,9 \times 3,75 \times 0,96) =$

309,48 ккал - теоретическая ЭЦ; 292,37- с учетом усвояемости –практическая;

41. Рассчитать энергетическую ценность меда.

Мед $(0,8 \times 4,0 \times 0,85) + (80,3 \times 3,75 \times 0,96) + (1,2 \times 3) = 307,93$ ккал – тер.; 295,4 ккал – практ.

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Сахара	Крахмал	Клетчатка	Органические кислоты	Зола
Мед	17,4	0,8	0	74,8	5,5	0	1,2	0,3

42. Рассчитать контрольное число штрихового кода 72 90000 49461 6

1. Сложить цифры, стоящие на четных местах:

$$2+0+0+4+4+1=11$$

- 2.Полученую сумму умножить на 3
 $11 \cdot 3 = 33$
 3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах
 $7 + 9 + 0 + 0 + 9 + 6 = 31$
 4.Сложить числа, полученные в п.2 и п.3
 $33 + 31 = 64$
 5.Отбросив десятки в 64 получим – 4
 6.Из 10 вычтеть полученную цифру.
 $10 - 4 = 6$

43. Используя ГОСТ 6687.0-86 ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. «Правила приемки и методы отбора проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Объем партии продукции, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число
1000	20	2	3

44. Используя ГОСТ 12786-80 ПИВО. «Правила приемки и методы отбора проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Объем партии пива, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число
10 000	32	3	4

45. Используя ГОСТ 1936-85 ЧАЙ «Правила приемки и методы анализа», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Количество единиц транспортной тары в партии или потребительской тары в единице транспортной тары, шт.	Объем выборки шт	Приемочное число	Браковочное число
50	5	1	2

46 Используя ГОСТ Р 51135-98 ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ «Правила приемки и методы анализа», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Объем партии ликероводочных изделий	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число
4000	32	3	4

47. Используя ГОСТ 5904-82 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ «Правила приемки, методы отбора и подготовки проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
200	32	5	6

48. Рассчитать структуру ассортимента колбас, реализуемых торговым предприятием

Ассортимент колбасных изделий	Количество кг.	Средняя цена	Стоимость	Структура ассортимента, %	
				кг.	Денежное выражение
1. Колбасы ливерные	120	95-00	11 400-00		
2. Колбасы вареные	200	150-00	30 000-00		
ВСЕГО	320		41 400-00	100%	100%

Пример: Ливерные колбасы = $(120 \cdot 100\%) : 600 = 20\%$;
 Колбасы вареные = $(200 \cdot 100\%) : 600 = 33,33\%$

49. Рассчитать структуру ассортимента рыбных консервов, реализуемых торговым предприятием

№ п\п	Ассортимент рыбных консервов	Количество Шт.	Цена	Стоимость	Показатель структуры в % выражении	
					Натуральном выра-и	В денежно м
1.	Консервы в томате	200	150=00	30 000-00		
2.	Консервы морепродуктов	100	250-00	25 000-00		
	ИТОГО	300		55 000-00	100%	100%

50. Дайте характеристику двух кодов на шоколад

Шоколад «Альпен Гольд с ореховой начинкой» 460 1738 00011 7.

Шоколад «Альпен Гольд горький» 460 1738 00005 6.

51. Дать характеристику и произвести расчет контрольного числа штрихового кода 460 1738 00011 7 Шоколад «Альпен Гольд горький»

460 –Россия

1738-кондитерская фабрика ЗАО «Штольверк Рус», Владимирская область, г. Псков, ул.Франца Штольверка 10.

00011- код шоколада с ореховой начинкой

00005- код шоколада горького

7 – контрольное число

$6+1+3+0+0+1=11$

$11 \times 3=33$

$4+0+7+8+0+1=20$

$20+33=53$

$10 -3=7$

Критерии оценки:

17 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 1 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 17 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»
Комплект разноуровневых тестов
по дисциплине « Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Фонд оценочных средств для проверки остаточных знаний содержит 350 тестовых заданий, разбитых на билеты, каждый билет содержит 35 вопросов

При составлении фонда оценочных средств были использованы тестовые задания открытого и закрытого типа, тестовые задания на установление последовательности и соответствия.

Примеры:

Формируемая компетенция ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В связи с формируемой компетенцией, обучаемый должен знать:

ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Какие операции включает оценка качества ?

- 5) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
- 6) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
- 7) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
- 8) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

2. Объясните, градация, класс, сорт — это:

- 5) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 6) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 7) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
- 8) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.

3. Объясните, сортамент — это:

- 1) градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
- 5) градация стандартных товаров;
- 6) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации;
- 7) совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

4. Товарный сортамент представляет:

- 5) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;
- 6) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками;
- 7) градацию качества товара, отличающуюся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
- 8) градацию качества, отличающуюся по техническому уровню показателей качества.

5. Несоответствие товара — это:

- 5) невыполнение требований;
- 6) неликвидные отходы;
- 7) стандартная продукция;

8) товары, условно годные для использования.

6.Разновидностью несоответствий является дефект — это:

5) соответствие товара обязательным требованиям;

6) невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием;

7) соответствие товара установленным требованиям;

8) совокупность сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества.

7.По степени значимости различают дефекты:

5) критические, значительные, устранимые;

6) критические, малозначительные, неустраняемые;

7) критические, значительные, незначительные;

8) критические, значительные, малозначительные.

8.Критические дефекты — это:

5) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;

6) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;

7) несоответствия товаров установленным требованиям, после чего их нецелесообразно использовать по назначению;

8) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на, безопасность для потребителей.

9.Малозначительные дефекты — это:

4) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на назначение, надежность и безопасность товара;

5) несоответствия установленным требованиям, товары нецелесообразно использовать по назначению;

6) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению, надежность товаров;

4) несоответствия, которые невозможно и экономически нецелесообразно устранять.

10.Значительные дефекты характеризуют:

5) несоответствия товаров установленным требованиям и нецелесообразность использования по назначению;

6) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;

7) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды;

8) дефекты, для которых не предусмотрены методы и средства обнаружения.

11.В зависимости от возможности устранения дефекты бывают:

5) явные, скрытые;

6) устранимые, неустраняемые;

7) критические, малозначительные;

8) значительные, допустимые.

12.Устранимые дефекты — это:

1) несоответствия товаров установленным требованиям;

2) дефекты, которые невозможно или экономически нецелесообразно устранять;

3) дефекты, которые ухудшают качество товаров, но при этом не утрачивают их безопасность;

4) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению

13.Неустраняемые дефекты — это:

1) дефекты, которые невозможно или экономически нецелесообразно устранить;

2) дефекты, которые не оказывают существенного влияния на использование товара по назначению;

- 3) дефекты, которые существенно влияют на использование товара по назначению и надежность, но безопасны для потребителя;
- 4) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению.

14. В зависимости от методов и средств обнаружения дефекты подразделяются на:

- 1) критические, значительные;
- 2) малозначительные, устранимые;
- 3) явные, скрытые;
- 4) критические, малозначительные.

15. Явные дефекты — это:

- 1) дефекты, для которых не предусмотрены методы и средства обнаружения;
- 2) дефекты, для которых предусмотрены методы и средства обнаружения;
- 3) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;
- 4) дефекты, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров.

16. Скрытые дефекты — это:

- 1) дефекты, для которых предусмотрены методы и средства обнаружения;
- 2) дефекты, не оказывающие существенного влияния на потребительские свойства товаров;
- 3) дефекты, существенно влияющие на использование товара по назначению, надежность;
- 4) дефекты, для которых не предусмотрены методы и средства обнаружения.

17. Допустимые дефекты — это:

- 1) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;
- 2) дефекты, существенно влияющие на использование товара по назначению и надежность;
- 3) дефекты, ухудшающие качество товаров и при этом не утрачивают их безопасность;
- 4) дефекты, переводящие товары в категорию не стандартных.

18. Недопустимые дефекты — это:

- 1) дефекты, ухудшающие качество товаров и не утрачивающие их безопасность;
- 2) несоответствия, вызывающие снижение уровня качества для определенной градации качества или утрату безопасности;
- 3) несоответствия, не оказывающие существенного влияния на потребительские свойства товаров;
- 4) дефекты, возникающие при хранении, эксплуатации и использовании товаров потребителем.

19. В зависимости от места возникновения дефекты подразделяют на:

- 3) критические, устранимые, технологические;
- 4) технологические, предреализационные, допустимые;
- 5) технологические, послереализационные, малозначительные;
- 6) технологические, предреализационные, послереализационные.

20. Вероятность возникновения дефектов на разных этапах товародвижения требует осуществления прослеживаемости товара. Прослеживаемость товара — это:

- 5) возможность проследить историю, применение и мест нахождения товара;
- 6) действие, предпринятое для устранения обнаружено несоответствия;
- 7) действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации
- 8) действие, предпринятое в отношении не соответствующе продукции для приведения ее в соответствие требованиям.

21. Причинами возникновения дефектов являются:

- 5) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, оптимальной температуры хранения, транспортирования;
- 6) несоблюдение условий транспортирования, хранения, реализации;
- 7) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации;

8) несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации.

22.Брак — это:

- 5) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 6) товар с выявленными устранимыми или неустранимым несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 7) товар с допустимыми дефектами;
- 8) товар с малозначительными дефектами.

23.Результатом оценки качества продукции является установление уровня качества.

Под уровнем качества товара понимают:

- 5) отношение действительных значений показателей качества к базовым значениям;
- 6) отношение действительных значений показателей качества к органолептическим показателям;
- 7) отношение базовых значений показателей качества к внешнему виду;
- 8) отношение действительных значений показателей качества к физико-химическим, микробиологическим показателям.

24.Реальные требования к качеству товаров данного вида определяют критерии:

- 5) общие;
- 6) конкретные;
- 7) специфические;
- 8) индивидуальные.

25.При регулировании структуры ассортимента учитывают:

- 1) экономические выгоды предприятия, окупаемость затрат на доставку, хранение и реализацию товаров, платежеспособность сегмента потребителей;
- 2) экономические выгоды предприятия, окупаемость затрат на доставку, хранение и реализацию товаров, торговую марку;
- 3) экономические выгоды предприятия, платежеспособность сегмента потребителей, товарный артикул;
- 4) окупаемость затрат на доставку, хранение и реализацию товаров, платежеспособность сегмента потребителей, ассортиментный минимум.

26.Учет реальных значений показателей глубины, устойчивости и новизны товаров разных групп характеризует:

- 1) гармоничность ассортимента;
- 2) рациональность ассортимента;
- 3) широту ассортимента;
- 4) полноту ассортимента.

27.Профиль розничной торговой организации определяет:

- 1) структура ассортимента;
- 2) гармоничность ассортимента;
- 3) новизна ассортимента;
- 4) ассортиментный минимум.

28.Наибольшей гармоничностью отличается:

- 1) развернутый ассортимент;
- 2) сложный ассортимент;
- 3) укрупненный ассортимент;
- 4) смешанный ассортимент.

29.Коэффициент гармоничности определяют:

- 1) отношением действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров к базовому;
- 2) отношением количества товаров разных наименований или торговых марок, одинаковых с утвержденным перечнем, к действительной широте товаров;
- 3) отношением действительного показателя полноты к базовому;
- 4) отношением количества видов, разновидностей, наименований товаров, пользующихся

спросом, к действительной широте.

30.Основными этапами управления ассортиментом являются:

- 1) установление требований к рациональности ассортимента , определение ассортиментной политики, формирование ассортимента;
- 2) установление требований к рациональности ассортимента, определение ассортиментной политики, стремление к гармоничности при формировании ассортимента;
- 3) определение ассортиментной политики, формирование ассортимента, регулирование структуры ассортимент;
- 4) установление требований к рациональности ассортимента, определение ассортиментной политики, увеличение полноты ассортимента.

31.Требования к рациональности ассортимента изменяются в зависимости от:

- 1) степени обновления ассортимента;
- 2) количества торговых марок;
- 3) сложности регулирования структуры ассортимента;
- 4) конъюнктуры рынка.

32.При установлении требований к рациональности ассортимента используют методы:

- 1) маркетинговых исследований, социологический, регистрационный, инструментальный;
- 2) маркетинговых исследований, регистрационный, метод исторических аналогий, экспертов;
- 3) маркетинговых исследований, социологический, регистрационный, метод исторических аналогий;
- 4) маркетинговых исследований, социологический, метод исторических аналогий, расчетный.

33.При проведение организацией ассортиментной политики в области ассортимента основной целью является:

- 1) формирование реального (прогнозируемого) ассортимента, максимально приближающегося к рациональному, и получение запланированной прибыли;
- 2) формирование реального (прогнозируемого) ассортимента, максимально приближающегося к гармоничности, и получение запланированной прибыли;
- 3) формирование реального (прогнозируемого) ассортимента, минимально удовлетворяющего разнообразные потребности, и получение запланированной прибыли;
- 4) формирование реального (прогнозируемого) ассортимента, максимально обновленного, и получение запланированной прибыли.

34.Уменьшение Широты и полноты ассортимента способствует:

- 1) расширению ассортимента;
- 2) сокращению ассортимента;
- 3) углублению ассортимента;
- 4) стабилизации ассортимента.

35.Причинами сокращения ассортимента являются:

- 1) падение спроса, недостаточность предложений, высокая рентабельность производства;
- 2) падение спроса, низкая прибыльность при производстве (реализации), углубление ассортимента;
- 3) увеличение спроса, низкая прибыльность при производстве (реализации), недостаточность предложений;
- 4) падение спроса, недостаточность предложений, низкая прибыльность при производстве (реализации) отдельных товаров.

36.Основными направлениями формирования ассортимента являются:

- 1) сокращение, расширение, углубление, стабилизация, гармонизация, совершенствование и укрупнение;
- 2) сокращение, расширение, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация, усложнение;
- 3) сокращение, расширение, углубление, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация;
- 4) сокращение, расширение, углубление, стабилизация, обновление, гармонизация,

структуризация.

37. За счет увеличения показателей широты, полноты, глубины, новизны происходит:

- 1) расширение ассортимента;
- 2) сокращение ассортимента;
- 3) стабилизация ассортимента;
- 4) гармонизация ассортимента.

38. Расширению ассортимента способствуют:

- 1) увеличение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (реализации) товаров, внедрение на рынок новых товаров и снижение конкуренции;
- 2) увеличение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (реализации) товаров, внедрение на рынок новых товаров и усиление конкуренции;
- 3) падение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (реализации) товаров, внедрение на рынок новых товаров и усиление конкуренции;
- 4) увеличение спроса и предложений, низкая рентабельность производства (товаров), внедрение на рынок новых товаров и усиление конкуренции.

39. Разработка и предложение новых торговых марок и их модификаций приводит:

- 1) к стабильности ассортимента;
- 2) расширению ассортимента;
- 3) совершенствованию ассортимента;
- 4) углублению ассортимента.

40. Необходимость в новых, постоянно меняющихся потребностях и повышение конкурентоспособности товаров связано:

- 1) с углублением ассортимента;
- 2) обновлением ассортимента;
- 3) расширением ассортимента;
- 4) гармонизацией ассортимента.

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

41. Совершенствование ассортимента осуществляется путем:

- 1) сокращения, расширения или обновления ассортимента;
- 2) сокращения, расширения, стабилизации ассортимента;
- 3) расширения или обновления, углубления ассортимента;
- 4) сокращения, обновления, гармонизации ассортимента.

42. На формирование ассортимента влияют общие факторы:

- 1) спрос, рентабельность производства и реализации, специализация торговой организации;
- 2) спрос, рентабельность производства и реализации;
- 3) спрос, достижения научно-технического прогресса;
- 4) рентабельность производства и реализации, материально-техническая база торговой организации.

43. Набор товаров, позволяющий удовлетворять реальные или прогнозируемые потребности, называют:

- 1) торговым ассортиментом;
- 2) системой классификации;
- 3) формированием ассортимента;
- 4) укрупнением ассортимента.

44. Специфическими факторами формирования ассортимента являются:

- 1) сырьевая база товарного производства, материально-техническая база производства и торговой организации, специализация торговой организации, методы стимулирования и формирования спроса, сегмент потребителей;
- 2) сырьевая база товарного производства, материально-техническая база производства и торговой организации, специализация торговой организации;
- 3) материально-техническая база производства и торговой организации, специализация торговой организации, методы стимулирования и формирования спроса, сегмент

потребителей;

4) сырьевая база товарного производства, материально-техническая база производства и торговой организации, методы стимулирования и формирования спроса, сегмент потребителей.

45.Единичные показатели характеризуют:

- 1) простые (единичные) свойства товаров;
- 2) сложные свойства товаров;
- 3) способность товаров сохранять функциональное назначение;
- 4) полезный эффект от использования товара по назначению.

46.Интегральные показатели определяют:

- 1) отношением полезного эффекта от использования к базовому показателю;
- 2) отношением суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию и потребление;
- 3) отношением базового показателя к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;
- 4) отношением суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к определяющему показателю.

47.Базовые показатели принимают за:

- 1) решающие значения при оценке качества;
- 2) абсолютные значения;
- 3) основу при сравнительной характеристике показателей качества;
- 4) оптимальные значения показателей качества.

48.Определяющие показатели имеют:

- 1) абсолютные значения при оценке качества товара;
- 2) оптимальные значения при оценке качества товара;
- 3) качественные и количественные характеристики товара;
- 4) решающее значение при оценке качества товара.

49.Основными свойствами функционального назначения для продовольственных товаров являются:

- 1) энергетическая и биологическая ценность;
- 2) защитные свойства;
- 3) способы эксплуатации;
- 4) внешний вид товаров, состав и содержание отдельных компонентов.

50.Для свойств функционального назначения характерны следующие свойства:

- 1) выполнение основной функции, совершенство вспомогательных операций, сохранение основных свойств;
- 2) выполнение основной функции, универсальность применения, удовлетворение психических потребностей человека;
- 3) выполнение основной функции, совершенствование вспомогательных операций, универсальность применения;
- 4) выполнение основной функции, универсальность применения, снижение степени удовлетворенности в товаре.

51.Качество товаров формируется на стадиях жизненного цикла продукции:

- 1) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания;
- 2) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания, транспортирования;
- 3) проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания, хранения;
- 4) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания.

52.Методы оценки качества товаров предназначены для:

- б) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
- 7) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
- 8) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
- 9) учета товаров и их характеристик.

53. Уровень качества товара оценивают методами:

- 5) дифференциальным, комплексным, органолептическим;
- 6) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;
- 7) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;
- 8) дифференциальным, комплексным, смешанным.

54. Дифференциальным методом оценивают качество продукции путем:

- 1) сопоставления комплексных показателей с базовыми показателями;
- 2) сопоставления органолептических и физико-химических показателей;
- 3) сопоставления единичных показателей с базовыми;
- 4) сопоставления физико-химических и микробиологических показателей.

55. Приемочный контроль — это контроль:

- 5) по результатам которого, принимают решение о дальнейшей переработке товара;
- 6) по результатам которого, принимают решение о пригодности товара к поставке (реализации);
- 7) при котором, нарушается пригодность товаров к использованию по назначению;
- 8) при котором, информация о контролируемых параметрах поступает через определенные интервалы времени.

56. При сплошном контроле оценивают:

- 5) каждый единичный экземпляр в товарной партии;
- 6) выборку, отобранную из товарной партии;
- 7) объединенную пробу, отобранную из товарной партии;
- 8) точечную пробу.

57. При выборочном контроле решение о качестве товара принимают:

- 1) по результатам оценки качества каждого единичного экземпляра;
- 5) по результатам оценки качества трех экземпляров товара;
- 6) по результатам визуальной оценки качества товара;
- 7) по результатам оценки качества одной или двух выборок.

58. По влиянию на объект контроль бывает:

- 5) разрушающий, неразрушающий;
- 6) разрушающий, внезапный;
- 7) неразрушающий, регистрационный;
- 8) периодический, органолептический.

59. При приемочном контроле по альтернативному признаку применяют:

- 5) сплошной контроль;
- 6) сплошной и выборочный;
- 7) измерительный;
- 8) выборочный.

60. Приемочный статистический контроль качества товаров бывает:

- 5) одноступенчатый;
- 6) многоступенчатый;
- 7) трехступенчатый;
- 8) одно- и двухступенчатый.

61. Выборка — это:

- 3) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;
- 4) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из

товарной партии;

5) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

6) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

62.Выборка должна быть:

5) случайной, средней, систематической;

6) представительной, многоступенчатой;

7) представительной, случайной, оптимальной;

8) оптимальной, средней, из разных мест.

63.Точечная проба — это:

4) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

5) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;

6) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

4) минимально допустимая часть товарной партии.

64. Объединенная проба представляет:

1) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

2) единичная проба, отбираемая из одной упаковочной единицы;

3) минимально допустимая часть товарной партии;

4) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии.

65. Средняя проба — это:

1) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии;

2) часть объединенной пробы, выделенная соответствующим образом;

3) совокупность выборок, отобранных из товарной партии;

4) минимально допустимая часть товарной партии.

66.Отбор точечных проб для продовольственных товаров осуществляют:

5) их разных мест, середины;

6) случайным образом, сверху;

7) из разных мест, снизу;

8) из разных мест, случайным образом.

67.Если объединенная проба превышает установленный размер, то отбирают среднюю пробу методом:

3) физическим;

4) деления на равные части;

3) квартования;

4) квартования и физическим.

68.Приемочное число характеризует:

5) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке (пробе), позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;

6) минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке (пробе), являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;

7) максимально и минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;

8) средне допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию.

69.Браковочное число — это:

1) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;

2) средне допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;

3) минимально и максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;

4) минимально допустимое количество бракованных единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

70. Приемочный уровень дефектности — это:

- 1) минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
- 2) максимально или средне допустимый уровень дефектности, который определяется как приемлемый при приемке товарной партии по качеству;
- 3) максимально и минимально допустимое количество бракованных единиц, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
- 4) количество бракованных единиц в выборке.

71. Методы оценки качества товаров предназначены для:

- 10) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
- 11) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
- 12) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
- 13) учета товаров и их характеристик.

72. Социологический метод основан на:

- 5) использование органов чувств;
- 6) сборе и анализе мнений потребителей;
- 7) подсчете числа дефектных единиц;
- 8) наблюдении и учете товаров и их характеристик.

73. Определение значений показателей качества продукции с помощью органов чувств осуществляют:

- 5) социологическим методом;
- 6) регистрационным методом;
- 7) органолептическим методом;
- 8) измерительным методом.

74. Регистрационный способ определения значений показателей качества основан на:

- 1) наблюдение и учете товаров, процессов;
- 2) использовании органов чувств;
- 3) использовании средств измерений;
- 4) проведении опросов потребителей.

75. Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают:

- 5) изготовители;
- 6) потребители;
- 7) продавцы;
- 8) эксперты.

76. Органолептическим методом определяют:

- 5) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
- 6) вкус, аромат, цвет, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
- 7) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
- 8) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

77. Измерительные способы оценки качества товаров подразделяют на:

- 1) физические, физико-химические, химические, регистрационные, рефрактометрические;
- 2) физические, физико-химические, биологические, социологические, спектроскопические;
- 3) физические, физико-химические, химические, биологические, биохимические, товароведно-технологические;
- 4) физические, физико-химические, химические, хроматографические, товароведно - технологические.

78. Расчет коэффициентов значимости показателей качества определяют способами:

- 1) предпочтения, ранжирования, парных сравнений;

- 2) предпочтения, ранжирования, органолептическим;
- 3) предпочтения, парных сравнений, социологическим;
- 4) предпочтения, ранжирования, измерительным.

79.Порог ощущения вкуса — это:

- 1) определенная концентрация вещества, вызывающая восприятие вкуса;
- 2) наименьшая концентрация вещества, вызывающая определенные вкусовые ощущения;
- 3) максимальная концентрация вещества, вызывающая определенные вкусовые ощущения;
- 4) средняя концентрация вещества, вызывающая определенные вкусовые ощущения.

80.Свойство — это:

- 4) количественное и качественное выражение свойств товара;
- 5) отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;
- 6) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

81.Сложное свойство товара характеризует:

- 5) объективную особенность продукции, проявляющуюся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 6) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности;
- 7) совокупность потребительских свойств товаров;
- 8) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

82.Показатель качества — это:

- 1) объективная особенность товара, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 2) способность товара удовлетворять физиологические и социальные потребности;
- 3) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности индивидуальных потребителей;
- 4) количественное и качественное выражение свойств товара.

83.Единичные показатели характеризуют:

- 5) простые (единичные) свойства товаров;
- 6) сложные свойства товаров;
- 7) способность товаров сохранять функциональное назначение;
- 8) полезный эффект от использования товара по назначению.

85.Интегральные показатели определяют:

- 3) отношением полезного эффекта от использования к базовому показателю;
- 4) отношением суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию и потребление;
- 5) отношением базового показателя к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;
- 6) отношением суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к определяющему показателю.

86.Базовые показатели принимают за:

- 5) решающие значения при оценке качества;
- 6) абсолютные значения;
- 7) основу при сравнительной характеристике показателей качества;
- 8) оптимальные значения показателей качества.

87.Определяющие показатели имеют:

- 5) абсолютные значения при оценке качества товара;
- 6) оптимальные значения при оценке качества товара;
- 7) качественные и количественные характеристики товара;

8) решающее значение при оценке качества товара.

88. Общие показатели качества присущи:

- 1) большинству товаров;
- 2) единичным экземплярам товаров;
- 3) определенной партии товара;
- 4) единичным экземплярам и товарной партии.

89. Специфические показатели качества присущи:

- 1) большинству товаров;
- 2) определенной партии товара;
- 3) единичным экземплярам товаров или товарным партиям;
- 4) большинству и отдельным группам товаров.

90. Потребительские свойства представляют:

- 1) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей;
- 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности;
- 3) объективную особенность товара, проявляющуюся при ее оценке, создании, хранении и потреблении;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

91. Номенклатура потребительских свойств и показателей представляет:

- 1) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности;
- 2) объективную особенность товара, проявляющуюся при создании, оценке, хранении и потреблении;
- 3) совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей;
- 4) совокупность свойств, характеризующих особенности отдельных групп товаров.

92. Назначение товара — это:

- 1) совокупность свойств товара, характеризующих его качество;
- 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности человека;
- 3) объективная особенность товара;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

93. Функциональные свойства отражают способность товаров:

- 1) создавать ощущение удобства, комфорта;
- 2) удовлетворять физиологические и психические потребности индивидуума;
- 3) удовлетворять эстетические потребности человека;
- 4) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности человека.

94. Основными свойствами функционального назначения для продовольственных товаров являются:

- 5) энергетическая и биологическая ценность;
- 6) защитные свойства;
- 7) способы эксплуатации;
- 8) внешний вид товаров, состав и содержание отдельных компонентов.

95. Для свойств функционального назначения характерны следующие свойства:

- 5) выполнение основной функции, совершенство вспомогательных операций, сохранение основных свойств;
- 6) выполнение основной функции, универсальность применения, удовлетворение психических потребностей человека;
- 7) выполнение основной функции, совершенствование вспомогательных операций, универсальность применения;
- 8) выполнение основной функции, универсальность применения, снижение степени удовлетворенности в товаре.

96. Универсальность свойств товаров функционального назначения определяется:

- 1) особенностями функционирования изделия на разных этапах технологического цикла

товародвижения;

- 2) диапазоном условий и способов потребления товаров по назначению;
- 3) степенью удовлетворения наиболее значимой потребности;
- 4) способностью сохранять функциональное назначение в процессе хранения.

97.Выполнение основной функции товара характеризуется:

- 1) особенностями функционирования изделия на разных этапах технологического цикла товародвижения;
- 2) диапазоном условий и способов потребления;
- 3) сроком эксплуатации изделия;
- 4) степенью удовлетворения наиболее значимой потребности.

98.Такое свойство функционального назначения, как совершенство вспомогательных операций, означает:

- 1) особенности функционирования изделия на разных этапах жизненного цикла товаров;
- 2) диапазон условий и способов потребления;
- 3) степень удовлетворения наиболее значимой потребности;
- 4) удовлетворение индивидуальных и общественных потребностей.

99.Свойства социального назначения характеризуют способность товара:

- 5) сохранять функциональное назначение в процессе потребления и хранения;
- 6) создавать ощущение удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей;
- 7) удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности;
- 8) удовлетворять физиологические и психические потребности.

100. Социальная адресность товара характеризует:

- 5) снижение степени удовлетворенности потребителей в товаре вследствие изменения или появления новых потребностей;
- 6) соответствие товара потребностям конкретной группы потребителей с учетом особенностей потребления;
- 7) удовлетворение физических и психических потребностей;
- 8) состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан.

101.Относительной стабильностью в течение длительного времени отличаются потребительские свойства:

- 1) социального назначения;
- 2) эргономические и социального назначения;
- 3) социального и функционального назначения;
- 4) функционального назначения.

102.Надежность — это способность товара:

- 1) выполнять основные функции;
- 2) удовлетворять социальные потребности;
- 3) сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления;
- 4) обеспечивать при потреблении душевный комфорт покупателю.

48.Критериями надежности являются:

- 1) долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость;
- 2) долговечность, безотказность, сохраняемость, срок службы;
- 3) долговечность, сохраняемость, ремонтпригодность, ресурс;
- 4) долговечность, безотказность, сохраняемость, моральное старение.

103.Сохраняемость товара — это способность:

- 1) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности;
- 2) поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;
- 3) сохранять работоспособность до наступления предельного состояния и установленного времени технического обслуживания;
- 4) обеспечивать удобство функционирования товара при его использовании.

104.Безотказность характеризуется способностью товара:

- 1) восстанавливать свои исходные свойства после устранения выявленных дефектов;
- 2) сохранять работоспособность до наступления предельного состояния;
- 3) поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;
- 4) выполнять функциональное назначение без возникновения дефектов, из-за которых невозможна дальнейшая эксплуатация.

105.Эстетические свойства выражают:

- 1) способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей;
- 2) способность товаров при потреблении соответствовать в наибольшей степени измеряемым характеристикам потребителя;
- 3) способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках формы общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека;
- 4) отсутствие недопустимого вреда, который может быть нанесен токсическими веществами, жизни, здоровью и имуществу потребителей.

106.Информационная выразительность характеризует:

- 1) способность изделия отражать сложившиеся в обществе эстетические представления о товаре;
- 2) чистоту исполнения отдельных элементов, отделки поверхностей, четкость исполнения фирменных знаков;
- 3) способность изделия отражать соответствие формы назначению, особенностям технологии;
- 4) способность товаров обеспечивать при потреблении душевный комфорт потребителю, способствовать его индивидуальному восприятию.

107.Показателями эстетических свойств продукции являются:

- 1) внешний вид, целостность, дизайн, мода, стиль, вкус;
- 2) внешний вид, целостность, дизайн, мода, стиль;
- 3) внешний вид, целостность, дизайн, мода, размер;
- 4) внешний вид, целостность, дизайн, стиль, объем.

108.Эргономические свойства обеспечивают:

- 1) удобство и комфорт при употреблении;
- 2) способность товаров сохранять функциональное назначение;
- 3) способность товаров выполнять их основные функции;
- 4) способность товаров удовлетворять эстетические потребности.

109.Эргономические свойства включают:

- 1) антропометрические, физиологические свойства, надежность;
- 2) антропометрические, психологические свойства, сохраняемость;
- 3) антропометрические, физиологические свойства, совершенство производственного исполнения;
- 4) антропометрические, физиологические и психологические свойства.

110.Антропометрические свойства характеризуют:

- 1) соответствие изделий физическим возможностям человека;
- 2) наибольшее соответствие изделий, упаковки измеряемым характеристикам потребителя;
- 3) соответствие изделий восприятию, мышлению и памяти человека;
- 4) совершенство вспомогательных функций.

111.Физиологические свойства отражают:

- 1) соответствие изделия размерам, форме, массе тела человека;
- 2) душевный комфорт потребителя, соответствие его индивидуальному восприятию товара;
- 3) соответствие изделия физическим возможностям человека при использовании;
- 4) степень воздействия товара на безопасность окружающей среды.

112.Психологические свойства — это:

- 1) способность товаров обеспечивать при потреблении соответствие его индивидуальному восприятию потребителя;

- 2) соответствие товара антропометрическим характеристикам потребителя;
- 3) соответствие изделия физиологическим возможностям человека;
- 4) способность товаров выполнять основные потребности человека.

113. Экологические свойства товаров оказывают воздействие на:

- 1) душевный комфорт и индивидуальное восприятие товара потребителем;
- 2) физиологическое восприятие товара потребителем;
- 3) информационную выразительность товара;
- 4) безопасность окружающей среды при производстве, хранении, реализации и потреблении товара.

114. Экологические свойства товаров обусловлены:

- 1) формами связи воды с продуктами;
- 2) видами загрязнений;
- 3) формами и структурой белка;
- 4) видами углеводов.

115. Безопасность товаров — это состояние:

- 1) при котором, отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни, здоровью граждан, имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- 2) при котором обеспечивается соответствие товаров в наибольшей степени измеряемым характеристикам потребителя;
- 3) при котором обеспечивается способность товаров удовлетворять индивидуальные и общественные потребности;
- 4) при котором обеспечивается наличие в товарах полезных для организма человека веществ.

116. Для продовольственных и непродовольственных товаров характерна:

- 1) химическая, радиационная, механическая, электрическая, электромагнитная, термическая, пожарная безопасность;
- 2) химическая, радиационная, биологическая, пожарная, электромагнитная, термическая, пожарная безопасность;
- 3) химическая, радиационная, биологическая, механическая, электрическая, электромагнитная, термическая, пожарная безопасность;
- 4) химическая, радиационная, биологическая, механическая, электромагнитная, термическая безопасность.

117. Химическая безопасность товаров обусловлена наличием:

- 1) биологически активных веществ;
- 2) незаменимых аминокислот;
- 3) высокого содержания жиров;
- 4) токсических веществ.

118. Биологическая безопасность возникает при :

- 1) микробиологических заболеваний;
- 2) микробиологических заболеваний и зооповреждениях;
- 3) зооповреждениях и паразитологических повреждениях;
- 4) микробиологических заболеваниях и механического повреждения упаковки.

119. Качество товаров формируется на стадиях жизненного цикла продукции:

- 3) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания;
- 4) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания, транспортирования;
- 5) проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания, хранения;
- 6) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания.

120. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются:

- 1) упаковывание, транспортирование, хранение;
- 2) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;
- 3) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;
- 4) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

Критерии оценки:

40 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 0,5 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 20 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

В связи с формируемой компетенцией, студент должен уметь использовать теоретические знания

Пороговый уровень сформированности компетенций

1. Назвать требования, предъявляемые к эксперту:

- 1) независимость, компетентность, субъективность, опыт работы;
- 2) компетентность, личные качества (объективность, ответственность, принципиальность), зависимость от продавца, опыт работы;
- 3) независимость, компетентность, опыт работы, предубежденность;
- 4) независимость, компетентность, опыт работы, личные качества (объективность, ответственность, принципиальность).

2. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

- 1) экологическая экспертиза;
- 2) товароведная экспертиза;
- 3) ветеринарная экспертиза;
- 4) санитарно-гигиеническая экспертиза.

3. Товароведная экспертиза отличается от других видов экспертиз тем, что при ее проведении определяют:

- 1) санитарно-гигиеническую безопасность товаров;
- 2) ветеринарную безопасность товаров;
- 3) основополагающие характеристики товаров и их изменения в процессе товародвижения;
- 4) экологические свойства товаров.

4. Приемочная экспертиза по качеству проводится:

- 1) при разногласии между поставщиком и покупателем, заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, при нарушении упаковки и наличии значительных качественных потерь при хранении или транспортировании;
- 2) при разногласии между поставщиком и покупателем, заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, при нарушении упаковки, при изменении условий хранения товаров;
- 3) при разногласии между поставщиком и покупателем, заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, при наличии значительных качественных потерь при хранении, по желанию потребителей;
- 4) при заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, нарушении упаковки, при наличии значительных качественных потерь при хранении, по желанию изготовителей.

5. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:

- 1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность;
- 2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность;

- 3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров;
- 4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров.

6. Экспертиза товаров по комплектности предполагает оценку:

- 1) степени новизны и стабильности качества продукции;
- 2) наличия в комплекте необходимых элементов в соответствии с представленными документами;
- 3) соблюдения требований качества, установленных в договорах;
- 4) наличия в комплекте необходимых документов и ассортиментной принадлежности товаров.

7. Дегустацию пищевых продуктов проводят при экспертизе новых товаров:

- 1) при необходимости выявления качественных изменений, органолептических показателей,
- 2) при определении градации качества продукции, договоров купли-продажи;
- 3) при определении градации качества продукции, комплектности;
- 4) при необходимости выявления качественных изменений, органолептических показателей, при определении градации качества.

8. Разногласия, возникающие между поставщиком и потребителем по вопросам принадлежности товара к однородной группе, наименованию, товарной марке, разрешает экспертиза:

- 1) ассортиментная;
- 2) качественная;
- 3) комплексная;
- 4) количественная.

9. При хищении, порче, гибели товаров размер убытков определяет экспертиза:

- 1) качественная;
- 2) комплексная;
- 3) документальная;
- 4) ассортиментная.

10. Комплексную экспертизу применяют:

- 1) при всесторонней оценке товара, сложившейся рыночной конъюнктуре, комиссионной торговле, экспортно-импортных операциях, заключении договоров по образцам;
- 2) всесторонней оценке товара, сложившейся рыночной конъюнктуре, комиссионной торговле, установлении ассортиментной принадлежности;
- 3) всесторонней оценке товара, сложившейся рыночной конъюнктуре, заключении договоров по образцам, экспортно-импортных операциях, определении степени новизны;
- 4) всесторонней оценке товара, комиссионной торговле, экспортно-импортных операциях, заключении договоров по образцам, установлении комплектности.

11. При комплексной экспертизе:

- 1) определяют товароведные и количественные характеристики товаров, анализируют документы;
- 2) определяют товароведные и ассортиментные характеристики товаров, анализируют документы;
- 3) определяют товароведные и качественные характеристики товаров, анализируют документы;
- 4) определяют товароведные и стоимостные характеристики товаров, анализируют документы.

12. При возникновении разногласий между сторонами по поводу выполнения договора проводится:

- 1) комплексная экспертиза;
- 2) экспертиза товаров по договорам;
- 3) документальная экспертиза;
- 4) количественная экспертиза.

13. Виды санитарно-гигиенической экспертизы:

- 1) гигиеническая, технологическая, фитосанитарная, приемочная;

- 2) гигиеническая, технологическая, медицинская, экспертиза по договорам;
- 3) гигиеническая, технологическая, фитосанитарная, медицинская;
- 4) гигиеническая, фитосанитарная, медицинская, ветеринарная.

14.Санитарно-гигиеническая экспертиза направлена на:

- 1) подтверждение санитарно-гигиенической безопасности;
- 2) подтверждение ветеринарной безопасности;
- 3) подтверждение качественных характеристик товаров;
- 4) установление качественных характеристик новых товаров.

15.Гигиеническая экспертиза устанавливает:

- 1) соответствие сырья, продукции установленным гигиеническим требованиям;
- 2) соответствие продукции, упаковки гигиеническим требованиям;
- 3) соответствие упаковки, документов гигиеническим требованиям;
- 4) соответствие сырья, продукции, упаковки, окружающей среды гигиеническим требованиям.

16.Фитосанитарная экспертиза подтверждает:

- 1) гигиеническую безопасность товаров;
- 2) карантинную безопасность товаров;
- 3) ветеринарную безопасность товаров;
- 4) химическую безопасность товаров.

17.Медицинская экспертиза направлена на :

- 1) исследование гигиенического состояния помещений;
- 2) обследование медицинского оборудования;
- 3) обследование персонала;
- 4) обследование заболеваний животных.

18.Результатом экспертной оценки товаров является:

- 1) акт экспертизы;
- 2) акт приемки товаров по качеству;
- 3) акт отбора проб;
- 4) акт приемки товаров по количеству.

19.Заключение эксперта состоит из частей:

- 1) вводной (общей), исследовательской (констатирующей);
- 2) исследовательской (констатирующей), выводов (заключения);
- 3) вводной (общей), выводов (заключения);
- 4) вводной (общей), исследовательской (констатирующей), выводов (заключения).

20.Назовите часть экспертного заключения, которая объективно раскрывает сущность поставленных перед экспертом задач:

- 1) вводная часть;
- 2) выводы;
- 3) обобщающая часть;
- 4) аналитическая часть.

21.Однозначное, целенаправленное, лаконичное и конкретизированное толкование в выводах эксперта реализуется на принципе:

- 1) определенности;
- 2) порога допустимости;
- 3) квалифицированности;
- 4) адекватности.

22.При проведении комплексной экспертизы каждый эксперт подписывает:

- 1) все заключение по экспертизе;
- 2) выводы;
- 3) только ту часть заключения, по которой непосредственно провел исследования;
- 4) только исследовательскую часть и выводы.

23.Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет:

- 1) использование инструментальных методов;
- 2) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;
- 3) использование социологических методов;
- 4) комиссионное проведение экспертизы.

24 Показатели, принятые за основу, при сравнительной характеристике показателей качества – показатели лучших образцов, стандартов или Т.Р.

Интегральные

Базовые показатели качества

Комплексные показатели

25. Показатели качества товаров, имеющие решающее значение при оценке качества товаров.

Единичные

Комплексные

Базовые

Определяющие.

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

26. Значения показателей качества товара.

Оптимальные

Действительные

Относительные

Регламентированные

27. Минимальное предельное значение показателей качества товаров принимается

Когда показатель способствует улучшению качества

Когда показатель качества способствует ухудшению качества

28. Относительная характеристика, определяемая путем сопоставления действительных значений показателей с базовыми значениями тех же показателей.

Относительное значение показателя

Уровень качества товаров

Технический уровень качества товаров

29. Совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц (одного вида и наименования), объединенных по определенному признаку.

Упаковочная единица

Комплект товаров

Товарная партия.

30. Специфические количественные характеристики товарных партий.

А. Масса

Б. Объемная масса

В. Теплоемкость

Г. Скважистость.

31. Эксперт - это...

А. Специалист, обладающий компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании.

Б. Специалист, который проводит различные виды экспертиз

В. Специалист, определяющий основополагающие характеристики товаров, а также их изменения в процессе товародвижения

Г. Специалист, определяющий основополагающие характеристики товаров или других объектов и подтверждений соответствия или несоответствия установленным требованиям

32. Виды товароведной экспертизы

А. количественная

Б. качественная

В. экспертиза товаров по договорам

Г. ассортиментная

Д. документальная

Е. комплексная

33. Ассортиментную экспертизу товаров как самостоятельную проводят:

А. при возникновении разногласий между поставщиком и покупателем по вопросу ассортиментной принадлежности товара к определенной группе, товарной маркировке

Б. при возникновении разногласий между продавцом и потребителем по вопросу ассортиментной принадлежности товара к определенной группе, товарной маркировке

В. при установлении соответствия ассортимента товаров в партии ранее представленным образцам, каталогам и договорам купли-продажи

Г. при установлении соответствия ассортимента товаров, находящихся в торговом зале магазина

Д. при отсутствии товара вследствие его реализации, порчи

Е. при необходимости всесторонне оценить товар с учетом позиции продавца или потребителя

34. Комплексная товароведная экспертиза включает:

А. количественную экспертизу

Б. качественную экспертизу

В. ассортиментную экспертизу

Г. документальную экспертизу

Д. экономическую экспертизу

Е. криминалистическую экспертизу

35. Период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и нести ответственность за существенные недостатки, возникшие по его вине.

Гарантийный срок

Срок службы

Срок хранения

36. Период, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению.

Срок сохраняемости

Срок службы

Сроки годности

37. Потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

Материальные потери

Количественные потери

Товарные потери

38. Условные обозначения, предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара.

Кассовые чеки

Товарные чеки

Информационные знаки

39. Эмпирические, или экспериментальные, методы товароведения

хроматографические

спектрофотометрические

фотоколориметрические

реалогические

рефрактометрические

диагностика

планирование

прогнозировани

40. Уровень качества товара оценивают методами:

9) дифференциальным, комплексным, органолептическим;

10) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;

11) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;

12) дифференциальным, комплексным, смешанным.

41. Дифференциальным методом оценивают качество продукции путем:

1) сопоставления комплексных показателей с базовыми показателями;

2) сопоставления органолептических и физико-химических показателей;

3) сопоставления единичных показателей с базовыми;

4) сопоставления физико-химических и микробиологических показателей.

42. Способ определения значений показателей качества продукции с использованием технических средств измерений называют:

5) расчетным;

6) экспертным;

7) социологическим;

8) измерительным.

43. Усиленный режим контроля применяют:

1) при повышенном количестве дефектных единиц, обнаруженных в предыдущих товарных партиях; при поступлении товаров повышенного качества, смене поставщиков;

2) когда количество продукции приемлемо для поставщика, при поступлении товара повышенного качества;

3) при пониженном количестве дефектных единиц в предыдущих партиях товара, при поступлении товаров повышенного спроса;

4) когда в предыдущей товарной партии не обнаружено дефектных единиц, при поступлении товаров повышенного качества.

44. С целью контроля изделия на соответствие требованиям НД проводят испытания:

5) приемосдаточные;

6) периодические;

7) типовые;

8) сертификационные.

45. Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений:

1) потребителей;

2) продавцов;

3) дегустаторов и потребителей;

4) специалистов-экспертов.

46. Ассортиментную экспертизу товаров как самостоятельную проводят:

при возникновении разногласий между поставщиком и покупателем по вопросу ассортиментной принадлежности товара к определенной группе, товарной маркировке
при возникновении разногласий между продавцом и потребителем по вопросу ассортиментной принадлежности товара к определенной группе, товарной маркировке
при установлении соответствия ассортимента товаров в партии ранее представленным образцам, каталогам и договорам купли-продажи

при установлении соответствия ассортимента товаров, находящихся в торговом зале магазина
при отсутствии товара вследствие его реализации, порчи

при необходимости всесторонне оценить товар с учетом позиции продавца или потребителя

47. Анализ оптического метода контроля качества товаров, основанный на измерении показателя преломления веществ, по которому можно судить о природе веществ, чистоте и содержании в растворах

рефрактометрический

поляриметрический

атоно-абсорбционный

48. Оптический метод контроля качества, основанный на свойстве некоторых веществ изменять направление световых колебаний

поляриметрический

рефрактометрический

атоно-абсорбционный

49. Методы контроля качества, широко используемые при разработке новых продуктов питания, при применении новых нетрадиционных видов сырья, новых пищевых добавок, упаковочных материалов, а также при исследовании усвояемости, лечебного эффекта, энергетической ценности и токсичности пищевых продуктов.

физиологический метод(биологический)

товароведно-технологический

химический

50. Метод контроля качества, используемый при изучении интенсивности дыхания плодов и овощей в процессе хранения; для оценки пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.

Биохимический

Микробиологический

Товароведно-технологический

Химический

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

51. Оптический метод контроля качества продовольственных товаров, используемый для определения некоторых витаминов, содержания белков и жиров в молоке, исследования свежести мяса и рыбы, диагностики порчи овощей, плодов и обнаружения в продуктах консервантов, лекарственных препаратов, канцерогенных веществ, пестицидов.

Люминесцентный

Рефрактометрический

Органолептический

Хроматографический

52. Абсолютные фотометрические методы определения веществ

Метод сравнения оптических плотностей стандартного и исследуемого окрашенных растворов

Метод градуировочного графика

Метод добавок

Поляриметрический метод

Молекулярный абсорбционный

53. Метод атоно-абсорбционного анализа, основанный на резонансном поглощении света свободными атомами.

+Спектрального анализа

Люминесцентный

Рефрактометрический

54. Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть:

общие и конкретные;
общие и специфические;
общие и физические;
специфические и статистические.

55. Субъективными методами экспертной оценки товаров являются:

измерительный, органолептический;
органолептический;
органолептический, регистрационный;
органолептический, интегральный.

56. Ведущим методом проведения экспертизы свойств товаров является экспертный, который включает следующие разновидности:

метод ведущего эксперта группы и регистрационный;
метод комиссии и расчетно-инструментальный;
метод ведущего эксперта группы и социологический;
метод ведущего эксперта группы и метод комиссии.

57. Назвать методы экспертизы потребительских свойств товаров, базирующихся на числовых значениях результатов измерений:

расчетно-инструментальные;
социологические;
экспертные;
комплексные.

58. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:

комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные ;
комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.

59. При оперативном проведении экспертизы отдается предпочтение методу:

предварительно проведенной экспертной оценки;
предварительно проведенной комплексной оценки;
предварительно проведенных социологических исследований;
расчетно-инструментальному.

60. В процессе комплексной экспертизы формируются такие критерии оценки:

отбираются базовые образцы и органолептические показатели качества;
отбираются показатели качества, эстетические свойства;
отбираются базовые образцы и физико-химические показатели качества;
отбираются базовые образцы и показатели качества.

61. Субъектом экспертизы является:

эксперт или группа экспертов;
эксперт или товаровед;
группа инспекторов или инспектор;
эксперт или специалист.

62. Основными задачами технологической экспертизы являются исследования:

технологии обработки сырья, изготовления продукции, укрепление правопорядка;
технологии обработки сырья, соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по качественному и количественному состоянию, степени соответствия качества цене;
технологии обработки сырья, изготовления продукции, соответствия показателей качества действующим стандартам;
технологии обработки сырья, изготовления продукции, соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по качественному и количественному состоянию.

63. Главной задачей экологической экспертизы является:

установление безопасности продукции для окружающей среды;
недопущение использования и ввода экологически опасной, не утилизируемой продукции;
установление воздействия продукции на человека;
установление воздействия продукции на окружающую среду.

64. Судебно-правовая экспертиза решает следующие задачи:

исследования, проводимые в соответствии с процессуальным законодательством;
представление суду отчета о результатах проведенного

исследования;
изложение заключения об обнаруженных нарушениях;
укрепление законности правопорядка.

65. По организационным признакам судебно-правовую экспертизу классифицируют на:

первичные, повторные, основные, комплексные;
первичные, повторные, дополнительные, документальные;
первичные, повторные, основные, дополнительные;
первичные, повторные, основные, качественные.

66. В зависимости от процессуальных признаков судебно-правовую экспертизу различают как:

однопредметную, многопредметную;
однопредметную, количественную;
многопредметную, качественную;
многопредметную, ассортиментную.

67. Товароведная экспертиза признана решать основную задачу:

установление причин появления дефектов в товарах;
обоснованность утилизации продукции;
установление экологической безопасности продукции;
защиту потребителя от некачественной товарной массы.

68. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

экологическая экспертиза;
товароведная экспертиза;
ветеринарная экспертиза;
санитарно-гигиеническая экспертиза.

69. Товароведная экспертиза отличается от других видов экспертиз тем, что при ее проведении определяют:

санитарно-гигиеническую безопасность товаров;
ветеринарную безопасность товаров;
основополагающие характеристики товаров и их изменения в процессе товародвижения;
экологические свойства товаров.

70. Приемочная экспертиза по качеству проводится:

при разногласии между поставщиком и покупателем, заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, при нарушении упаковки и наличии значительных качественных потерь при хранении или транспортировании;
при разногласии между поставщиком и покупателем, заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, при нарушении упаковки, при изменении условий хранения товаров;
при разногласии между поставщиком и покупателем, заранее предполагаемом или обнаруженном несоответствии фактического качества документально указанным, при наличии значительных качественных потерь при хранении, по желанию потребителей;

71. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:

степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность;
степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность;
степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров;
степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров.

72. Экспертиза товаров по комплектности предполагает оценку:

степени новизны и стабильности качества продукции;
наличия в комплекте необходимых элементов в соответствии с представленными документами;
соблюдения требований качества, установленных в договорах;
наличия в комплекте необходимых документов и ассортиментной принадлежности товаров.

73. Разногласия, возникающие между поставщиком и потребителем по вопросам принадлежности товара к однородной группе, наименованию, товарной марке, разрешает экспертиза:

ассортиментная;
качественная;
комплексная;
количественная.

74. При хищении, порче, гибели товаров размер убытков определяет экспертиза:

качественная;
комплексная;
документальная;
ассортиментальная.

75. Санитарно-гигиеническая экспертиза направлена на:

подтверждение санитарно-гигиенической безопасности;
подтверждение ветеринарной безопасности;
подтверждение качественных характеристик товаров;
установление качественных характеристик новых товаров.

Критерии оценки:

25 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 1 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 25 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

В связи с формируемой компетенцией, студент должен владеть:

ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Вопрос 1: : Дайте характеристику маркировке мяса убойных животных.

Вид мяса	Цвет клейма	Форма клейма	Категория упитанности
Телятина	фиолетовое	круглое	1-ая категория упитанности
Телятина	красное	треугольное	тощая
Свинина	фиолетовое	круглое	1-ая категория

Вопрос 2: Структура маркировки включает:

- информационные знаки, рисунки, текст
- информационные знаки, текст
- информационные знаки, рисунок, штрих - код
- штрих - код, текст
- информационные знаки, рисунок
- товарные знаки, штрих - код

Вопрос 3: Экологическая маркировка, включает знак двух цветов

- зеленого с голубым, либо черного с белым
- зеленого с красным, либо черного с белым
- зеленого с желтым, либо черного с белым
- зеленого с синим, либо черного с белым
- зеленого с голубым, либо черного с зеленым

Вопрос 4: При маркировке каких товаров встречаются компонентные знаки?

- пищевых добавок
- хлебобулочных изделий
- молочных продуктов
- алкогольных напитков
- кондитерских изделий
- вкусовых товаров

Вопрос 5: Какие функции выполняет маркировка товаров?

- информационная

- идентифицирующая
- мотивационная
- эмоциональная
- эксплуатационная
- специфичная

Вопрос 6: Правовые основы информационного обеспечения потребителей:

-закон РФ "О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров"

-ФЗ "О защите прав потребителей"

-ФЗ "О стандартизации"

-ФЗ "О сертификации продукции и услуг"

-ФЗ "Об информации, информатизации и защите информации".

-ФЗ "О рекламе",

-Ф 3 "Об упаковке и маркировке потребительских товаров, реализуемых в сфере торговли и услуг".

Вопрос 7: .Дайте объяснения маркировочным обозначениям ИНКОТЕРМС 2000

Группа ЕО- *отправление EXW Франко завод (... название места)*

Группа РО - *основная перевозка не оплачена FCA Франко перевозчик(... название места назначения)*

FAS -*Франко вдоль борта судна (... название порта отгрузки)*

FOB -*Франко борт (...название порта отгрузки)*

CIF - *Стоимость, страхование и фрахт (... название порта назначения)*

CPT -*Фрахт/перевозка оплачены до (... название места назначения)*

CIP - *Фрахт/перевозка и страхование оплачены до (... название места назначения)*

DES- *Поставка с судна (... название порта назначения)*

DEQ- *Поставка с пристани (... название порта назначения)*

DDU- *Поставка без оплаты пошлины (... название места назначения)*

DDP -*Поставка с оплатой пошлины (... название места назначения)*

Вопрос 8: Согласно требований межгосударственного стандарта маркировки грузов, основные сведения транспортной маркировки грузов, поставляемых на экспорт, содержат:

- номер контракта и (или) номер заказа иностранного покупателя;
- номер заказа-наряда;
- номер грузового места — указывается дробью: в числителе — порядковый номер места в партии, в знаменателе- количество мест в партии;
- полное наименование или условное обозначение иностранного грузополучателя;
- наименование экспортирующей организации — полное или условное;
- пункт отправления груза;
- станция и дорога отправления.
- наименование пункта назначения с указанием станции или порта перегрузки;
- страна назначения груза;
- станция и дорога назначения груза;
- товарные знаки и марки грузоотправителя
- габаритные размеры грузового места в сантиметрах;
- массы нетто и брутто в килограммах;
- объем грузового места в кубических метрах.

Вопрос 8: Согласно требований межгосударственного стандарта маркировки грузов, предусмотрены способы маркировки:

- типографским
- литографским
- электролитическим
- способами, окраской по трафарету
- штемпелеванием, штампованием

- выжиганием
- продавливанием
- печатанием на машинке
- маркировочными машинами
- на ярлыках

Вопрос 9: Объясните характерные особенности символической информации

Для этой формы информации характерны лаконичность, однозначность, однако восприятие ее требует определенной профессиональной подготовки для расшифровки или оповещения потребителя через средства массовой информации, консультации и т.п.

Вопрос 10: Дать характеристику расчетным ТСД.

Документы, предназначенные для документального оформления соглашения о ценах, оплате транспортных расходов, совместном (или одностороннем) покрытии расходов, в том числе транспортных, других издержек, если в составленном договоре купли-продажи (или поставки) эти сведения были не предусмотрены.

Вопрос 11: Какие документы относятся к расчетным ТСД ?

Протокол согласования цен, счета, счета-фактуры и иные документы о ценах.

Вопрос 12: К комплексным ТСД относятся:

приходно-расходные, товарно-транспортные, железнодорожные и др. накладные.

Вопрос 13: Дайте объяснения маркировочным обозначениям ИНКОТЕРМС 2000

FOR, ФРВ **ФРАНКО-ВАГОН**
 EXS, ФРК **ФРАНКО-КОРАБЛЬ**
 EXQ, ФРП **ФРАНКО-ПРИЧАЛ**
 FOT, ФГР **ФРАНКО-ГРУЗОВИК**
 FOA, ФРС **ФРАНКО-САМОЛЕТ**
 FRC, ФЭК **ФРАНКО-ЭКСПЕДИТОР**
 DSB, ФРУ **ФРАХТ УПЛАЧЕН ДО (МЕСТО НАЗНАЧЕНИЯ)**
 DEQ, ПСП **ПОСТАВЛЕНО С ПРИЧАЛА**

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ




Вопрос 14: Качественные ТСД (перечислить)

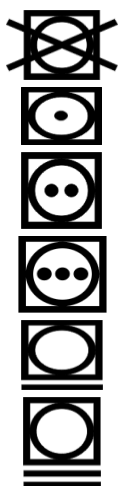
Сертификат соответствия, качественные удостоверения, протокол испытаний, акт на списание, заявление-декларация, сертификат (гигиенический, ветеринарный, фито.)

Вопрос 15: К клеймам и штампам предъявляются следующие требования:

- четкость оттисков клейм;
- сохраняемость независимо от внешних воздействий (для мяса при холодильной обработке и хранении);
- безопасность применяемых способов клеймения и штампования;
- сохранение товарного вида продуктов и изделий, подвергаемых клеймению и штампованию;
- соблюдение установленных правил клеймения и штампования.

Вопрос 17: Дайте характеристику пиктограмм, используемых при маркировке непродовольственных товаров

-  Можно сушить
-  Не сушить (применяется вместе с "Не стирать")
-  Можно выжимать и сушить в стиральной машине



Нельзя выжимать и сушить в стиральной машине

Сушить при низкой температуре

Сушить при средней температуре

Сушить при высокой температуре

Щадящие отжим и сушка

Деликатные отжим и сушка

Вопрос 17: Дайте разъяснение знакам на упаковках товаров



Верх



Держать далеко от огня



Товар изготовлен из нетоксичного материала



Не допускать нагрев



Ограничение температуры при хранении



Скорпортящийся груз



Герметическая упаковка



Запрещение применения крюков при поднятии груза

Вопрос 18: Дайте характеристику пиктограмм, используемых при маркировке непродовольственных товаров



Сухая чистка (химчистка)



Химчистка не разрешена



Химчистка с любым растворителем



Чистка с использованием углеводорода, хлорного этилена, монофлотрихлорметана



То же, но щадящая чистка



Чистка с использованием углеводорода и трифлотрихлорметана



То же, но щадящая чистка



Можно отбеливать



Нельзя отбеливать



Можно отбеливать с применением хлора



Отбеливать только без

Вопрос 19: Объясните изображенные знаки



1



2



3



4



5

1-«Голубой ангел»;

2-«Белый лебедь»;

3-экознак продукции Японии;

4-основа единой экомаркировки стран ЕС;

5 -знак «Зеленая точка».

Вопрос 20: Дайте характеристику пиктограмм, используемых при маркировке непродовольственных товаров



Можно гладить



Не гладить



Гладить при высокой температуре (до 200 C)



Гладить при средней температуре (до 150 C)



Гладить при низкой температуре (до 110 C)



Не отпаривать



Вертикальная сушка



Сушить без отжима



Сушить на горизонтальной поверхности



Сушить в тени

Вопрос 21: В каких законах РФ определены права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах?

- Федеральный закон РФ "О защите прав потребителей"
- Федеральный закон РФ "О рекламе"
- Федеральный закон РФ "О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров"
- Федеральный закон РФ "О защите прав продавцов"
- Федеральный закон РФ "О защите прав поставщиков"
- Федеральный закон РФ "Об информации, информатизации и защите информации"

Вопрос 22: На торговое предприятие ООО «Союз» г.Димитровграда поступил сыр «Российский». Сыр упакован в ящиках из гофрированного картона, разной даты выработки с маркировкой «сборный».

На верхней крышке тары нанесена маркировка при помощи трафарета с обозначением: товарного знака предприятия и его наименование; наименования сыра; номера варки и даты выработки; масса брутто, нетто; номер стандарта.

На каждой головке сыра указано несмываемой краской:

дата выработки, номер варки и производственная маркировка 60×60.

Определите правильность упаковки и маркировки сыра «Российского», пользуясь ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия.

Допускается на каждую головку твердого и полутвердого сыров с созреванием наносить номер варки и дату выработки следующими способами:

- выплавлением указанных обозначений специальным маркиратором;
- впрессовыванием в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр;
- оттиском металлических цифр, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Допускается наносить номер варки и дату выработки при помощи штампера на сыр или казеиновую подложку несмываемой краской, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Вопрос 23: Дать характеристику данной ветеринарной маркировке

ВЕТСЛУЖБА
ФИНОЗ
15- 06-42

Ветеринарные штампы

ВЕТСЛУЖБА
ТУБЕРКУЛЕЗ
01-02-03

ВЕТСЛУЖБА
НА КОНСЕРВЫ
02-03-04

ПМ
НОМЕР
ПРЕДПРИЯТИЯ

Вопрос 24: О чем свидетельствует большое овальное клеймо после ветеринарно-санитарной экспертизы?

(Ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукция может выпускаться без ограничений)

Вопрос 25: Три пары цифр в центре клейма обозначают:

(первая пара- порядковый номер области, вторая пара- порядковый номер города или района, третья- номер учреждения, организации).

Вопрос 26: Овальное маленькое клеймо применяется для:

клеяния субпродуктов, мяса кроликов и птицы.

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Вопрос 27: Что подтверждает ветеринарное прямоугольное клеймо?

Животные прошли предубойный и послеубойный осмотры и забиты в благополучных по карантинным заболеваниям хозяйствах, но не дает права на реализацию без ветеринарной экспертизы.

Вопрос 28: 1. Заполните таблицу.

Товароведческая маркировка мяса.

Вид мяса	Категория упитанности	Форма и цвет клейма	Место расположения и общее количество клейм
Говядина	Первая	Круглое, фиолетовое	На наружную сторону каждой полутуши наносят пять клейм (лопаточную, спинную, поясничную, бедренную и грудную).
Говядина	Тощая	Красное клеймо треугольной формы	На каждую полутушу наносят два клейма: одно - на лопаточную часть, другое - на бедренную
Свинина	1-й категории	круглое	На лопаточную часть каждой полутуши
Свинина	2-й категории	квадратное	На лопаточную часть каждой полутуши

Вопрос 29: Задание № 3.

На торговую базу г. Димитровграда поступила партия пива. При определении качества маркировки, было выяснено:

Маркировка бутылок представлена этикеткой, наклеенной на каждую бутылку, на горлышке каждой бутылки имеется кольеретка. Маркировка содержит:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя;
- объемная доля спирта;
- срок годности
- объем, дм³;
- ТУ, в соответствии с которым, изготовлен продукт;
- Информация о сертификации.

Данная партия не принята за отсутствием полной информации. Дайте разъяснение, почему товаровед забраковал данную партию?

Разъяснение к заданию.

Бутылки с пивом маркируют путем наклеивания на каждую бутылку этикетки, контрэтикетки, кольеретки на горлышко бутылки, где должна быть указана следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя;
- содержание спирта, при его объемной доли более 1%;
- состав пива;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- срок годности
- объем, дм³;

- Обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлен или может быть идентифицирован продукт;
 - Информация о сертификации.
- Дополнительная информация:
- Утвержденная торговая марка;
 - Наименование организации - разработчика;
 - Краткая характеристика основы напитка;
 - Надписи рекламного характера.

Вопрос 30: Задание №2. Дайте характеристику маркировке мяса убойных животных.

Вид мяса	Цвет клейма	Форма клейма	Категория упитанности
Телятина	фиолетовое	круглое	1-ая категория упитанности
Телятина	красное	треугольное	тощая
Свинина	фиолетовое	круглое	1-ая категория

Вопрос 31: Дайте характеристику маркировочным обозначениям консервов.

150813

1 183 А 15

(Консервы, выпущены 15 августа 2013 г. В первую смену. Ассортиментный номер консервов 183. Предприятие-изготовитель зарегистрирован №15 Мясная промышленность).

Вопрос 32: Дайте характеристику маркировочным обозначениям консервов.

М 41 76 1

020413

М – индекс молочной промышленности

41 – номер завода-изготовителя

76 – ассортиментный номер продукта (молоко сгущенное с сахаром)

1 – смена, продукт выпущен 02 апреля 2007г.

Вопрос 33: Проанализировать маркировку любого продовольственного или непродовольственного товара и выявить основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию.

Результаты анализа приведите в таблице.

Элементы информации	Виды информации		
	основополагающая	коммерческая	потребительская

Вопрос 34: В ходе приемки чая байхового «АКВАР» на упаковке представлена следующая маркировка:

Чай черный байховый цейлонский крупнолистовой, высшего качества *Фиолетовый Александрит*, масса нетто 100г., PREMIUM QUALITY, BIG LEAF TEA,

Изготовитель: ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика»

142152, Россия, Московская область, Подольский район, Яковлево, ул. Шоссейная, д1

Качество гарантировано АКВАР БРАЗЕРС ЛТД 334, Т.Б. Джайна Мавата, Коломбо 10, Шри-Ланка

Тел: (9411) 26977151

akbar@ akbar.com, www. Akbar.com

Указана дата упаковки и конечный срок реализации, имеется фирменный знак и знак соответствия.

Определите соответствие маркировочных обозначений, согласно ГОСТ ГОСТ Р 51074-2003

Вопрос 35: Носителями производственной маркировки являются:

- этикетки

- кольеретки
- вкладыши
- ярлыки
- бирки
- товарный чек

Вопрос 36: Носителями торговой маркировки являются:

- товарный чек
- кассовый чек
- товарный ценник
- счета
- клейма
- контрольные ленты

Вопрос 37: Укажите идентифицируемые требования к содержанию производственной маркировки

- наименование товара
- наименование и местонахождение изготовителя
- товарный знак изготовителя
- состав товара
- качественные характеристики товара
- способ изготовления товара

Вопрос 38: Какое сигнальное слово, используемое в зависимости от степени опасности, применяется в предупредительной маркировке?

- "Опасно!"
- "Осторожно!"
- "Огнеопасно"
- "Стоп"
- "Взрывоопасно"
- "Хрупкое. Осторожно!"

Вопрос 39: На какую упаковку наносят манипуляционные знаки?

- на транспортную тару
- на потребительскую тару
- на товарную упаковку
- на тару-оборудование
- на производственную тару

Критерии оценки:

13 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 2 балл.

Максимальное количество баллов по всему билету – 26 баллов

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

Время выполнения – 45 минут

Министерство сельского хозяйства РФ

**Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»**

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

**Комплект разноуровневых тестов
по дисциплине « Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Фонд оценочных средств для проверки знаний содержит 350 тестовых заданий, разбитых на билеты, каждый билет содержит 35 вопросов
При составлении фонда оценочных средств были использованы тестовые задания открытого и закрытого типа, тестовые задания на установление последовательности и соответствия.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕСТОВ ДЛЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(вся база тестов находится в электронной базе ВУЗа)

ПОРОГОВЫЙ (БАЗОВЫЙ) УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

1.Предметом товароведения является:

- 7) ассортимент товаров
- 8) потребительная стоимость товара
- 9) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров
- 4) качество товаров.

2.Полезность вещи определяется:

- 9) качеством товара
- 10)эстетическими свойствами товара
- 11)потребительской стоимостью (ценностью) товара
- 12)функциональным назначением товара

3.Потребительная стоимость товаров — это:

- 9) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными
- 10)свойства товара, его функциональность
- 11)показатели качества товаров
- 12)показатели уровня качества товаров

4.Потребительную стоимость продукт реализует как:

- 9) товар
- 10)продукт производства
- 11)модель
- 12)предмет потребления

5.Потребительная стоимость определяется:

- 9) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
- 10)интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления
- 11)интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления
- 12)интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.

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

- 1) товароведением
- 2)технологией товаров
- 7) жизневедением
- 8) товародвижением

7.Товароведение изучает:

- 9) качественные характеристики товаров
- 10)количественные характеристики товаров
- 11)основополагающие характеристики товаров
- 12)функциональные свойства товаров

8.Основными задачами товароведения являются:

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

9.Товароведение базируется на принципах:

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

10.Классификация — это:

- 1.элемент классификационного множества;
- 2.разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
- 3.совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
- 4.свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

11. Признак классификации — это:

- 13) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
- 14) элемент классифицируемого множества;
- 15) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
- 16) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

12.Сохранность пищевых продуктов в значительной степени зависит не только от количественного содержания воды, но и от форм ее связи с продуктом. При наличии каких форм связи воды пищевые продукты сохраняются на более длительный период?

- 1) макро- и микрокапиллярной, влаги набухания;
- 2) влаги смачивания, макрокапиллярной;
- 3)адсорбционно-связанной, кристаллогидратной, ионно-связанной;
- 4)адсорбционно-связанной, микрокапиллярной, влаги смачивания.

13.Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от:

- 9) количества связанной воды;
- 10)количества свободной воды;
- 11)количества капиллярной влаги;
- 12)количества осмотически связанной воды.

14.Капиллярная влага — это:

- 5) влага, связанная с коллоидами;
- 6) прочно связанная с веществами продукта;
- 7) перемещаемая в капиллярах;
- 8) ионно-связанная влага.

15. Адсорбционно-связанная вода:

- 5) удерживается молекулярным силовым полем, входит в состав мицелл различных гидрофильных коллоидов;
- 6) перемещается в микро- и макрокапиллярах;
- 7) связывается коллоидами пищевых продуктов;

8) удерживается силами поверхностного натяжения.

16. К химически связанной воде относят:

- 1) адсорбционно-связанную воду;
- 2) влагу набухания;
- 3) капиллярную воду;
- 4) кристаллизационную и ионно-связанную воду.

17. Влажность пищевых продуктов — это:

- 1) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;
- 8) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
- 9) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;
- 10) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

18. В основу классификации зольных элементов положено:

- 9) количественное содержание их в пищевом продукте;
- 10) качественный состав зольных элементов;
- 11) наличие токсичных элементов;
- 12) количественное содержание и качественный состав зольных элементов.

19. Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

- 9) в небольших количествах (менее 1 мг%);
- 10) в относительно больших количествах (более 1 мг);
- 11) в "следовых" количествах;
- 12) в микрограммах.

20. К микроэлементам относят:

- 5) йод, фтор, медь, натрий, фосфор;
- 6) медь, цинк, бром, хлор, железо;
- 7) магний, калий, кальций, фтор, кобальт;
- 8) медь, фтор, цинк, йод, бром.

21. В зависимости от места возникновения дефекты подразделяют на:

- 5) критические, устранимые, технологические;
- 6) технологические, предреализационные, допустимые;
- 7) технологические, послереализационные, малозначительные;
- 8) технологические, предреализационные, послереализационные.

22. Вероятность возникновения дефектов на разных этапах товародвижения требует осуществления прослеживаемости товара. Прослеживаемость товара — это:

- 9) возможность проследить историю, применение и мест нахождения товара;
- 10) действие, предпринятое для устранения обнаружено несоответствия;
- 11) действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации;
- 12) действие, предпринятое в отношении не соответствующе продукции для приведения ее в соответствие требованиям.

23. Причинами возникновения дефектов являются:

- 9) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, оптимальной температуры хранения, транспортирования;
- 10) несоблюдение условий транспортирования, хранения, реализации;
- 11) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации;
- 12) несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации.

24. Брак — это:

- 9) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 10) товар с выявленными устранимыми или неустранимым несоответствиями по одному или

комплексу показателей;

11) товар с допустимыми дефектами;

12) товар с малозначительными дефектами.

25.С целью предупреждения и устранения дефектов применяют предупреждающие и корректирующие действия. Корректирующие действия направлены на:

5) предотвращение повторного возникновения несоответствия в случае его обнаружения;

6) осуществление операционного контроля качества при производстве, товароведного контроля за условиями и сроками хранения;

7) предупреждение биологических загрязнений;

8) создание особых условий хранения, реализации товаров.

26.Снижение градации — это:

5) снижение уровня качества до определенной градации качества и утрата безопасности продукции;

6) утрата товарного вида продукции;

7) несоответствие товара установленным требованиям;

8) изменение градации несоответствующей продукции, чтобы она соответствовала требованиям, отличным от исходных.

27.Результатом оценки качества продукции является установление уровня качества.

Под уровнем качества товара понимают:

9) отношение действительных значений показателей качества к базовым значениям;

10) отношение действительных значений показателей качества к органолептическим показателям;

11) отношение базовых значений показателей качества к внешнему виду;

12) отношение действительных значений показателей качества к физико-химическим, микробиологическим показателям.

28.Принципом градации качества товаров является:

2) оригинальность;

2) бездефектность

5) несоответствие форме;

6) несоответствие размеру, цвету, форме.

29.Сорт товара не обозначают:

5) высший

6) первый;

7) второй;

8) наивысший.

30.Более высокой градацией качества является:

5) высший;

6) первый;

7) экстра;

8) отборны

31.Методы оценки качества товаров предназначены для:

14) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;

15) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;

16) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;

17) учета товаров и их характеристик.

32.Уровень качества товара оценивают методами:

13) дифференциальным, комплексным, органолептическим;

14) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;

15) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;

16) дифференциальным, комплексным, смешанным.

33.Способ определения значений показателей качества продукции с использованием технических средств измерений называют:

- 9) расчетным;
- 10)экспертным;
- 11)социологическим;
- 12)измерительным.

34.Социологический метод основан на:

- 9) использование органов чувств;
- 10)сборе и анализе мнений потребителей;
- 11)подсчете числа дефектных единиц;
- 12)наблюдении и учете товаров и их характеристик.

35.Определение значений показателей качества продукции с помощью органов чувств осуществляют:

- 9) социологическим методом;
- 10) регистрационным методом;
- 11) органолептическим методом;
- 12) измерительным методом.

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

36.Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают:

- 9) изготовители;
- 10) потребители;
- 11) продавцы;
- 12) эксперты.

37.Органолептическим методом определяют:

- 9) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
- 10) вкус, аромат, цвет, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
- 11) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
- 12) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

38.Свойства социального назначения характеризуют способность товара:

- 9) сохранять функциональное назначение в процессе потребления и хранения;
- 10)создавать ощущение удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей;
- 11)удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности;
- 12)удовлетворять физиологические и психические потребности.

39. Социальная адресность товара характеризует:

- 9) снижение степени удовлетворенности потребителей в товаре вследствие изменения или появления новых потребностей;
- 10)соответствие товара потребностям конкретной группы потребителей с учетом особенностей потребления;
- 11)удовлетворение физических и психических потребностей;
- 12)состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан.

40. Разновидностью несоответствий является дефект — это:

- 9) соответствие товара обязательным требованиям;
- 10)невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием;
- 11)соответствие товара установленным требованиям;
- 12)совокупность сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества.

24. По степени значимости различают дефекты:

- 9) критические, значительные, устранимые;
- 10) критические, малозначительные, неустраняемые;
- 11) критические, значительные, несущественные;
- 12) критические, значительные, малозначительные.

42. Оценка качества включает операции:

- 9) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
- 10) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
- 11) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
- 12) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

43. Градация, класс, сорт — это:

- 9) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 10) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 11) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
- 12) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.

44. Сортамент — это:

- 1) градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
- 8) градация стандартных товаров;
- 9) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации;
- 10) совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

45. Товарный сортамент представляет:

- 9) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;
- 10) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками;
- 11) градацию качества товара, отличающуюся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
- 12) градацию качества, отличающуюся по техническому уровню показателей качества.

46. Некоторые товары по основным и частным признакам подразделяют на марки, номера — это:

- 5) градации, отличающиеся по техническому уровню показателей качества;
- 6) градации качества, отличающиеся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
- 7) градации качества, зависящие от рецептуры;
- 4) градации качества, определяющиеся по устранимым и неустраняемым дефектам.

47. Группы сложности — это:

- 4) градации качества товара, отличающиеся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
- 5) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;
- 6) градации, отличающиеся по техническому уровню показателей качества;
- 4) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками.

48. Несоответствие товара — это:

- 9) невыполнение требований;

- 10) неликвидные отходы;
- 11) стандартная продукция;
- 12) товары, условно годные для использования.

49. Разновидностью несоответствий является дефект — это:

- 13) соответствие товара обязательным требованиям;
- 14) невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием;
- 15) соответствие товара установленным требованиям;
- 16) совокупность сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества.

50. По степени значимости различают дефекты:

- 13) критические, значительные, устранимые;
- 14) критические, малозначительные, неустраняемые;
- 15) критические, значительные, незначительные;
- 16) критические, значительные, малозначительные.

51. Критические дефекты — это:

- 9) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;
- 10) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
- 11) несоответствия товаров установленным требованиям, после чего их нецелесообразно использовать по назначению;
- 12) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на, безопасность для потребителей.

52. Малозначительные дефекты — это:

- 7) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на назначение, надежность и безопасность товара;
- 8) несоответствия установленным требованиям, товары нецелесообразно использовать по назначению;
- 9) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению, надежность товаров;
- 4) несоответствия, которые невозможно и экономически нецелесообразно устранять.

53. Значительные дефекты характеризуют:

- 9) несоответствия товаров установленным требованиям и нецелесообразность использования по назначению;
- 10) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
- 11) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды;
- 12) дефекты, для которых не предусмотрены методы и средства обнаружения.

54. В зависимости от возможности устранения дефекты бывают:

- 9) явные, скрытые;
- 10) устранимые, неустраняемые;
- 11) критические, малозначительные;
- 12) значительные, допустимые.

55. Контроль — это:

- 1) процедура оценивания количественных характеристик потребительских свойств товаров;
- 4) процедура оценивания качественных характеристик потребительских свойств товаров;
- 5) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями или калибровкой;
- 4) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений.

56. Единичные экземпляры — это:

- 4) отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими им потребительскими свойствами;
- 5) отдельные товары, которые отличаются потребительскими свойствами;
- 6) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку;
- 4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных общностью упаковки.

57. Товарная партия представляет:

- 3) отдельные единичные экземпляры товаров, объединенных целостностью, с присущими им потребительскими свойствами;
- 4) совокупность единичных экземпляров одинаковых товаров, объединенных общностью упаковки;
- 3) отдельные экземпляры товаров, объединенных общностью потребительских свойств;
- 4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку.

58. Приемочный контроль — это контроль:

- 9) по результатам которого, принимают решение о дальнейшей переработке товара;
- 10) по результатам которого, принимают решение о пригодности товара к поставке (реализации);
- 11) при котором, нарушается пригодность товаров к использованию по назначению;
- 12) при котором, информация о контролируемых параметрах поступает через определенные интервалы времени.

59. При сплошном контроле оценивают:

- 9) каждый единичный экземпляр в товарной партии;
- 10) выборку, отобранную из товарной партии;
- 11) объединенную пробу, отобранную из товарной партии;
- 12) точечную пробу.

60. При выборочном контроле решение о качестве товара принимают:

- 1) по результатам оценки качества каждого единичного экземпляра;
- 8) по результатам оценки качества трех экземпляров товара;
- 9) по результатам визуальной оценки качества товара;
- 10) по результатам оценки качества одной или двух выборок.

61. По влиянию на объект контроль бывает:

- 9) разрушающий, неразрушающий;
- 10) разрушающий, внезапный;
- 11) неразрушающий, регистрационный;
- 12) периодический, органолептический.

62. Усиленный режим контроля применяют:

- 1) при повышенном количестве дефектных единиц, обнаруженных в предыдущих товарных партиях; при поступлении товаров повышенного качества, смене поставщиков;
- 2) когда количество продукции приемлемо для поставщика, при поступлении товара повышенного качества;
- 3) при пониженном количестве дефектных единиц в предыдущих партиях товара, при поступлении товаров повышенного спроса;
- 4) когда в предыдущей товарной партии не обнаружено дефектных единиц, при поступлении товаров повышенного качества.

63. С целью контроля изделия на соответствие требованиям НД проводят испытания:

- 9) приемосдаточные;
- 10) периодические;
- 11) типовые;
- 12) сертификационные.

64. При приемочном контроле по альтернативному признаку применяют:

- 9) сплошной контроль;
- 10) сплошной и выборочный;

1) измерительный;

2) выборочный.

65. Приемочный статистический контроль качества товаров бывает:

9) одноступенчатый;

10) многоступенчатый;

11) трехступенчатый;

12) одно- и двухступенчатый.

66. Выборка — это:

5) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;

6) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

7) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

8) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

67. Выборка должна быть:

9) случайной, средней, систематической;

10) представительной, многоступенчатой;

11) представительной, случайной, оптимальной;

12) оптимальной, средней, из разных мест.

68. Точечная проба — это:

7) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

8) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;

9) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

4) минимально допустимая часть товарной партии.

69. Объединенная проба представляет:

1) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

2) единичная проба, отбираемая из одной упаковочной единицы;

3) минимально допустимая часть товарной партии;

4) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии.

70. Средняя проба — это:

1) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии;

2) часть объединенной пробы, выделенная соответствующим образом;

3) совокупность выборок, отобранных из товарной партии;

4) минимально допустимая часть товарной партии.

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

71. Отбор точечных проб для продовольственных товаров осуществляют:

9) их разных мест, середины;

10) случайным образом, сверху;

11) из разных мест, снизу;

12) из разных мест, случайным образом.

72. Если объединенная проба превышает установленный размер, то отбирают среднюю пробу методом:

5) физическим;

6) деления на равные части;

3) квартования;

4) квартования и физическим.

73. Приемочное число характеризует:

9) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке (пробе), позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;

10) минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке (пробе),

являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
11) максимально и минимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;
12) средне допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию.

74. Классификация — это:

1. элемент классификационного множества;
2. разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
3. совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
4. свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

75. Признак классификации — это:

- 17) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
- 18) элемент классифицируемого множества;
- 19) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
- 20) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

76. Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путем:

- 9) установления последовательности и взаимосвязей определенных классификационных группировок;
- 10) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки;
- 11) последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- 12) образования и присваивание кода классификационной группировки.

77. Основные признаки классификации товаров:

- 9) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, аромат;
- 10) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, консистенция;
- 11) назначение, сырье (материал), способ производства, вид изделия, агрегатное состояние;
- 12) назначение, сырье (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия.

78. Существует два метода классификации товаров:

- 5) фасетный, измерительный;
- 6) иерархический, социологический;
- 7) фасетный, иерархический;
- 8) иерархический, экспертный.

79. Иерархический метод классификации основан на:

- 5) параллельном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;
- 6) последовательном разделении множества объектов на подчиненные и классификационные группировки;
- 7) параллельном и последовательном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;
- 8) параллельном и последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

80. Класс продовольственных товаров по происхождению основного сырья подразделяют на подклассы:

- 5) товар растительного и животного происхождения, биотовары;
- 6) товары растительного, животного и комбинированного происхождения;
- 7) товары растительного, комбинированного происхождения, хозяйственные;

8) товары животного, комбинированного и минерального происхождения.

81.К товарам растительного происхождения относят:

9) зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал;

10) зерномучные, плодоовощные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, крахмал, пищевые концентраты;

11) зерномучные, вкусовые, кондитерские товары, сахар, мед, продукты детского питания;

12) зерномучные, плодоовощные, вкусовые товары, сахар, крахмал, мед, консервы.

82.Товары животного происхождения:

9) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцепродукты, пищевые жиры;

10) молочные, мясные, рыбные, пищевые концентраты, яйцо и яйцепродукты;

11) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцепродукты;

12) молочные, мясные, рыбные, яйцо и яйцепродукты, продукты детского питания.

83.К товарам смешанного (комбинированного) происхождения относят:

9) пищевые жиры, продукты детского питания, приправы;

10) пищевые жиры и концентраты, товары из нерыбных объектов водного промысла;

11) пищевые жиры, продукты детского питания, пищевые концентраты, яйцепродукты;

12) пищевые жиры, продукты детского питания, пищевые концентраты.

84.В основу деления класса "пищевые продукты" положены классификационные признаки:

7) происхождение, основное сырье, назначение, технология производства, специализация торговой сети;

8) происхождение, основное сырье, назначение, технология производства, пищевая ценность;

9) происхождение, основное сырье, назначение, химический состав, специализация торговой сети;

4) происхождение, назначение, технология производства, ботанический вид, специализация торговой сети.

85.В зависимости от признаков различают классификацию продовольственных товаров:

5) биологическую, технологическую, товароведную, иерархическую;

6) биологическую, технологическую, товароведную, торговую;

7) биологическую, товароведную, торговую, фасетную;

8) биологическую, технологическую, торговую, ассортиментную.

86.По биологической классификации пищевые продукты делят на:

5) подклассы, группы, семейства, ботанические сорта;

6) подклассы, группы, виды, породы, консервы;

7) подклассы, группы, семейства, виды, сорта, породы;

8) подклассы, семейства, виды, сорта, породы, типы.

87.Технологическая классификация товаров определяет:

5) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, разновидности, типу и происхождению;

6) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, разновидности, наименованию, ботаническому сорту;

7) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, типу, наименованию, породе;

8) ассортиментную принадлежность товаров к определенному виду, разновидности, типу, наименованию.

88.В основу торговой классификации товаров положены классификационные признаки:

13) назначение, сырье, специализация магазинов;

14) назначение, специализация магазинов, вид;

15)назначение, сырье, отрасли промышленности;

16)сырье, специализация магазинов, тип.

89.В основу товароведной классификации товаров положены классификационные признаки:

1) назначение, сырье, технология производства, семейства;

2)назначение, сырье, технологии производства, особенности упаковки;

5) назначение, сырье, особенности упаковки, породы;

б) назначение, технология производства, особенности упаковки, разновидности.

90.Род потребительских товаров подразделяют на:

1) непродовольственные, медицинские, промышленные товары;

2) продовольственные, медицинские, административно-управленческие товары;

3) продовольственные, непродовольственные, медицинские;

4) продовольственные, непродовольственные, смешанные товары.

91.Для кодирования используют алфавит кода:

1) цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, порядковый;

2) цифровой, буквенный, штриховой, серийный;

3) цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой;

4) цифровой, буквенно-цифровой, штриховой.

92.Ассортимент товаров — это:

5) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;

б) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;

7) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;

8) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей.

93.Перечень однородных и разнородных товаров общего ианалогичного назначения представляет:

5) товарную номенклатуру;

б) ассортимент товаров;

7) торговый ассортимент;

8) марочный ассортимент.

94.Ассортимент товаров предназначен для:

5) удовлетворения физических потребностей потребителя;

б) удовлетворения психологических потребностей потребителя;

7) удовлетворения эргономических потребностей потребителя;

8) удовлетворения потребностей потребителя.

95.По месту нахождения товаров различают ассортимент:

1) промышленный, рациональный;

5) промышленный, торговый;

б) торговый, смешанный;

7) торговый, сложный.

96.Промышленный ассортимент — это:

1)ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или предприятием;

2)ассортимент товаров, представленный в торговле;

3)ассортимент товаров, объединенный по общим признакам;

4)ассортимент товаров, представленный разновидностями.

97.Торговый ассортимент отличается от промышленного тем, что он:

5) представлен видами, отличающимися по трем признакам;

б) представлен в торговой сети;

7) представлен разновидностями;

8) представлен разными марками.

98.В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:

- 9) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
- 10) простой, сложный, рациональный, укрупненный, сопутствующий, смешанный;
- 11) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
- 12) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.

99. Сложный ассортимент отличается от простого количеством положенных в основу классификационных признаков:

- 1) не более двух;
- 2) не более трех;
- 3) более трех;
- 4) более двух.

100. Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:

- 9) развернутым;
- 10) сложным;
- 11) смешанным;
- 12) оптимальным.

101. Групповой (укрупненный) ассортимент товаров объединен:

- 9) по степени достаточности удовлетворенности потребностей;
- 10) по общим признакам в определенной совокупности товаров;
- 11) по разнообразию функционального назначения товаров;
- 12) местом нахождения товаров.

102. Сопутствующие товары выполняют функции:

- 9) основные;
- 10) основные и дополнительные;
- 11) вспомогательные и психологические;
- 12) вспомогательные.

103. Смешанный ассортимент отличается от других видов:

- 9) степенью удовлетворенности потребителей;
- 10) большим разнообразием эстетических свойств товаров;
- 11) большим разнообразием товаров функционального назначения;
- 12) способностью товара удовлетворять одинаковые потребности.

104. Видовой ассортимент — это набор товаров:

- 5) различных видов, разновидностей, наименований;
- 6) различных видов, наименований, марок;
- 3) различных видов, разновидностей, семейств;
- 4) различных разновидностей, наименований, сортов.

105. Марочный ассортимент состоит из:

- 9) различных видов, разновидностей товаров;
- 10) одного вида, но разных марок;
- 11) различных видов, но одной марки;
- 12) одной марки, одного вида.

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Теоретические основы товароведения и экспертизы»:

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Зачтено</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не зачтено</i>	<i>менее 45 баллов</i>

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучаемого по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** основных концепций экономической мысли, экономических воззрений в контексте истории экономических учений; основных особенностей современных ведущих школ и направлений экономической науки;

Умения оценивать экономические идеи и экономико-политические доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости;

Владения понятийным аппаратом истории экономических учений и важнейшими терминами ее основных школ и направлений.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим **критериям:**

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Не зачтено (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»**

**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»
Комплект экзаменационных вопросов и билетов
по дисциплине « Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Фонд оценочных средств для проверки знаний содержит 25 билетов по три вопроса с учетом требований «Положения»:

- 1.** Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ
- 2.** Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ
- 3.** Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

Примеры:

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

130. Основные понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров.

131. Товар как объект товароведения. Предмет и место товароведения. Основные разделы товароведения и их содержание. Взаимосвязь товароведения с другими науками. Этапы развития товароведения и основные задачи товароведения на современном этапе.

132. Состояние и перспективы развития производства и потребления товаров в РФ.

133. Участники товароведной деятельности. Требования к товарововедам, их обязанности и характер взаимодействия с другими участниками товародвижения. Оценочная деятельность товароведной службы.

134. Законодательная и нормативная база товарного обеспечения рынка, источники его насыщения и прогнозы развития.

135. Основные понятия: систематизация, классификация, кодирование, классификатор, системы и методы классификации и кодирования.

136. Цели и задачи систематизации товаров. Правила и признаки классификации товаров. Принципы построения, достоинства и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.
137. Системы классификации товаров: торгово-товароведная, стандартная, статистическая, по потребительским комплексам – их построения, позитивные и негативные особенности структуры и содержания.
138. Классификаторы: определение, назначение, обзор номенклатуры общероссийских классификаторов.
139. Принципы построения и основные классификационные группировки ОКП и ТН ВЭД.
140. Кодирование товаров: необходимость и значение, методы кодирования, виды алфавитов кода и структура кодового обозначения наиболее распространенных систем цифрового кодирования.
141. Особенности штрихового кодирования товарной продукции.
142. Свойства как объективная особенность продукции. Классификация свойств и номенклатура основных свойств исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий.
143. Потребительские свойства товаров. Критерий отнесения свойств товаров к потребительским. Наличие функциональной (экстремальной) зависимости между показателями свойств и степенью полезности.
144. Классификация потребительских свойств товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, безопасность и надежность.
145. Функциональные свойства товаров: определение, важность их учета для установления соответствия товара как предмета потребления по назначению.
146. Функциональные свойства непродовольственных товаров: совершенство выполнения основных и вспомогательных функций, универсальность применения.
147. Пищевая ценность – основное функциональное свойство продовольственных товаров. Характеристика биологической, физиологической и энергетической ценности. Понятие скоролимитирующих аминокислот.
148. Товароведная характеристика неорганических и органических компонентов пищевых продуктов: роль и значение в питании, содержание в продуктах, суточная потребность.
149. Усвояемость пищевых продуктов. Методы расчета энергетической ценности. Пути повышения биологической ценности продовольственных товаров.
150. Эргономические свойства. Определение, их значение для установления эффективности функционирования системы «человек-товар-среда». Необходимость учета эргономических свойств человека для определения удобства пользования товаром.
151. Гигиенические свойства товаров и их значение в обеспечении комфортности потребления и чистоты товара. Факторы и показатели гигиенических свойств товаров.
152. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения.
153. Экологические свойства товаров: факторы, виды, показатели.
154. Безопасность товара - обязательное условие для утверждения образца к производству и определение возможности функционирования товара в системе «человек-товар-среда». Факторы, виды и показатели безопасности потребления товара.
155. Надежность товаров: определение; свойства, составляющие надежность.
156. Безотказность, сохраняемость, ремонтпригодность: определение, показатели, значение для оценки качества товаров.
157. Долговечность продукции, ее физическое содержание и экономическое значение. Факторы и причины физического износа и морального старения. Срок службы и ресурс, их определение и значение для характеристики долговечности, расчетов норм потребления и удовлетворения потребностей.

158. Определение категории качества товаров. Экономическая и социальная эффективность повышения качества товаров. Влияние качества на цену изделия.
159. Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.
160. Стадии жизненного цикла товаров. Факторы формирования качества продукции на стадиях проектирования, производства, обращения и потребления.
161. Требования к качеству товаров: общие, частные и специфические, текущие и перспективные.
162. Системы управления качеством товаров. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества. Роль товароведных служб этих организаций.
163. Сущность и необходимость оценки качества товаров. Последовательность работ и результаты оценочной деятельности.
164. Классы, группы сложности, категории, сорта и другие градации качества товаров.
165. Дефекты товаров: определение, классификация, причины возникновения, способы предупреждения и устранения. Ответственность производителей и продавцов при реализации дефектной продукции.
166. Оценка уровня качества товаров. Сущность, необходимость и значимость оценки уровня качества для определения конкурентоспособности товаров и степени удовлетворения потребностей. Показатели качества и их классификация.
167. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный и смешанный. Алгоритм оценки уровня качества.
168. Общие принципы и организация контроля качества товаров. Классификация и характеристика методов исследования, достоинства и недостатки каждого метода.
169. Нормативные документы, регулирующие правила приемки товаров.
170. Классификация, характеристика видов и методов контроля качества товаров. Сплошной, выборочный, статистический контроль.
171. Контрольные нормативы (приемочное и браковочное числа), уровень дефектности. Правила отбора выборки и проб (точечной, объединенной, средней).
172. Задачи товароведной службы в системе контроля качества товаров в потребительской кооперации.
173. Общие сведения об ассортименте товаров (АТ) как сложной динамической системе. Необходимость расширения и обновления ассортимента товаров в современных условиях.
174. Показатели для анализа и оценки АТ: широта, степень обновления, структура, полнота.
175. Источники информации для анализа АТ; факторы и методика определения широты производственного и торгового АТ.
176. Критерий новизны и методика расчета показателей обновления АТ.
177. Особенности проведения структурного анализа АТ.
178. Методика определения полноты АТ.
179. Управление ассортиментом (УАТ) как комплекс взаимосвязанных мер по формированию рационального АТ, достижению оптимального состава и структуры товарного предложения в соответствии с развитием потребностей и спроса. Ассортиментная политика, основные принципы и общая схема УАТ.
180. Нормативные и технические документы, регламентирующие АТ.
181. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
182. Упаковка: классификация, виды. Требования к таре, упаковочным материалам.
183. Хранение. Классификация товаров по срокам хранения. Срок годности, срок службы, срок реализации, гарантийный срок.
184. Основные физические, химические, ферментативные, биологические процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
185. Прогнозирование устойчивости товаров при хранении. Режимы и регулирование режимов хранения.

186. Транспортирование: условия, виды, влияние на сохранение качества товаров. Общие принципы и закономерности ухода за товарами.
187. Современные упаковочные материалы.
188. Роль сервиса и информации о товаре в системе ухода за ними.
189. Товарные потери: основные понятия. Группы и виды потерь. Естественная убыль. Предреализационные потери. Потери от порчи товаров. Ликвидные и неликвидные отходы продовольственных товаров. Активируемые потери.
190. Факторы, влияющие на величину потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.
191. Нормативные документы, устанавливающие порядок списания потерь.
192. Виды, формы, средства товарной информации: назначение, характеристика. Правовая база.
193. Маркировка: понятие, назначение, виды, характеристика.
194. Информационные знаки, понятие, классификация, характеристика знаков разных групп.
195. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров: содержание, требования.
196. Цели и задачи проведения экспертизы товаров. Основные понятия. Объекты, субъекты экспертизы.
197. Классификация экспертизы товаров.
198. Виды и характеристика товарной экспертизы: товароведная, гигиеническая, экологическая и ветеринарно-санитарная.
199. Требования, предъявляемые к экспертам.
200. Методы товарной экспертизы.
201. Основания для назначения экспертизы.
202. Сущность, организация и порядок проведения товарной экспертизы.
203. Подготовка товаров и документов к экспертизе.
204. Идентификация товаров при экспертизе.
205. Оформление результатов экспертизы, структура и содержание заключения по экспертной оценке товара.
206. Нормативно-правовая база экспертизы.
207. Ассортимент товаров. Виды ассортимента.
208. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации.
209. Гигиеническая и фитосанитарная экспертиза товаров. Цели, задачи, правовая и нормативная база.
210. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов к продукции. Органы и объекты госконтроля.
211. Идентификация товаров. Виды, способы и методы идентификации.
212. Качество товаров. Классификация показателей качества.
213. Классификация ассортимента товаров.
214. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и значение классификаторов в планировании и учете продукции.
215. Конкурентоспособность товара. Общая характеристика критериев конкурентоспособности. Факторы повышения конкурентоспособности товаров.
216. Контроль качества. Порядок осуществления контроля качества товаров. Виды испытаний, правила отбора проб (выборок). Виды контроля качества товаров
217. Маркировка товаров производственная и торговая. Товарные знаки как элемент маркировки.
218. Международная классификация продукции. Ее роль и значение в международной торговле, принципы классификации.
219. Методология оценки конкурентоспособности товаров, связанной со скоростью продаж, уровнем реализации товаров.

220. Методы и правила классификации товаров.
221. Методы кодирования товаров. Структура кода. Штриховое кодирование товаров.
222. Методы товароведения: научного познания и практической товароведной деятельности.
223. Методы экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы.
224. Метрологическое обеспечение сертификации товаров и система качества.
225. Назначение, виды и принципы формирования товарных штриховых кодов.
226. Общегосударственные классификаторы продукции, их назначение, принципы, классификации.
227. Обязательное подтверждение соответствия, его формы, правовые основания проведения, участники.
228. основополагающие показатели качества: назначения и надежности товаров.
229. основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная.
230. Ответственность изготовителя за несоответствие продукции требованиям технических регламентов.
231. Подтверждение соответствия. Виды, формы и схемы подтверждения соответствия.
232. Показатели рациональности ассортимента (широта, структура, полнота, устойчивость) как характеристики сбалансированного спроса и предложения.
233. Полномочия, права и ответственность органов государственного надзора.
234. Понятие «техническое регулирование». Правовая база технического регулирования, обязательные требования к продукции и устанавливаемые требования на добровольной основе.
235. Понятия «классификация» и «кодирование». Методы классификации.
236. Понятия «оценка соответствия» и «подтверждение соответствия», их виды и формы.
237. Потребительские свойства товаров. Номенклатура потребительских свойств товаров.
238. Право потребителя на информацию о товаре. Стандарты на информацию для потребителей.
239. Предмет, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
240. Принципы и факторы формирования ассортимента товаров. Управление ассортиментом.
241. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.
242. Системы классификации товаров. Виды классификации.
243. Стандартизация товаров. Цели, принципы и функции стандартизации.
244. Стандартизация, объекты стандартизации. Виды документов по стандартизации.
245. Товар в договоре «купли-продажи». Требования к товару в соответствии с Гражданским кодексом РФ.
246. Товаросопроводительные документы, информирующие о количестве и качестве товаров.
247. Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре. Правовые основы информационного обеспечения потребителей.
248. Управление конкурентоспособностью товаров – мониторинг жизненного цикла товаров и конкурентов.
249. Фальсификация товаров. Виды, способы фальсификации, методы ее обнаружения.
250. Экспертиза товаров. Цели, задачи и виды экспертизы.
251. Определить энергетическую ценность продукта по данным его химического состава.
252. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.

253. Порядок проведения экспертизы качества товара.
254. Отличительные особенности товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности?
255. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров
256. Защита прав потребителя в свете решения Ф.З. «О защите прав потребителя»
257. Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»**

**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»
Экзаменационные билеты по дисциплине «Теоретические основы товароведения и
экспертизы»**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 по дисциплине
	Теоретические основы товароведения и экспертизы Направление 38.03.07 Товароведение Семестр 1,2 семестры Кафедра ТПП и ЭП АПК

1. Основные понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров.

2. Дать объяснение и характеристику товарной экспертизы (товароведной, гигиенической, экологической и ветеринарно-санитарной).

3. Количество чая, регламентируемое нормативным документом (ассортиментным перечнем), в Универсаме утверждено в количестве -31 единицы, из них зеленого чая -13 единиц;

количество чая представленных Универсамом на момент проведения анализа ассортимента составили 12 единиц из них зеленого чая -5 единиц.

Рассчитать показатель широты по конкретной группе - групповую широту.

Утверждаю:

Составил: _____ **Т.Н.Малахова**
(подпись)

Зав.кафедрой _____ **И.И.Шигапов**
(подпись)

« 10» февраля 2016» года

«13» февраля 2016 года

Критерии оценки ответов обучаемых на экзамене

Для допуска к экзамену необходимо выполнить весь объем самостоятельной индивидуальной работы. Экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса и один практический.

Критерии выставления оценок:

Оценка «отлично» Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая

последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. Задача решена, верно.

Оценка «хорошо»

Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя. Допущены незначительные ошибки при решении задачи.

Оценка «удовлетворительно»

Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Допущены ошибки при решении задачи.

Оценка «неудовлетворительно»

Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, экономическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Задача не решена.

Преподаватель

Т.Н.Малахова

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»**

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

Возможная тематика рефератов, эссе

Модуль 1.

История развития товароведения как науки.
Современные задачи товароведения.
Товароведение в условиях современного рынка.
Роль товароведения в международном товарообмене.
Сравнительный анализ методов классификации товаров.
Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.
Значение классификации для международной торговли.
История развития штрихового кодирования.
Сравнительный анализ методов кодирования.
Разработка модели эффективной структуры ассортимента торгового предприятия.
Роль товарных знаков в оптимизации ассортимента.
История развития теории управления ассортиментом.
Особенности управления ассортиментом промышленного предприятия.

Сравнительный анализ ассортиментной политики монобрендовых и мультибрендовых торговых фирм.

Модуль 2.

Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.

Значение экономических требований в формировании качества продукции.

Стратегии качества на рынке потребительских товаров.

Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.

Экология и упаковка.

Государственное регулирование товарных потерь.

Влияние эстетических свойств упаковки на общую оценку качества.

Значение эргономики в современном дизайне.

Пищевые красители: понятие, классификация, нормы.

Современные методы оценки товаров.

Виды испытаний.

Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества.

Методы изучения мнений потребителей.

Методы представления результатов оценки.

Модуль 3.

Роль информации о товарах в условиях глобальной экономики.

Значение маркировки в экспортных и импортных операциях.

Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.

Роль маркировки в обеспечении безопасности товаров.

Понятие и функции товарного знака.

Безопасность и защита прав потребителей.

Анализ изменений, внесенных в закон «О защите прав потребителей».

Экологическая экспертиза товаров.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров.

Экспертиза товаров для таможенных целей.

Потребительская экспертиза товаров.

Права и обязанности экспертов.

Государственная судебная экспертиза.

Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Гигиенические требования к одежде для детей и подростков.

Гигиенические требования к обуви для детей и подростков.

Экологические загрязнения при производстве товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Экологические загрязнения при хранении, транспортировании и реализации товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Экологические загрязнения при эксплуатации (или потреблении) непродовольственных товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Способы утилизации товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Организация и производство ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного сырья.

Ветеринарная служба в Российской Федерации.

Законодательное и нормативное обеспечение права потребителя на информацию о товарах.

Требования к маркировке товаров за рубежом.

Правовая охрана товарных знаков в России.

Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки.

Компонентные знаки.

Экологические знаки.

Товарные знаки.

Национальные и транснациональные знаки соответствия.

Национальные и транснациональные знаки качества.

Использование объективных методов при оценке качества товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Использование органолептических методов при оценке качества товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Использование экспертного метода при оценке качества товаров (вид товара – по выбору обучаемого).

Особенности организации и проведения дополнительной экспертизы.

Особенности организации и проведения повторной экспертизы.

Особенности организации и проведения контрольной экспертизы.

Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией.

Права, обязанности и ответственность эксперта при производстве экспертизы.

Критерии оценки:

Обучаемые самостоятельно выбирают тематику реферата. План реферата разрабатывается студентом, при этом в нем должны быть отражены последние тенденции развития исследуемой тематики, обобщен мировой опыт, отражена точка зрения автора на исследуемые вопросы.

Объем реферата должен составлять не менее 10 машинописных страниц, шрифт 14, интервал 1,5. Работа должна носить творческий характер. Творческая работа выявляет сформированность уровня грамотности и компетентности студента, является основной формой проверки умения правильно и последовательно излагать мысли, привлекать дополнительный справочный материал, делать самостоятельные выводы, обобщения. Работа должна включать в себя три части: вступление, основную часть, заключение и оформляется в соответствии с едиными нормами и правилами, предъявляемыми к работам такого уровня.

Содержание реферата оценивается по следующим критериям:

- соответствие работы теме
- полнота раскрытия тема;
- правильность фактического материала;
- последовательность изложения.

При оценке источниковедческой базы работы учитывается правильное оформление сносок; соответствие общим нормам и правилам библиографии применяемых источников и ссылок на них; реальное использование в работе литературы приведенной в списке источников; широта временного и фактического охвата дополнительной литературы; целесообразность использования тех или иных источников. Работа в машинописном варианте

сдается на проверку преподавателю не позднее установленного преподавателем срока. По материалам представленного реферата готовится доклад, он представляется студентом на семинарском занятии. Объем представленного сообщения не должен превышать 6-9 минут.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится, если содержание работы полностью соответствует теме; фактические ошибки отсутствуют; содержание изложенного последовательно; работа отличается богатством словаря, точностью словоупотребления; достигнуто смысловое единство текста, иллюстраций, дополнительного материала. Автор отвечает на вопросы аудитории, обоснованно приводит аргументы, хорошо ориентируется в излагаемом материале.

Оценка «хорошо» ставится, если содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей; имеются отдельные непринципиальные ошибки в оформлении работы. Автор в основном отвечает на вопросы аудитории, ориентируется в излагаемом материале, однако допускает незначительные ошибки в ответе.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если в работе допущены существенные отклонения от темы; работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения последовательности изложения; оформление работы не аккуратное, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного оформления. Автор

затрудняется при ответе на дополнительные вопросы, плохо ориентируется в представленном материале.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа не соответствует теме; допущено много фактических ошибок; нарушена последовательность изложения во всех частях работы; отсутствует связь между ними; работа не соответствует плану; крайне беден словарь; нарушено стилевое единство текста; отмечены серьезные претензии к качеству оформления работы.

Вопросы для самопроверки знаний:

Тема 1:

6. Предмет товароведения.
7. Понятие потребительной стоимости. Единичная и совокупно-общественная потребительная стоимость.
8. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости.
9. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
10. Основные задачи, стоящие перед товароведением на современном этапе.

Тема 2:

11. Понятие классификации.
12. Цели и задачи классификации.
13. Значение классификации товаров.
14. Основные классификационные признаки.
15. Методы классификации товаров.
16. Виды классификации товаров.
17. Товароведная классификация товаров.
18. Классификаторы, понятие, виды, уровни.
19. Кодирование товаров: виды, методы, правила.
20. Штриховое кодирование.

Тема 3:

10. Понятие ассортимента и его виды.
11. Показатели, характеризующие ассортимент.
12. Понятие ассортиментного перечня и его отличие от ассортиментного минимума.
13. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
14. Принципы формирования ассортимента товаров.
15. Методы управления ассортиментом.
16. Функции управления ассортиментом товаров.
17. Стратегия управления ассортиментом.
18. Методы оптимизации ассортиментного перечня.

Тема 4:

12. Определение терминов: свойство, потребность, требование, качество, дефект (несоответствие).
13. Классификация потребностей.
14. Понятие конкурентоспособности.
15. Требования, классификация, факторы формирования.
16. Показатели качества: понятие, классификация, назначение.
17. Обобщенный и единичный показатели качества.
18. Обеспечение качества товаров.
19. Факторы, формирующие качество продукции.
20. Факторы, сохраняющие качество продукции.
21. Дефекты: понятие, классификация, способы устранения.
22. Товарные потери: понятие, классификация, учет, пути сокращения.

Тема 5:

14. Определение терминов: свойство, потребительские свойства, качество.

15. Показатели, характеризующие химические свойства.
16. Показатели, характеризующие физические свойства материалов и изделий.
17. Показатели, характеризующие биологические свойства.
18. Классификация потребительских свойств.
19. Функциональные свойства.
20. Свойства надежности.
21. Эстетические свойства.
22. Эргономические свойства.
23. Технологические свойства.
24. Свойства безопасности.
25. Экологические свойства.
26. Правила построения номенклатуры потребительских свойств.

Тема 6:

12. Понятие и виды оценочной деятельности в товароведении.
13. Идентификация: понятие, значение, порядок проведения.
14. Экспертиза товаров: понятие, значение, особенности.
15. Оценка качества: понятие, цели, порядок проведения.
16. Методы оценки показателей качества.
17. Объективные методы. Достоинства и недостатки каждого метода.
18. Эвристические методы. Достоинства и недостатки каждого метода.
19. Контроль качества: понятие, виды, цели и задачи.
20. Требования, предъявляемые к выборке (пробе).
21. Статистические методы контроля качества: понятие, виды, уровни, планы контроля, риски.
22. Уровень качества: понятие, цели, задачи, оценка уровня качества, методы оценки.

Тема 7:

8. Информация о товаре: понятие, виды, носители, требования.
9. Информационное сопровождение товародвижения: документы, маркировка, упаковка и т.п.
10. Маркировка: виды, назначение, требования, содержание.
11. Требования к информации для потребителей.
12. Виды информационных знаков, их назначение.
13. Знаки безопасности.
14. Эксплуатационные и манипуляционные знаки.

Тема 8:

5. Право потребителя на информацию о товаре.
6. Право потребителя на безопасность.
7. Право потребителя на защиту.
8. Мировое соглашение: понятие, правовое поле, правила принятия.

Тема 9:

60. Дайте определение термину «экспертиза товаров».
61. Перечислите и поясните основные принципы товарной экспертизы.
62. Дайте характеристику первичной, дополнительной, повторной, контрольной экспертизе.
63. Дайте характеристику комиссионной и комплексной экспертизы.
64. Назовите основные объекты товарной экспертизы.
65. Назовите дополнительные объекты товарной экспертизы.
66. Дайте характеристику стандартным и нестандартным товарам, условно пригодным нестандартным товарам, опасным и потенциально опасным товарам.
67. Назовите и дайте характеристику субъектам товарной экспертизы.
68. Укажите основные законы и нормативные документы в области санитарно-эпидемиологической экспертизы.
69. Назовите объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы.

70. Назовите субъекты санитарно-эпидемиологической экспертизы.
71. Дайте определение термину «санитарно-эпидемиологическая экспертиза».
72. Дайте определение терминам «санитарно-эпидемиологическое исследование», «санитарно-эпидемиологическое испытание», «санитарно-эпидемиологическая оценка».
73. Дайте определение термину «санитарно-эпидемиологическое заключение».
74. Дайте определение терминам «экспертное заключение», «акт обследования», «протокол исследования (испытания)», «метод исследований (испытаний) и измерений», «методика исследований (испытаний) и измерений».
75. Что может быть основанием для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров?
76. Каковы сроки проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров?
77. Укажите результаты проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
78. Кто имеет право подписи санитарно-эпидемиологических заключений?
79. Каков порядок разрешения претензий и споров между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы?
80. Могут ли привлекаться для санитарно-эпидемиологической экспертизы иные организации, кроме Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органов, управлений и структурных подразделений?
81. Перечислите процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
82. Перечислите документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных товаров.
83. Перечислите документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортных товаров.
84. Укажите сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары).
85. Укажите основные законы в области экологической экспертизы.
86. Дайте определение термину «экологическая экспертиза».
87. Назовите принципы экологической экспертизы.
88. Назовите виды экологической экспертизы.
89. Назовите объекты экологической экспертизы.
90. Назовите субъекты экологической экспертизы.
91. Укажите результаты проведения экологической экспертизы.
92. Дайте определение терминам «заключение экологической экспертизы».
93. Что может быть основанием для проведения повторной экологической экспертизы?
94. Каковы сроки проведения экологической экспертизы?
95. Укажите требования к составу экспертной комиссии для проведения экологической экспертизы.
96. По чьей инициативе проводится общественная экологическая экспертиза?
97. Назовите экологические показатели качества товара.
98. Назовите химические, физические и биологические загрязнители, присутствующие в товарах. Приведите примеры их отрицательного воздействия на окружающую среду.
99. Назовите источники экологических загрязнений.
100. Назовите способы утилизации товаров и их отходов.
101. Укажите основные законы в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
102. Определите цель ветеринарно-санитарной экспертизы.
103. Назовите задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
104. Назовите объекты ветеринарно-санитарной экспертизы.
105. Назовите субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы.
106. Укажите результаты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
107. Какова организационная структура ветеринарной службы в Российской Федерации?

108. Назовите основные нормативные и технические документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.
109. Кто несет ответственность за правильность ветеринарного клеймения?
110. Право потребителей на информацию о товарах в свете федерального закона «О защите прав потребителей».
111. Какие нормативные документы являются средствами товарной информации?
112. Какие технические документы являются средствами товарной информации?
113. Какие технологические документы являются средствами товарной информации?
114. Маркировка: виды, назначение, общие требования.
115. Требования к информации для потребителей.
116. Виды информационных знаков, их назначение.
117. Какие средства измерения применяются при производстве экспертизы товаров?
118. Какие средства обнаружения применяются при производстве экспертизы товаров?

Тема 10:

24. Перечислите правовые основания для производства экспертизы в экспертной организации.
25. Перечислите основания для отказа в проведении экспертизы.
26. Назовите основные процедуры организации и производства экспертизы в экспертной организации.
27. Перечислите требования к оформлению и регистрации заявки на проведение экспертизы.
28. Кто принимает решение о производстве экспертизы (или об отказе)?
29. Назовите требования к оформлению и регистрации договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией.
30. Кто выдает эксперту наряд на производство экспертизы?
31. Какие документы являются для эксперта основанием для производства экспертизы от имени экспертной организации?
32. Перечислите требования к оформлению и регистрации наряда на производство экспертизы.
33. Кто проводит исследование объектов экспертизы?
34. Кто проводит отбор образцов товара для лабораторных испытаний?
35. Назовите требования к оформлению акта отбора образцов.
36. Каковы права эксперта при производстве экспертизы?
37. Каковы обязанности эксперта при производстве экспертизы?
38. Какой документ оформляется на основании результатов исследования объектов экспертизы?
39. Назовите требования к содержанию акта экспертизы.
40. Кто составляет акт экспертизы?
41. В каких случаях составляется акт экспертизы, а в каких – заключение эксперта?
42. Назовите требования к оформлению и регистрации акта экспертизы.
43. Каковы правила внесения изменений и дополнений в акт экспертизы до и после его регистрации?
44. Какие документы и материалы остаются в экспертной организации после выдачи акта экспертизы заказчику?
45. Что такое архивный акт?
46. Как называется документ, в котором регистрируются все документы по производству экспертизы?

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
 - уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
 - уровень сформированности умений и навыков;
 - уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
 - обоснованность и четкость изложения материала;
 - оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
 - уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
 - уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
 - уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
 - уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.
- Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы бакалавров оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы с использованием балльно-рейтинговой системы. Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

Экзамены баллов (включая 10 поощрительных баллов):

- . отлично - от 80 до 110,
- . хорошо - от 60 до 79 баллов,
- . удовлетворительно - от 45 до 59 баллов,
- . неудовлетворительно - менее 45 баллов.

Зачеты (включая 10 поощрительных баллов):

- зачтено - от 45 до 110 баллов,
- не зачтено - от 0 до 44 баллов.

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
имени П. А. Столыпина»**

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

**Оформление комплекта заданий для контрольной работы
Методические рекомендации по выполнению
и оформлению контрольных заданий**

Целью выполнения контрольной работы является закрепление самостоятельно изученного материала, приобретение навыков применения теоретических основ курса с практическими навыками, а также контроль уровня усвоения содержания изучаемой дисциплины.

Обучаемый получает вариант, который определяется по начальной букве его фамилии, или в некоторых случаях задается преподавателем, учитывающим индивидуальную особенность практической профессиональной деятельности. Обучаемый выполняет контрольное задание самостоятельно до вызова на сессию.

Выполнение контрольной работы выявляет знание материала, умение ставить вопросы и практически решать их. Состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания. Ответы на теоретические вопросы должны быть кратким, но исчерпывающими по содержанию.

При выполнении контрольного задания обучаемым пользуется литература. Помимо литературных источников, следует использовать личные наблюдения, опыт работы, результаты консультаций с работниками предприятия (организации). Желательно внести в работу элемент самостоятельного творчества, показать умение анализировать изученный материал темы, обобщать результаты, делая правильные и обоснованные выводы. Рекомендуется иллюстрировать контрольное задание схемами, рисунками, рекламными листами, фотографиями. Примерный объем контрольной работы – 15-20 печатных страниц. Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями стандарта ИГТА (СТП ИГТА 001-2003) к оформлению текстовых работ.

Оформляется четко, разборчиво, с 1,5 интервалами между строками, с полями для замечаний преподавателя, листах формата А4. Первый лист оформляется как титульный лист с указанием наименования института, кафедры, контрольной работы по дисциплине, фамилии и инициалов обучаемого, номера группы. Все страницы нумеруются. Контрольные работы, рефераты допускается сшивать степлером (скобками) или в папку с мягкой обложкой.

В тексте контрольной работы приводятся ссылки на использованные источники: в квадратных скобках указываются порядковый номер источника по приведенному в контрольной работе списку, номера страниц.

Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом.

Работа должна начинаться с перечня вопросов варианта контрольного задания. В конце работы приводится список использованной литературы с соответствующим библиографическим описанием источников, ставятся дата выполнения и подпись, после чего она сдается в заочный деканат или на кафедру технологии и экспертизы продовольственных товаров.

При получении не зачтенного контрольного задания, необходимо исправить ошибки, выполнить все указания (замечания) рецензента. Все дополнения и исправления ошибок

рекомендуется проводить в этой же работе. Исправленное задание необходимо вторично направить на проверку. Контрольная работа должна быть зачтена до начала экзаменационной сессии. На титульном листе контрольного задания следует указать фамилию рецензента. Пример оформления титульного листа приведен в приложении. Задания, выполненные небрежно и без соблюдения приведенных выше правил, будут возвращены для доработки.

Контрольная работа по курсу включает 20 вариантов, которые распределяются между обучающимися по начальным буквам их фамилии следующим образом:

НАЧАЛЬНАЯ БУКВА ФАМИЛИИ	Номер варианта работы	НАЧАЛЬНАЯ БУКВА ФАМИЛИИ	Номер варианта работы	НАЧАЛЬНАЯ БУКВА ФАМИЛИИ	Номер варианта работы
А, Б	1	М, Н	8	Ф, Х	15
В, Г	2	О	9	Ц, Ч	16
Д, Е	3	П	10	Ш, Щ	17
Ж, З	4	Р	11	Э	18
И	5	С	12	Ю	19
К	6	Т	13	Я	20
Л	7	У	14		

Комплект заданий для контрольной работы
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»
Вариант 1.

Тема: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы. Качество товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

3. Объект и предмет товароведения. Потребительная стоимость, виды потребительной стоимости, диалектика формирования потребительной стоимости.

4. Химические свойства продовольственных товаров, характеристика сущности и практическое значение свойств.

Практическое задание. На примере какой-либо группы товаров, конкретного торгового предприятия (розничного или оптового) приведите пример качественной и количественной приемки товаров, указав следующее:

- наличие на получаемый товар документов, подтверждающих его качество;
- НД (полное обозначение и наименование стандарта, ТУ, договора поставки и др.), на основании которых производилась приемка товара. Отразить требования приемки, конкретного нормативного документа, отразить последовательность, указать выявленные нарушения в случае их обнаружения;
- нарушение, каких показателей качества вызвал перевод изделия в брак или снижение градации качества;
- изучив ГОСТ «Правила приемки и методы отбора проб», на принимаемый товар, определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

Объем партии продукции	Объем выборки	Приемочное число	Браковочное число

Вариант 2.

Темы: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы. Качество товаров.

1.Цели, задачи, принципы товароведения. История развития товароведения. Состояние потребительского рынка.

2.Методы хранения. Характеристика и классификация методов, основанных на регулировании показателей климатического режима хранения. Методы ухода за товарами, их классификация.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): белков – 3.5, жиров – 3.2; углеводов – 4.5. и процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в основных пищевых веществах и энергии в 200г молока

Таблица 1-Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для взрослого человека (18-59 лет)

Пищевые вещества	Потребность
Белки, г	58-117 (88)*
Жиры, г	60-154 (107)
Усвояемые углеводы, г	257-586 (422)
Органические кислоты, г	2
Энергетическая ценность: ккал - 2850; кДж - 11900	

Вариант 3.

Темы: Качество товаров. Информация о товаре

1.Качество товаров: основные понятия, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.

2. Виды и формы товарной информации, требования к ней. Технические документы.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта и установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
3	Икра белужья зернистая	28	27.2	14.2	-	-
	Сушки ванильные	80	8.7	5.6	16.0	0.2 (на мол)

Вариант 4.

Темы: Оценочная деятельность в товароведении. Качество товаров.

1.Идентификация товаров: цель, задачи, объекты, субъекты.

2.Надежность товаров: номенклатура комплексных и единичных показателей надежности, их применяемость и характеристики. Пути повышения надежности товаров.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта и установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
4	Шпикачки	120	9.2	36.1	-	-
	Батон простой	45	8.0	0.9	0.8	0.3 (на мол)

Вариант 5.

Темы: Качество товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Факторы, формирующие качество товаров (на примере группы продовольственных товаров).

2. Измерительные методы, оценки показателей качества, их характеристики, достоинства и недостатки, особенности использования при экспертизе товаров. Примеры.

Практическое задание. При выпуске партии безалкогольных напитков на Заводе «Трехсосенский» в количестве 1000 бутылок вместимостью 500см³, отбор единиц продукции в выборку проводился методом «вслепую» по ГОСТ 18321, по одноступенчатому нормальному плану контроля.

Партией считают количество продукции одного наименования, однородное по своим качественным показателям, в однородной потребительской и транспортной таре, одной даты изготовления, оформленное одним документом о качестве и одновременно предъявленное к приемке

Изучив ГОСТ 6687.0-86 ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. «Правила приемки и методы отбора проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Объем партии продукции, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Определите количество бутылок необходимое для контроля качества вкуса, цвета и аромата, а также особенности приготовления объема продукции для определения двуокси углерода и определения показателя стойкости.

Вариант 6.

Темы: Классификация и кодирование товаров. Свойства и потребительские свойства товаров.

1. Классификация товаров: определение, сущность, значение. Основные принципы и правила классификации. Признаки классификации.

2. Эргономические свойства товаров: определение, групповые и единичные показатели (гигиенические, антропометрические, физиологические, психологические), их значение для различных групп товаров.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта и установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
6	Оливки консервированные	60	1.8	16.3	5.2	0.2 (на ябл)
	Сосиски молочные	130	11.0	23.9	1.6	-

Вариант 7.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров. Свойства и потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров.

1. Экспертиза товаров: определение, виды экспертизы, их цели и задачи. Значение экспертизы товаров в современной коммерческой деятельности.

2. Механические свойства материалов (товаров): определение, основные показатели, разрывное напряжение, относительное удлинение, обратимые (упругие и эластичные) и необратимые удлинения, их определение и практическое значение.

Практическое задание. Рассчитать структуру ассортимента.

№ п/п	Ассортимент рыбных консервов	Количество Шт.	Цена	Стоимость	Показатель структуры в %	
					Натуральном выражении	В денежном выражении
1.	Консервы в томате	200	250=00			
2.	Консервы морепродуктов	100	250-00			
3.	С добавлением овощей	100	200-00			
4.	Рыбные консервы натуральные	300	250-00			
	ИТОГО	700			100%	100%

Вариант 8.

Темы: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы. Оценочная деятельность в товароведении. Свойства и потребительские свойства товаров.

1. Органолептический метод оценки показателей качества: определение, виды, достоинства и недостатки. Их значение для экспертизы непродовольственных и продовольственных товаров. Привести конкретные примеры.

2. Химический состав и структура материалов, их влияние на свойства материалов и изделий.

Практическое задание. При выпуске партии пива «Жигулевское» на предприятии в количестве 10 000 бутылок, вместимостью 500см³, отбор единиц продукции в выборку проводился методом наибольшей объективности по ГОСТ 18321-73 по плану контроля согласно ГОСТ 18242-72 по одноступенчатому нормальному плану контроля.

Партией считают количество пива одного наименования, в однородной потребительской или транспортной таре, одной даты розлива, оформленное одним документом о качестве.

Изучив ГОСТ 12786-80 ПИВО. «Правила приемки и методы отбора проб», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Объем партии пива, бутылки	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Определите количество бутылок для определения полноты налива, контроля качества стойкости, для контроля вкуса и аромата, для определения пеностойкости, а также объясните технологию получения объема для определения массовой доли спирта, сухих веществ в начальном сусле, кислотности и цвета.

Вариант 9.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Классификация и кодирование товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Потребительские свойства товаров: определение, номенклатура потребительских свойств, значимость для отдельных видов (групп) товаров.

2. Кодирование товаров: сущность, структура, разновидности, методы кодирования. Их достоинства и недостатки.

Практическое задание.

На оптовое предприятие г. Димитровграда поступила партия чая черного байхового фасованного. Чай одного сорта, одной даты фасовки, оформленный одним документом о качестве. Партия в количестве 30 ящиков транспортной тары, в каждом ящике количество единиц чая в потребительской таре в количестве 50 шт.

Для проверки качества упаковки и маркировки транспортной тары применялся выборочный одноступенчатый план нормального вида контроля. Изучив ГОСТ 1936-85 ЧАЙ «Правила приемки и методы анализа», определите объем выборки, приемочное и браковочное числа. Результат оформить таблицей.

Количество единиц транспортной тары в партии или потребительской тары в единице транспортной тары, шт.	Объем выборки шт	Приемочное число	Браковочное число

В результате приемки установлено **6 пачек** чая не соответствуют требованиям Н.Д.

Объясните возможность принятия данной партии чая.

Объясните метод получения средней пробы в размере не менее 1,3 кг., а также необходимость деления пробы на три равные части.

Объясните метод получения навески и ее количество для проведения анализа качества чая лабораторными методами.

Вариант 10.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Средства и методы товарной информации. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Маркировка товаров: определение, виды, общие требования. Содержание и функции маркировки потребительских товаров и транспортной тары.

2. Гигиенические свойства товаров: определение, показатели, их значение при оценке товаров и тары.

Практическое задание.

При приемке партии ликероводочных изделий в количестве 4000 бутылок, необходимо определить объем выборки, приемочное и браковочное числа. Изучив ГОСТ Р 51135-98 ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ «Правила приемки и методы анализа»

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

Объем партии ликероводочных изделий	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Дайте решение о приемке данной партии, если в результате проверки оказалось:

три бутылки с неправильно наклеенной этикеткой и одна бутылка деформирована.

Определите количество объединенной пробы для определения органолептических и физико-химических показателей и для определения полноты налива.

Вариант 11.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Оценочная деятельность в товароведении.

1. Упаковка товаров: определение, значение, общие требования, классификация. Пути совершенствования упаковки товаров.

2. Эстетические свойства товаров: определение, комплексные и единичные показатели (информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения), их значимость для отдельных групп товаров.

Практическое задание.

На торговое предприятие «Атлант» поступила партия кондитерских изделий в количестве 200 ящиков, в каждом месте 10кг изделия.

Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары применялся выборочный одноступенчатый контроль

Изучив ГОСТ5904-82 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ «Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

В результате контроля обнаружено два ящика не соответствующие НД. Примите решение о принятии партии.

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число

Для контроля органолептических показателей применялся выборочный одноступенчатый контроль. Определите объем выборки в данной партии для органолептического контроля.

Вариант 12.

Темы: Качество товаров. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы.

1. Качество товаров: оптимальное качество, уровень качества (понятие, определение, значение). Дифференциальный метод оценки качества товаров.

2. Классификация видов экспертиз потребительских товаров

Практическое задание.

При приемке партии ликероводочных изделий в количестве 4000 бутылок, необходимо определить объем выборки, приемочное и браковочное числа. Изучив ГОСТ Р 51135-98 ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ «Правила приемки и методы анализа»

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Результат оформить таблицей.

Объем партии ликероводочных изделий	Объем выборки, бутылки	Приемочное число	Браковочное число

Дайте решение о приемке данной партии, если в результате проверки оказалось:

три бутылки с неправильно наклеенной этикеткой и одна бутылка деформирована.

Определите количество объединенной пробы для определения органолептических и физико-химических показателей. Для определения полноты налива.

Вариант 13.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Качество товаров. Ассортимент товаров.

1. Экологическая экспертиза товаров: цель, задачи, показатели. Нормативная и правовая база экологической экспертизы.

2. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость.

Практическое задание. Рассчитать структуру ассортимента

Ассортимент колбасных изделий		Количество в кг.	Средняя цена	Стоимость	Структура ассортимента, %	
					кг.	Денежное выражение
1.	Колбасы ливерные	120	95-00			
2.	Колбасы вареные	200	150-00			
3.	Колбасы п\к	100	210-00			
4.	Колбасы в\к	150	280			
5.	Колбасы с\к	30	400-00			
ВСЕГО		600			100%	100%

Вариант 14.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Информация о товаре. Ассортимент товаров.

1. Гигиеническая экспертиза товаров: цель, задачи, показатели, методы оценки. Нормативная и правовая база гигиенической экспертизы.

2. Товарные знаки: определение, виды, значимость, правовые акты.

Практическое задание. В магазине «Обувь» осуществляется продажа обуви по различным возрастным группам (см. таблицу).

Классификация кожаной обуви по половозрастному признаку	Согласно ассортиментного перечня (Ш _б)	Фактическая широта (Ш _д)		Коэффициент широты (К _ш)	
		2012г	2013г	2012г	2013г
Мужская обувь	45	40	45		
Обувь женская	65	50	55		
Школьная обувь	40	25	35		
Дошкольная	40	25	35		
Гусарики	10	5	8		

Рассчитать коэффициент широты обуви по половозрастному признаку и сравнить показатели за два года. Сделать вывод.

Вариант 15.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Оценочная деятельность в товароведении. Ассортимент товаров.

1. Товарная экспертиза: цель, виды, значимость.

2. Социологический метод оценки показателей качества товаров: достоинства и недостатки, значение и применяемость.

Практическое задание. Рассчитать показатели устойчивости хлеба в магазине на основании данных, представленных в таблице.

Наименование товара	Количество рабочих дней в месяце, T	Число дней, в течение которых данный вид(разновидность) товара находится в продаже, t	Коэффициент устойчивости ассортимента K_y
Хлеб «Драницкий»	31	30	
Хлеб «Столичный»	31	31	
Хлеб «Нарезной»	31	31	
Хлеб «Подольский»	31	20	
Хлеб «Формовой»	31	25	
Хлеб «С отрубями»	31	25	
			$K_y =$

Вариант 16.

Темы: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Ассортимент товаров

- 1.Ассортимент товаров: определение, виды; формирование товарной политики, торговой организации.
- 2.Основание, порядок проведения и документальное оформление различных видов экспертизы.

Практическое задание. Рассчитать рациональность ассортимента кетчупа, реализуемого супермаркетом.

На период проведения анализа установлено, в наличии видов кетчупов - 9 единиц, количество групп кетчупов по ассортиментному перечню 12 шт., **количество видов, разновидностей и наименований- 55 единиц**, планируемое количество наименований кетчупов- 70 шт., количество торговых марок кетчупов -10, количество торговых марок кетчупа, предлагаемых конкурентами- 16 шт., устойчивым спросом пользовались 8 видов кетчупов. Количество новых наименований кетчупа- 7 шт.

Вариант 17.

Темы: Средства и методы товарной экспертизы. Свойства и потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров

1.Экспертный метод оценки качества товаров: определение, особенности применения при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров. Привести конкретные примеры.

2.Экологичность и безопасность товаров: определение, значимость; виды безопасности; показатели, характеризующие экологическую безопасность.

Практическое задание. Рассчитать рациональность ассортимента продуктов из мяса птицы, выпускаемой ОАО «НАНС» за два года и сравнить результаты, если известно:

За 2012 год $K_{ш} = 0,8$; $K_{п} = 0,9$; $K_{у} = 0,8$; $K_{н} = 0,5$;

За 2013 год $K_{ш} = 1,0$; $K_{п} = 1,0$; $K_{у} = 0,83$; $K_{н} = 0,7$

коэффициенты весомости по данным показателям: $В_{п} = 0,2$; $В_{ш} = 0,3$; $В_{н} = 0,2$; $В_{у} = 0,3$.

Данные заполнить в таблице.

Показатели ассортимента	на 01.01.12 г	на 01.01.13 г
Коэффициенты широты		
Коэффициенты полноты		
Коэффициенты устойчивости		
Коэффициенты новизны		
Коэффициенты рациональности		

Вариант 18.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Информация о товаре.

1.Физические свойства товаров, их классификация и характеристика.

2.Средства товарной информации: штриховой код, компонентные, размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные и экологические знаки.

Практическое задание.

Определить энергетическую ценность продукта. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ вариант	Наименование продукта	Рассчитана для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
18	Йогурт 3.2% жирности сладкий	125	5.0	3.2	8.5	1.3 (на мол)
	Колбаса Одесская полукопченая	110	14.8	38,1	-	-

Вариант 19.

Темы: Свойства и потребительские свойства товаров. Оценочная деятельность в товароведении. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы

1. Стадии технологического цикла товаров. Контроль качества и количества товарных партий: основные понятия, правила отбора проб. Идентификация и прослеживаемость товаров.

2. Теоретические основы экспертизы: основные понятия, цели, задачи, принципы, методы экспертизы.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
6	Белые грибы (свежие) Пастила	90	3.7	1.7	1.1	-
		130	0.5	следы	76.8	0.5 (на мол)

Вариант 20.

Темы: Классификация и кодирование товаров. Качество товаров. Свойства и потребительские свойства товаров.

1. Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров.

2. Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания, меры по предупреждению и снижению потерь.

Практическое задание. Определить энергетическую ценность продукта. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
25	Горбуша (консервы натуральная) Ирис тиражный	130	20.9	5.8	-	0.5
		70	3,6	7,3	74,3	0,1 (на мол)

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если содержание работы полностью соответствует теме; фактические ошибки отсутствуют; содержание изложено последовательно; работа отличается богатством словаря, точностью словоупотребления; достигнуто смысловое единство текста, дополнительного материала.

Оценка «хорошо» ставится, если содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;

имеются отдельные непринципиальные ошибки в оформлении работы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если в работе допущены существенные отклонения от темы; работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения

последовательности изложения; оформление работы не аккуратное, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного оформления. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа не соответствует теме; допущено много фактических ошибок; нарушена последовательность изложения во всех частях работы; отсутствует связь между ними; работа не соответствует плану; крайне беден словарь; нарушено стилевое единство текста; отмечены серьезные претензии к качеству оформления работы.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Отлично</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Хорошо</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Удовлетворительно</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не удовлетворительно</i>	<i>менее 45 баллов</i>

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучаемых по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете) *Ожидаемые результаты:*

Демонстрация знания основных понятий и знаний по теоретическим основам товароведения и экспертизы: объектов и субъектов товароведения, классификации, ассортимента, показателей качества товаров, основ товарной экспертизы.

Умения владеть теоретическими знаниями товароведения и экспертизы и использовать их в решении практических заданий.

Владения методами товароведения и экспертизы товаров.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим **критериям:**

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
 - усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
 - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
 - при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
 - продемонстрировано усвоение основной литературы.
- Не зачтено (менее 45 баллов)** ставится, если:
- не раскрыто основное содержание учебного материала;
 - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
 - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
 - не сформированы компетенции, умения и навыки.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»:

Ответ на поставленный вопрос излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка 5 ("отлично") ставится студентам, которые при ответе:

- обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала;
- демонстрируют знание современной учебной и научной литературы;
- способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- владеют понятийным аппаратом;
- демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в билете проблематики;
- подтверждают теоретические постулаты примерами из педагогической практики.

Оценка «хорошо»:

Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка 4 ("хорошо") ставится студентам, которые при ответе:

- обнаруживают твёрдое знание программного материала;
- усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу;
- способны применять знание теории к решению задач профессионального характера;
- допускают отдельные погрешности и неточности при ответе.

Оценка «удовлетворительно»:

Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.

Оценка 3 ("удовлетворительно") ставится студентам, которые при ответе:

- в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии;
- в целом усвоили основную литературу;
- допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета.

Оценка «неудовлетворительно»:

Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.

Оценка 2 ("неудовлетворительно") ставится студентам, которые при ответе:

- обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала;
- допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета;
- демонстрируют незнание теории и практики психологии.

Оценивание качества ответов на вопросы контрольной работы:

Ожидаемые результаты:

- умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного направления экономической мысли;
- умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1 балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1-2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

- Оценивание работы обучающегося на семинарских занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** основных направлений и методов современного товароведения и основ товарной экспертизы.

Умения использовать теоретические знания в практической деятельности и при решении практических задач.

Владения навыками решения поставленных задач, соблюдение методов и принципов товароведения, основными методами проведения товарной экспертизы.

Критерии оценки:

- Активное участие в обсуждении вопросов семинара,
- самостоятельность ответов,
- свободное владение материалом,
- полные и аргументированные ответы на вопросы семинара,
- твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
- полностью выполненная самостоятельная работа по теме семинара.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0, 5 - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок

Оценивание участия обучающегося в дискуссии, в круглом столе:

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы).

Критерии оценки участия студента в круглом столе, дискуссии:

- обучающийся продемонстрировал, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это);
- обучающийся постиг смысл изучаемого материала (может высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию);
- обучающийся может согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в дискуссии, аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, Интернет ресурсов.

0, 5 - меньшая активность в дискуссии, недостаточно аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного курса, рекомендованной обязательной литературы.

0 баллов - пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по проблемным вопросам дискуссии.

Оценивание подготовки обучающимся эссе:

Ожидаемые результаты:

- знание основных особенностей современного товароведения;
- умение использовать теоретические знания товароведения в практической деятельности;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников,
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- владение нормами литературного языка, профессиональной терминологией,
- способность демонстрировать критический анализ, оценку основных направлений современного товароведения.

Критерии оценки эссе:

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);
- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

Два балла - работа отвечает всем критериям оценки

Один балл – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

Баллы не начисляются, если работа соответствует менее трем критериям.

Оценивание участия обучающихся в деловой игре:

Ожидаемые результаты

- способность эффективно работать в команде;
- полнота знаний теоретического контролируемого материала.

Оценка участия обучающихся в деловой игре осуществляется по следующим критериям:

- владение терминологией;

- демонстрация владения учебным материалом по теме игры,

- умение работать в группе.

Пороги оценок:

Пять баллов — Умеет решать ситуационные задачи с использованием теоретических знаний. Профессиональный подход к решению практических задач.

Три балла —

Два, один и ноль баллов — неправильно определен один, два или три автора высказываний соответственно.

- Оценивание выступления с докладом и презентацией на пресс-конференции:

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших направлений развития современного товароведения, методов и принципов. Основных факторов формирования и сохранения качества товаров. Особенности управления ассортиментом и контроля качества потребительских свойств товаров.

- умение использовать источники информации; осуществлять поиск информации по полученному - заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;

- владение методологией исследования; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

Критерии оценки:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания методов товароведения умения их применять; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

5 баллов – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умение критического анализа информации; продемонстрировал знание методов товароведения и экспертизы и умением их применять; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

3 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

0 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (7-15 наименований);
- владение материалом.

Пороги оценок:

Два бала – при соответствии реферата всем выперечисленным критериям.

Один балл при соответствии реферата не менее четырех критериям.

Баллы не начисляются при соответствии реферата менее четырех критериям.

Преподаватель

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Malahova'.

Малахова Т.Н.