**ГОУ ВПО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

|  |
| --- |
|  |

**КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ – ТОРГОВОЕ ДЕЛО, ПРОФИЛЬ МАРКЕТИНГ**

**КУРС ЧЕТВЕРТЫЙ, СЕМЕСТРЫ 1,2**

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ:**

**ЛЕКЦИИ - \_\_\_16\_\_\_\_Ч.**

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ -­­­­\_\_\_32\_\_\_Ч.**

**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА-\_\_\_14\_\_\_\_ч.**

**УДК 620.2**

**ББК 30.609**

***Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» для направления подготовки Торговое дело, профиль Маркетинг, 4 курс/ под общей редакцией Атаевой А.У. – Махачкала : Типография ДГИНХ,***

***Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» включает все виды оценочных средств, позволяющих проконтролировать освоение обучающимися профессиональных и общекультурных компетенций, предусмотренных Федеральным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 100700.62 Торговое дело (степень «Бакалавр», основной профессиональной образовательной программой по направлению «Торговое дело» и рабочей программой дисциплины «Товароведение потребительских товаров».***

***Предназначен для профессорско-преподавательского состава, обучающихся* ДГИНХ.**

**1.Назначение фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательных программ, рабочих программ модулей (дисциплин).

Фонд оценочных средств предназначен для:

* контроля и управления процессом приобретения студентами знаний, умений, навыков и уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, определенных ФГОС по направлению подготовки 100700.62 «Торговое дело», в результате изучения дисциплины «Товароведение потребительских товаров»;
* оценки достижений студентов в процессе изучения УД с выделением положительных или отрицательных результатов и планирование предупреждающих и корректирующих мероприятий;
* обеспечения соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения и контроля в образовательный процесс ВУЗа.

Фонд оценочных средств (ФОС) создается в соответствии с требованиями ФГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программе (ОПОП) для проведения входного и текущего оценивания, а также промежуточной аттестации обучающихся. ФОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения ОПОП ВПО, входит в состав ОПОП.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: ­ объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;

- надежности: ­ использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;

- объективности: ­ разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

* предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
* содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
* объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
* качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

**2. Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины *«Товароведение потребительских товаров»* в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по направлению «Торговое дело», профиль Маркетинг**

**3.Проведена экспертиза экспертной комиссией из числа членов Учебно-методической комиссии ДГИНХ в составе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.и.о полностью** | **Ученая степень, ученое звание** | **должность** |
| 1. | Казаватова Нурзият Юсуповна | д.э.н.,  профессор | Председатель учебно-методической комиссии ДГИНХ, председатель экспертной комиссии |
| 2 | Минатуллаев Арслан Айнудинович | К.э.н., доцент | Зав. кафедрой  «Менеджмент» |
| 3 | Абакарова Патимат Магомедовна | К.э.н., доцент | Доцент кафедры  «Экономика фирмы» |
| 4 | Газалиева Написат Имангазалиевна | К.э.н., доцент | Доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» Дагестанского государственного университета |
| 5 | Алигимов Мурад Ильясович |  | основатель и руководитель профессионального сообщества маркетологов СКФО, победитель гранта аппарата полпреда по СКФО на проведение вебсеминаров по маркетингу, признанный эксперт по маркетингу по версии журнала «MARKETERS DIGEST» |

**Экспертное заключение положительное.**

**Председатель экспертной комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казаватова Н.Ю.**

**4. Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция», протокол № 10 от 15 мая 2011г.**

**Зав.кафедрой \_\_Атаева А.У.\_\_**

**5. Разработчик:**

Атаева Аида Уллубиевна, заведующая кафедрой «Маркетинг и коммерция» ДГИНХ

**6.Фонд оценочных средств зарегистрирован в книге регистрации ФОС за номером\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**7. Срок действия ФОС - 1 год, до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.**

**8. Срок действия ФОС продлен без изменений на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» до\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_г.**

**9. Срок действия ФОС продлен без изменений на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» до\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_г.**

**10. ФОС пересмотрен, переработан, одобрен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция», протокол №\_\_\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Контролируемые блоки (темы) дисциплины** | **Контролируемые компетенции (или их части)** | **Количество тестовых заданий** | **Другие оценочные средства** |
|  | **Раздел 1.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров** |  |  |  |
|  | Тема 1. Зерномучные и плодоовощные товары | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-17  ПК-19 | 149 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№№1,2*** *- 2*  -по строению и составу зерна;  - по органолептической оценке хлеба и хлебобулочных изделий;  - по правилам приемки и методы отбора проб отдельных видов свежих овощей.  ***Комплект заданий для выездного занятия-7***  -по оценке качества образца свежих овощей;  -по классификации и ассортименту овощных консервов;  -по классификации и ассортименту плодово-ягодных консервов  ***Комплект контрольных вопросов по теме****-8* |
|  | **Тема 2. Вкусовые и кондитерские товары** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-17  ПК-19 | - | ***Комплект заданий для контрольных работ по вариантам*** *по темам:* -Крахмал, сахар, мёд и кондитерские товары-*14 вариантов;* - Вкусовые товары-*13 вариантов.*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№№ 3,4*** *по темам:*  *-Крахмал, сахар и кондитерские изделия-9*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия №№ 5,6*** *по темам:*  *-Чай и слабоалкогольные напитки- 7*  ***Комплект контрольных вопросов по теме****-24* |
|  | **Тема 3. Пищевые жиры и молочные товары** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-17  ПК-19 | - | ***Комплект заданий для контрольных работ по вариантам*** *по темам:* -Пищевые жиры-*14 вариантов;* - Молочные товары товары-*13 вариантов.*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№№ 7,8*** *по теме «Пищевые жиры»-8*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия №№ 9,10*** *по теме « Молочные товары»- 7*  ***Комплект контрольных вопросов*** *по теме-46* |
|  | **Тема 4. Мясные и рыбные товары** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-17  ПК-19 | - | ***Комплект заданий для контрольных работ по вариантам*** *по темам:* -Мясные товары-*7**вариантов;* - Рыбные товары-*13 вариантов.*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№№ 11,12*** *по теме «Мясные товары»- 7*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№№ 13,14*** *по теме «Рыбные товары»- 3*  ***Комплект контрольных вопросов по теме****-45* |
|  | **Раздел 2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров** |  |  |  |
|  | **Тема 5. Текстильные товары.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-17  ПК-19 | 40 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия №№ 1*** *по текстильным товарам- 4*  ***Деловая ситуация*** *по экспертизе волокнистого состава тканей* |
|  | **Тема 6. Швейные и трикотажные товары.** | ПК-3  ПК-12  ПК-16  ПК-17 | 39 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия №№ 2*** *по теме «Швейные товары»- 2*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия №№3*** *по экспертизе трикотажных товаров- 2* |
|  | **Тема 7. Пушно-меховые товары.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12 | 32 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№№ 4*** *по теме «Пушно-меховые товары"*  ***Деловая ситуация*** *по экспертизе пушно-меховых товаров*    ***Комплект заданий для выездного занятия****-3*  ***Комплект тематик и примерных планов рефератов*** *по теме -3* |
|  | **Тема 8. Обувные товары.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12 | 36 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 5*** *по* искусственным и синтетическим обувным материалам.  ***Комплект заданий для лабораторного занятия № 6*** *по теме «*Кожаная обувь»  ***Комплект ситуационных задач по теме****-5* |
|  | **Тема 9. Галантерейные товары.** | ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-16  ПК-17  ПК-19 | 30 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 7*** *по* ассортименту и экспертизе качества галантерейных изделий из металлов  ***Комплект контрольных вопросов по теме****-8* |
|  | **Тема 10. Парфюмерно-косметические товары.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-13 | 26 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 8*** *по* ассортименту и экспертизе качества парфюмерных изделий  ***Деловая ситуация****.*  *Что это означает?*  *Экспертиза качества лака* |
|  | **Тема 11. Стеклянные товары.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-13 | 28 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 9*** *по* способам изготовления и декорирования посуды из стекла-2  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 10*** *по* ассортименту стеклянной посуды-2 |
|  | **Тема 12. Керамические изделия.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12 | 29 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 11*** *по* классификации посуды из керамики, материалу для ее изготовления и способам декорирования*.*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 12*** *по* ассортименту фарфоровой и фаянсовой посуды-2. |
|  | **Тема 13. Металлохозяйственные товары.** | ПК-3  ПК-7  ПК-12  ПК-16  ПК-17  ПК-19 | 40 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 13*** *по* нормативной документации и имеющимся образцам металлохозяйственным товарам  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 14*** *по* ассортименту металлической посуды и перспективы его развития |
|  | **Тема 14. Электробытовые приборы.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12 | 27 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 15*** *по* ассортименту холодильных приборов отечественного и импортного производства  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 16*** *по* ассортименту бытовых стиральных машин |
|  | **Тема 15. Ювелирные изделия.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12 | 30 | ***Комплект ситуационных задач*** *по теме-2*  ***Комплект заданий для лабораторного занятия № 17***по изучению проб, установленных в РФ для ювелирных изделий из драгоценных металлов (из платины, золота, серебра, палладия) |
|  | **Тема 16. Пластмассовые товары.** | ПК-2  ПК-3  ПК-7  ПК-12 | 25 | ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 18*** *по* ассортименту пластических масс.  ***Комплект заданий для лабораторного занятия******№ 19*** *по* ассортименту бытовых изделий из пластмасс. |

**Раздел I. Входной контроль**

**Цель входного контроля** состоит в выявлении степени подготовленности студентов к изучению дисциплины «Товароведение потребительских товаров» и проводится по остаточным знаниям ранее изученных дисциплин: «Экономическая теория», «Теоретические основы товароведения», «Коммерческая деятельность», «Логистика», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Организация коммерческой деятельности предприятия». С этой целью составляется перечень вопросов, охватывающие наиболее важные темы предшествующих дисциплин. Такой контроль проводится перед началом изучения дисциплины или на вводной лекции в виде тестирования. Полученные результаты дают возможность преподавателю определить наиболее слабых и наиболее подготовленных студентов, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Кроме того, входной контроль помогает составить вопросы для самостоятельного изучения их слабо подготовленными студентами с целью выравнивания знаний и успешного освоения программы изучаемой дисциплины. Результаты входного контроля не влияют на рейтинг студента.

**Форма проведения – входное тестирование**

**Тестовые задания категории А**

Выполняются письменно по предложенным 28 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 40 минут.

1.Классификация-это

А)параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б)последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

В)систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

2.Основными методами классификации являются

А)иерархический и фасетный

Б)систематизация и типизация

В)унификация и селекция

3.Иерархический метод-это

А)параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б)последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные

группировки

В)систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

4.Большое содержание воды в продукте:

А) повышает питательную ценность и срок хранения продукта

Б) понижает питательную ценность и повышает срок хранения продукта

В) понижает питательную ценность и срок хранения продукта

5.Жесткость воде придают:

А) соли магния и кальция

Б) соли железа и калия

В) соли натрия и хлора

6. Выраженное в % содержание воды в продукте характеризует:

А) гигроскопичность

Б) влажность

В) полезность

7.Экологические свойства характеризуют

А)степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б)приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В)способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

8.При определении уровня качества товаров применяют следующие методы

А)дифференциальный или комплексный

Б)органолептический или лабораторный

В)социологический или экспертный

9.Оценка качества- это

А)сравнение совокупности показателей качества товара соответствующей совокупности базовых показателей

Б)Количественная и качественная оценка свойств, составляющих его полезность путем использования соответствующих методов.

В)проверка соответствия показателей качества требованиям, установленным в стандартах

10.К полужесткой таре относят

А)мешки,пакеты

Б)коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев

В)ящики, бочки, бутылки

11.К жесткой таре относят

А)мешки, пакеты

Б)коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев

В)ящики, бочки, бутылки

12.К физическим методам консервирования относят

А)сушка, консервирование солью и сахаром

Б)охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизаця

В)квашение

Г)маринование, копчение

13.Надпись «Made in Russia» является

А)национальным знаком происхождения товара в России

Б)свидетельством того, что товар сертифицирован в России

В)товарным знаком

14.Национальным знаком соответствия в Германии является знак

А)DIN

Б) NF

В) СЕ

14.Трансациональным знаком соответствия является знак

А)DIN

Б) NF

В) СЕ

15.Компонентные знаки предназначены

А)для информации о применяемых пищевых добавках

Б)для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров

В)для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации

16.К нитеобразным макаронам относят

А)рожки, перья, макароны

Б)лапша

В)вермишель

Г)ушки, ракушки

17.К фигурным макаронам относят

А)рожки, перья, макароны

Б)лапша

В)вермишель

Г)ушки, ракушки

18.Кислотность пшеничного хлеба должна быть не выше

А)7%

Б)12%

В)4%

19.Минеральные воды по химическому составу делят на

А)столовые, лечебно-столовые, лечебные

Б)натуральные, искусственные

В)гидрокарбонатные, хлоридные, сульфатные

20.Сильногазированные напитки содержат

А)0,2-0,3 % углекислого газа

Б)0,3-0,4 % углекислого газа

В)более 0,4 % углекислого газа

21.Сырьем для производства пива служат

А)ячмень, красящие вещества, сахар, хмель, дрожжи

Б)солод, несоложенные материалы, ферменты, дрожжи, хмель

22.Какие из перечисленных ниже продуктов не являются кисломолочными

А)сливки

Б)сметана

В)творог

23.Продуктом молочно-кислого и спиртового брожения является

А)кефир

Б)простокваша

В)ряженка

24.Кисломолочный продукт с повышенным содержанием белка и сухих веществ - это

А)сметана

Б)йогурт

В)кумыс

25. По принадлежности капитала выделяют

А) национальные, иностранные и совместные предприятия

Б) государственные, муниципальные, производственные кооперативы,

частные предприятия

В)государственные, национальные, унитарные предприятия

26. Предприятия классифицируются по виду и характеру деятельности на

А) предприятия производственной и непроизводственной сферы

Б) иностранные, национальные, совместные предприятия.

В) производственные кооперативы, унитарные предприятия, акционерные

общества

27.При увеличении объема выпуска продукции не возрастают:

А) постоянные расходы;

Б) переменные расходы. 28)Система побудительных мер и приемов, носящих, как правило,

кратковременный характер и направленных на поощрение покупки или

продажи товара, называется:

А) розничная продажа;

Б) оптовая продажа;

В) сезонные скидки;

Г) стимулирование сбыта.

**Тестовые задания категории Б**

Выполняются письменно по предложенным 36 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 40 минут.

1.Предметом товароведения являются

А)физические свойства товаров

В)потребительские свойства товаров

Г)химические свойства товаров

2.Потребительная стоимость-это

А)способность вещи удовлетворять какую-либо человеческую потребность

Б)стоимость товара, выраженная в денежном эквиваленте

В)стоимость, включающая все расходы на продукцию

3. Какие основные понятия применяются в курсе товароведение потребительских товаров?

А)   предмет дисциплины

Б)   цели курса

В)   продукция, товар, товароведение

Г)    задачи товароведения

Д)    структура предмета

4.Объектом товароведения служит:

А) ассортимент

Б) стоимость

В) качество товаров

Г) товар

5. Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей?

А)   продукция;

Б)   товар;

В)   предмет;

Г)   потребительная стоимость;

Д)  продукт.

6. Когда продукция становится товаром?

А) когда она потребляется;

Б)   когда имеет цену;

В)   когда становится потребительной стоимостью;

Г) когда она становится объектом купли-продажи;

Д)   когда предлагается на рынке.

7. Чем является материальная продукция, предназначенная для купли-продажи?

А)    потребительной стоимостью;

Б)    продуктом;

В)    объектом купли;

Г)    объектом продажи;

Д)    товаром.

8. Чем обладает товар как сложное понятие и не менее сложный материальный объект?

А)    физическими свойствами;

Б)    определенными потребительными свойствами;

В)    индивидуальными качествами;

Г)    материальной структурой;

Д)    сортностью.

 9. Кто дал одно из первых определений товароведения?

А)   Варрон;

Б)    Бекман И.;

В)   Колумелла;

Г)   Себициус М.;

Д)   Линней.

10. Кто дал определение товароведения: «Потребительные стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины – товароведения»?

А)    Вавилов И.;

Б)   Себициус М.;

В)   Линней;

Г)   Маркс К.;

Д)    Бургаве.

11. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественно-научную дисциплину, предметом которой является потребительная стоимость товаров»?

А)   1960 г.;

Б)   1961 г.;

В)    1962 г.;

Г)    1963 г.;

Д)   1964 г.

12. Кому принадлежит высказывание: «Есть наука со скучным названием – товароведение. Книги по товароведению можно читать как увлекательную повесть о жизневедении»?

А)  Паустовскому К.;

Б)   Болотову А.;

В)   Толстому Л.;

Г)   Менделееву Д.;

13. Что является предметом товароведения?

А)   качество товаров;

Б)   свойства товаров;

В)   знания о товарах;

Г)   характеристика товаров;

Д)   потребительные стоимости товаров.

 14. Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?

А)    общей и особенной частей;

Б)    вступительного и главного разделов;

В)    теоретического и практического разделов;

Г)  общей части и частного товароведения;

Д)    вступительного, основного и заключительного разделов.

15. Рассмотрению каких основ посвящена общая часть товароведения?

А)   практических;

Б)   теоретических;

В)   частных;

Г)   специфических;

Д)   характерных.

16. Сколько групп методов применяется в товароведении?

А)    одна;

Б)    две;

В)    три;

Г)    четыре.

17. Назовите методы, применяемые в товароведении:

А)    технологические;

Б)    аналитические;

В)    эмпирические;

Г)    научного познания и практической товароведной деятельности;

Д)    физико-химические.

18. Как называется метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений?

А)    измерительный;

Б)    технический;

В)    эмпирический;

Г)    аналитический;

Д)    органолептический.

19. Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств?

А)    физический;

Б)    биологический;

В)    диагностический;

Г)    психологический;

Д)    органолептический.

20. Как называются методы научного познания, основанные на мысленном или фактическом разложении целого на составные части?

А)    эмпирические;

Б)    органолептические;

В)    аналитические;

Г)    физические;

Д)    математические.

 21. Назовите научное описание основных признаков, характеризующих изучаемые товары:

А)    анализ;

Б)    диагноз;

В)    идентификация;

Г)    группировка;

Д)    классификация.

22. На каких данных базируется анализ товаров?

А)    аналитических;

Б)    системных;

В)    экспериментальных;

Г)    характерных;

Д)    частных.

23. Какая часть товароведения анализирует состояние и перспективы развития соответствующего сегмента рынка, классификацию товаров на ассортиментные группы?

А)   частное товароведение;

Б)   теоретическая;

В)   практическая;

Г)   специальная;

Д)   основная.

24. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий:

А)    эффективность;

Б)   безопасность;

В)   взаимозаменяемость;

Г)   интегрированность;

Д)    совместимость.

25. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги, в целях выполнения одних и тех же требований:

А)    эффективность;

Б)   интегрированность;

В)   взаимозаменяемость;

Г)   сопряженность;

Д)   совместимость.

 26. Назовите принцип товароведения, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг:

А)    систематизация;

Б)   интегрированность;

В)   совокупность;

Г)   совместимость;

Д)   взаимозаменяемость.

27. Назовите дату публикации книги И.Г. Людовицы «Основы полной торговой системы»:

А)   1754 г.;

Б)   1755 г.;

В)   1756 г.;

Г)   1757 г.;

Д)   1758 г.

28. Кто был автором первых российских учебников по товароведению?

А)    Наумов А.М.;

Б)    Киттара М.Я.;

В)    Ходнев А.Н.;

Г)    Бениг И.;

Д)    Петров П.П.

29. С какого года в Российских коммерческих учебных заведениях товароведение начали изучать как самостоятельную учебную дисциплину?

А)    с 1838 г.;

Б)   с 1839 г.;

В)   с 1840 г.;

Г)   с 1841 г.;

Д)   с 1842 г.

30. Сколько импортных товаров, поступивших на российский рынок, бракуется Госторгинспекцией?

А)    от 5 до 50%;

Б)    от 10 до 60%;

В)    от 20 до 70%;

Г)   от 30 до 80%;

Д)    от 40 до 90%.

 31. Назовите объекты товароведной и коммерческой деятельности:

А)    продукты;

Б)    вещи;

В)    товары;

Г)    сырье;

Д)    полуфабрикаты.

32. На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой?

А)   на товары и сопутствующие им торговые услуги;

Б)    на контроль качества;

В)    на подготовку к продаже;

Г)    на соблюдение условий хранения;

Д)    на контроль потребительских свойств.

33. Сколько основополагающих характеристик имеют товары как объекты товароведной деятельности?

А)    одну;

Б)    две;

В)    три;

Г)    четыре;

Д)    пять.

34. Благодаря каким характеристикам продукция приобретает полезность для потребителей и становится товаром?

1. потребительским, стоимостным;
2. ассортиментным, качественным и количественным;
3. техническим, структурным;
4. внешним, внутренним;
5. функциональным, экономическим.

35. Как называется совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления?

* 1. характеристика;
  2. ассортимент;
  3. качество;
  4. количество;
  5. свойства.

36. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение?

* 1. качественная характеристика;
  2. потребительские свойства;
  3. номенклатура товаров;
  4. ассортиментная характеристика товаров;
  5. количественная характеристика.

**Шкала оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № теста | Тестовые задания категории А  (28 вопросов) | Тестовые задания категории Б  (36 вопросов) |
| Баллы за каждый  верный вариант ответа | 1 | 2 |

Итого по тестовым заданиям категорий А и Б – 100 баллов.

**Раздел II.Текущий контроль**

**Цель текущего контроля знаний -** это непрерывно осуществляемое "отслеживание" за уровнем усвоения знаний, формированием навыков и умений и развитием личностных качеств студента за фиксируемый период времени.Текущий контроль проводится в целях совершенствования и непрерывного контроля качества образовательного процесса, проверки усвоения учебного материала, активизации самостоятельной работы студентов, стимулирования их учебной работы и обеспечения оперативного управления учебной деятельностью в течение семестра.

**Формы проведения**

- тестирование (письменное или компьютерное);

- контрольные работы;

- проверка выполнения индивидуальных домашних заданий, рефератов и эссе;

- дискуссии, тренинги, круглые столы;

 - различные виды коллоквиумов (устный, письменный, комбинированный, экспресс и др.);

- собеседование;

- контроль выполнения и проверка отчетности по лабораторным работам;

- работы с электронными УМК.

###### Тема № 1 Зерномучные и плодоовощные товары

**Задание 1**

Выполняется письменно по предложенным 74 тестам категории А и 75 тестам категории Б с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 1 час 10 минут.

**Тестовые задания категории А**

1. Сколько воды содержится в зерне?
   * 1. 10%
     2. 12%
     3. 14%
     4. 16%
2. При какой относительной влажности следует хранить зерно?
   * 1. 60%
     2. 65%
     3. 70%
     4. 75%
3. В какой крупе содержится больше белков?
   * 1. пшеничная
     2. горох
     3. гречневая
     4. манная
4. Перечислите основные этапы процесса производства хлеба ржаного.
5. На какие группы подразделяются макаронные изделия?
   * 1. А
     2. Б
     3. В
     4. Г
6. Сколько белков содержится в пшенице?
   * 1. 10%
     2. 12%
     3. 14%
     4. 16%
7. На какие сорта подразделяется мука пшеничная?
8. Перечислите основные этапы производства крупы.
9. Укажите температуру хранения хлеба:
   * 1. 10 – 25 ºС
     2. 15 – 20 ºС
     3. 20 – 25 ºС
     4. 5 – 10 ºС
10. На сколько классов подразделяются макаронные изделия?
    * 1. 1
      2. 2
      3. 3
      4. 4
11. Сколько белков содержится во ржи?
    * 1. 9%
      2. 11%
      3. 13%
      4. 15%
12. На какие сорта подразделяется мука ржаная?
13. Какие концентраты относятся к группе первых обеденных блюд?
    * 1. геркулес
      2. палочки
      3. крупа с мясом
      4. суп молочный
14. Укажите ОВВ для хранения хлеба:
    * 1. 65%
      2. 70%
      3. 75%
      4. 80%
15. Назовите типы макаронных изделий.
16. Сколько углеводов содержится в зерне?
    * 1. 40%
      2. 50%
      3. 60%
      4. 70%
17. В муке какого сорта содержится больше минеральных веществ?
    * 1. пшеничная в/с
      2. пшеничная 1 с
      3. пшеничная 2 с
      4. обойная
18. Какие концентраты относятся к группе продуктов детского и диетического питания?
    * 1. суп с мясом
      2. каша
      3. молочная смесь с крупой
      4. хлопья
19. Какие физико-химические показатели определяются в хлебных изделиях?
    * 1. влажность
      2. пористость
      3. зольность
      4. кислотность
20. Назовите, какие макаронные изделия относятся к трубчатым:
    * 1. вермишель
      2. лапша
      3. рожки
      4. перья
21. В какой зерновой культуре содержится белков больше?
    * 1. пшеница
      2. ячмень
      3. горох
      4. рис
22. В муке какого сорта содержится больше минеральных веществ?
    * 1. ржаная сеяная
      2. ржаная обдирная
      3. ржаная обойная
23. Какие концентраты относятся к группе «сухие завтраки»?
    * 1. толокно
      2. суп с грибами
      3. взорванные зерна
      4. крупа со сливками
24. Единицы измерения кислотности хлебного мякиша:
    * 1. %
      2. г/см3
      3. градус
      4. мл
25. Назовите, какие макаронные изделия относятся к нитеобразным:
    * 1. макароны
      2. вермишель
      3. лапша
      4. перья
26. В какой зерновой культуре содержится жиров больше?
    * 1. рожь
      2. рис
      3. овёс
      4. фасоль
27. В муке какого сорта содержится больше витаминов?
    * 1. пшеничная в/с
      2. пшеничная 1 с
      3. пшеничная 2 с
      4. обойная
28. Какие концентраты относятся к группе специального назначения?
    * 1. сухие зерновые плитки
      2. диетические
      3. крупяные пудинги
      4. хлопья
29. В каких единицах измеряется пористость хлебного мякиша?
    * 1. %
      2. г/см3
      3. градус
      4. мг
30. Назовите, какие макаронные изделия относятся к лентообразным:
    * 1. рожки
      2. лапша
      3. вермишель
      4. перья
31. В какой зерновой культуре содержится клетчатки больше?
    * 1. пшеница
      2. гречиха
      3. рис
      4. кукуруза
32. Сколько воды содержится в муке пшеничной?
    * 1. 10%
      2. 12%
      3. 14%
      4. 16%
33. Вид хлеба определяется:
    * 1. назначением
      2. видом муки
      3. сортом муки
      4. рецептурой
34. Назовите вещества, замедляющие черствение хлеба:
    * 1. патока
      2. сыворотка
      3. соль
      4. вода
    1. Назовите подтипы трубчатых макаронных изделий.
35. Какие зерновые культуры используются как фуражные?
    * 1. гречиха
      2. ячмень
      3. овёс
      4. просо
36. В какой муке содержится больше жиров?
    * 1. пшеничная
      2. ржаная
      3. соевая
      4. гороховая
37. Тип хлеба определяется:
    * 1. назначением
      2. видом муки
      3. сортом муки
      4. рецептурой
38. Укажите сроки хранения хлеба без упаковки в розничной торговой сети (не более):
    * 1. 12 ч
      2. 24 ч
      3. 48 ч
      4. 96 ч
39. Назовите виды нитеобразных макаронных изделий.
40. Какие зерновые культуры используются как продовольственные?
    * 1. пшеница
      2. рожь
      3. вика
      4. чечевица
41. В муке какого сорта содержится больше клетчатки?
    * 1. пшеничная в/с
      2. пшеничная 1 с
      3. пшеничная 2 с
      4. обойная
42. Подтип хлеба определяется:
    * 1. рецептурой
      2. сортом муки
      3. видом муки
      4. назначением
43. Укажите сроки хранения хлеба в упаковке в розничной торговой сети (не более):
    * 1. 24 ч
      2. 48 ч
      3. 36 ч
      4. 72 ч
44. Назовите виды лентообразных макаронных изделий.
45. Какие зерновые культуры используются как технические?
    * 1. фасоль
      2. гречиха
      3. ячмень
      4. пшеница
46. Перечислите основные этапы производства муки.
47. Для выпечки хлеба простого необходимо:
    * 1. молоко
      2. дрожжи
      3. вода
      4. мука
      5. соль
48. 4. Сколько воды содержится в зерне?
    * 1. 10%
      2. 12%
      3. 14%
      4. 16%
49. Укажите температуру хранения макаронных изделий:
    * 1. 0° С
      2. 10° С
      3. 20° С
      4. 30° С
50. Назовите культуры, относящиеся к голозерным:
    * 1. пшеница
      2. ячмень
      3. кукуруза
      4. рис
51. Какие показатели определяют сорт крупы?
    * 1. содержание сорной примеси
      2. содержание битого ядра
      3. влажность
      4. цвет
52. Какие хлебные изделия содержат более 7% сахара и более 7% жира?
    * 1. булочные
      2. сдобные
      3. диетические
      4. национальные
53. Сколько белков содержится в пшенице?
    * 1. 10 %
      2. 12%
      3. 14%
      4. 16%
54. Укажите ОВВ хранения макаронных изделий (не более):
    * 1. 70%
      2. 75%
      3. 80%
      4. 85%
55. Назовите культуры, относящиеся к плёнчатым:
    * 1. овёс
      2. рожь
      3. рис
      4. фасоль
56. Какой показатель определяет номер крупы?
    * 1. запах
      2. влажность
      3. размер частиц
      4. содержание сорной примеси
57. Какие изделия относятся к основной группе?
    * 1. бараночные
      2. сухарные
      3. национальные
      4. булочные
58. Сколько белков содержится в ржи?
    * 1. 9%
      2. 11%
      3. 13%
      4. 15%
59. Укажите срок хранения макаронных изделий без добавок (мес.):
    * 1. 12
      2. 18
      3. 14
      4. 24
60. Назовите культуры, относящиеся к злаковым:
    * 1. рис
      2. пшеница
      3. горох
      4. соя
61. Какие виды крупы подразделяются на сорта?
    * 1. рисовая
      2. перловая
      3. манная
      4. овсяная
62. Основное сырьё для производства хлеба:
    * 1. вода
      2. мука
      3. сахар
      4. жир
63. Сколько углеводов содержится в зерне?
    * 1. 40%
      2. 50%
      3. 60%
      4. 70%
64. Укажите срок хранения молочных, яичных макаронных изделий (мес.):
    * 1. 3
      2. 4
      3. 5
      4. 6
65. Назовите культуры, относящиеся к бобовым:
    * 1. овёс
      2. ячмень
      3. чечевица
      4. фасоль
66. Какие виды крупы подразделяются на номера?
    * 1. пшеничная
      2. пшено
      3. гречневая
      4. перловая
67. Дополнительное сырьё для производства хлеба:
    * 1. соль
      2. дрожжи
      3. соки
      4. молочные продукты
68. В какой зерновой культуре содержится белков больше?
    * 1. пшеница
      2. ячмень
      3. горох
      4. рис
69. На какие группы подразделяются макаронные изделия?
    * 1. А
      2. Б
      3. В
      4. Г
70. Из каких анатомических частей состоит зерно?
71. Какие виды крупы подразделяются на марки?
    * 1. кукурузная
      2. ржаная
      3. манная
      4. гречневая
72. Перечислите основные этапы процесса производства хлеба пшеничного.
73. В какой зерновой культуре содержится жиров больше?
    * 1. рожь
      2. рис
      3. овес
      4. фасоль
74. На сколько классов подразделяются макаронные изделия?
    * 1. 1
      2. 2
      3. 3
      4. 4

**Тестовые задания категории Б**

1. Какие культуры отличаются более высоким содержанием азотистых веществ?
   * 1. орехи
     2. маслины
     3. финики
     4. гранаты
2. В каких культурах содержится амигдалин?
   * 1. абрикосы
     2. персики
     3. картофель
     4. горчица
3. Какие ягоды относятся к ложным?
   * 1. земляника
     2. клубника
     3. клюква
     4. смородина
4. Какие овощи относятся к клубнеплодам?
   * 1. свекла
     2. картофель
     3. сельдерей
     4. кольраби
5. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, способные дозревать?
   * 1. физиологическая
     2. съемная
     3. техническая
     4. потребительская
6. Какие культуры отличаются более высоким содержанием азотистых веществ?
   * 1. картофель
     2. бобовые
     3. лук
     4. томатные
7. В каких культурах содержится соланин?
   * 1. хрен
     2. томаты
     3. баклажаны
     4. цитрусовые
8. Назовите субтропические плоды:
   * 1. финики
     2. бананы
     3. гранаты
     4. инжир
9. Какие овощи относятся к корнеплодам?
   * 1. морковь
     2. репа
     3. лук
     4. чеснок
10. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, не способные к дозреванию?
    * 1. потребительская
      2. физиологическая
      3. техническая
      4. съемная
11. Какие культуры отличаются более высоким содержанием сахаров?
    * 1. черешни
      2. вишни
      3. яблоки
      4. алыча
12. В каких культурах содержится вакцинин?
    * 1. цитрусовые
      2. брусника
      3. клюква
      4. картофель
13. Назовите тропические плоды:
    * 1. хурма
      2. манго
      3. ананасы
      4. фейхоа
14. Какие овощи относятся к десертным?
    * 1. лук
      2. салат
      3. ревень
      4. спаржа
15. К каким методам консервирования относится обработка токами СВЧ?
    * 1. физические
      2. физико-химические
      3. химические
      4. биохимические
16. Какие культуры отличаются более высоким содержанием сахаров?
    * 1. лук
      2. томаты
      3. морковь
      4. картофель
17. В каких культурах содержится синигрин?
    * 1. томаты
      2. картофель
      3. хрен
      4. горчица
18. Назовите настоящие орехи:
    * 1. миндаль
      2. фундук
      3. каштан
      4. арахис
19. Какие овощи относятся к пряным?
    * 1. лук
      2. артишок
      3. укроп
      4. эстрагон
20. К каким методам консервирования относится консервирование сахаром?
21. Какие культуры отличаются более высоким содержанием каротина?
    * 1. петрушка
      2. лук
      3. томаты
      4. морковь
22. Какие овощи относятся к клубнеплодам?
    * 1. свекла
      2. картофель
      3. сельдерей
      4. кольраби
23. Назовите костянковые орехи:
    * 1. грецкие
      2. фисташки
      3. кедровые
      4. лещина
24. Какие плоды относятся к семечковым?
    * 1. кизил
      2. виноград
      3. яблоки
      4. апельсин
25. К каким методам консервирования относится сушка?
    * 1. физические
      2. химические
      3. биохимические
      4. физико-химические
26. Какие культуры отличаются более высоким содержанием каротина?
    * 1. абрикосы
      2. апельсины
      3. мандарины
      4. вишня
27. Какие овощи относятся к корнеплодам?
    * 1. морковь
      2. репа
      3. лук
      4. чеснок
28. Укажите допустимые дефекты картофеля:
    * 1. подмороженные
      2. размером менее 2 см
      3. с механическими повреждениями
      4. увядание
29. Какие овощи относятся к тыквенным?
    * 1. кабачки
      2. патиссоны
      3. томаты
      4. фасоль
30. Укажите группы овощных консервов.
31. Какие культуры отличаются более высоким содержанием витамина С?
    * 1. капуста
      2. лук
      3. перец красный
      4. хрен
32. Какие овощи относятся к пряным?
    * 1. лук
      2. салат
      3. ревень
      4. спаржа
33. Укажите недопустимые дефекты картофеля:
    * 1. с израстаниями
      2. позеленевшие (не более ¼ поверхности)
      3. раздавленные
      4. запаренные
34. Назовите субтропические плоды:
    * 1. финики
      2. бананы
      3. гранаты
      4. инжир
35. К каким методам консервирования относится квашение?
    * 1. биохимические
      2. химические
      3. физические
      4. физико-химические
36. Какие культуры отличаются более высоким содержанием витамина С?
    * 1. шиповник
      2. апельсины
      3. смородина чёрная
      4. лимоны
37. Какие овощи относятся к пряным?
    * 1. лук
      2. артишок
      3. укроп
      4. эстрагон
38. Назовите микробиологические заболевания картофеля:
    * 1. позеленение
      2. фитофтора
      3. норма
      4. израстания
39. Какие плоды относятся к семечковым?
    * 1. кизил
      2. виноград
      3. яблоки
      4. апельсины
40. К каким методам консервирования относится маринование?
    * 1. биохимические
      2. химические
      3. физические
      4. физико-химические
41. Какие культуры отличаются более высоким содержанием эфирных масел?
    * 1. укроп
      2. свекла
      3. морковь
      4. томаты
42. Какие овощи относятся к томатным?
    * 1. горох
      2. баклажаны
      3. перец
      4. огурцы
43. Назовите физиологические заболевания картофеля:
    * 1. разрезы
      2. увядание
      3. потемнение сердцевины
      4. сухая гниль
44. Какие плоды относятся к косточковым?
    * 1. груши
      2. слива
      3. рябина
      4. абрикосы
45. К каким методам консервирования относится использование бензойной кислоты?
    * 1. биохимические
      2. физико-химические
      3. химические
      4. физические
46. Какие культуры отличаются более высоким содержанием эфирных масел?
    * 1. вишни
      2. абрикосы
      3. цитрусовые
      4. яблоки
47. Какие овощи относятся к тыквенным?
    * 1. кабачки
      2. патиссоны
      3. томаты
      4. фасоль
48. Укажите температуру хранения картофеля в основной период:
    * 1. 15-18˚ С
      2. 4-5˚ С
      3. 10-15˚ С
      4. 1-5˚ С
49. Какие ягоды относятся к настоящим?
    * 1. смородина
      2. земляника
      3. крыжовник
      4. малина
50. Укажите группы плодовых консервов.
51. Какие культуры обладают фитонцидными свойствами?
    * 1. салат
      2. капуста
      3. лук
      4. чеснок
52. Какие овощи относятся к зернобобовым?
    * 1. кукуруза
      2. фасоль
      3. арбузы
      4. тыква
53. Укажите температуру хранения корнеплодов:
    1. ºС
       1. 2-3 ºС
       2. 4-5 ºС
       3. 1-2 ºС
54. Какие ягоды относятся к сложным?
    * 1. виноград
      2. малина
      3. облепиха
      4. ежевика
55. Укажите группы овощных консервов.
56. Какие культуры отличаются более высоким содержанием дубильных веществ?
    * 1. хурма
      2. гранаты
      3. смородина
      4. крыжовник
57. Какие плоды относятся к семечковым?
    * 1. кизил
      2. виноград
      3. яблоки
      4. апельсины
58. Укажите температуру хранения томатных овощей:
    * 1. 4-5 ºС
      2. 3-4 ºС
      3. 2-3 ºС
59. Укажите допустимые дефекты картофеля:
    * 1. подмороженные
      2. размером менее 2 см
      3. с механическими повреждениями
      4. увядание
60. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, способные дозревать?
    * 1. физиологическая
      2. съёмная
      3. техническая
      4. потребительская
61. Какие культуры отличаются более высоким содержанием калия?
    * 1. картофель
      2. морковь
      3. капуста
      4. свекла
62. Какие плоды относятся к косточковым?
    * 1. груши
      2. слива
      3. рябина
      4. абрикосы
63. Укажите температуру хранения косточковых и семечковых плодов:
    * 1. 2-4 ºС
      2. 4-5 ºС
      3. 5-6 ºС
64. Укажите недопустимые дефекты картофеля:
    * 1. с израстаниями
      2. позеленевшие (не более ¼ поверхности)
      3. раздавленные
      4. запаренные
65. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, не способные к дозреванию?
    * 1. потребительская
      2. физиологическая
      3. техническая
      4. съёмная
66. Какие культуры отличаются более высоким содержанием калия?
    * 1. яблоки
      2. абрикосы
      3. лимоны
      4. груши
67. Какие ягоды относятся к настоящим?
    * 1. смородина
      2. земляника
      3. крыжовник
      4. малина
68. Укажите температуру хранения тропических плодов:
    * 1. 2-4 ºС
      2. 4-6 ºС
      3. 7-9 ºС
      4. 10-12 ºС
69. Назовите микробиологические заболевания картофеля:
    * 1. позеленение
      2. фитофтора
      3. порша
      4. израстания
70. К каким методам консервирования относится обработка токами СВЧ?
    * 1. физические
      2. физико-химические
      3. химические
      4. биохимические
71. Какие культуры отличаются более высоким содержанием жиров?
    * 1. облепиха
      2. маслины (мякоть)
      3. орехи
      4. инжир
72. Какие ягоды относятся к сложным?
    * 1. виноград
      2. маслина
      3. облепиха
      4. ежевика
73. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, предназначенные для переработки?
    * 1. физиологическая
      2. техническая
      3. потребительская
      4. съёмная
74. Назовите физиологические заболевания картофеля:
    * 1. разрезы
      2. увядание
      3. потемнение сердцевины
      4. сухая гниль
75. К каким методам консервирования относится сушка?
    * 1. биохимические
      2. химические
      3. физико-химические
      4. физические

**Шкала оценки тестов категорий А и Б**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **выполненных**  **заданий** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 1, 2

Задания для лабораторного занятия

**Задание 1 .**

1.Изучите строение и состав зерна, как сырья для производства зерномучных товаров. Разберитесь в классификации зерномучных товаров, факторах, формирующих их качество. Необходимо уяснить от чего зависит классификация зерномучных товаров отдельных групп (крупы, муки, хлебобулочных изделий, макаронных изделий). Изучите особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров отдельных групп. Выясните общность и различия между мукой и крупой, мукой и макаронными изделиями. Разберитесь в основных признаках формирования ассортимента: муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий. Ознакомьтесь с показателями качества, а также дефектами и причинами их возникновения для муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий.

2.Оценить внешний вид хлеба, состояние мякиша, запах, вкус.

Форма записи данных органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Показатели качества | Характеристика |
| 1 | Форма |  |
| 2 | Характеристика корки |  |
| 3 | Толщина корки в мм |  |
| 4 | Эластичность мякиша |  |
| 5 | Цвет мякиша |  |
| 6 | Структура пористости |  |
| 7 | Вкус |  |
| 8 | Запах |  |

3.Познакомится с методами отбора образцов для анализа, и определить товарное качество свежих плодов и овощей.

*Рассмотреть ситуацию.*

В розничную торговую сеть в октябре поступила партия моркови витаминной 1 кг., упакованной в пакеты из полимерных материалов по 3 кг в количестве 120 штук.

При проверке качества установлено:

Корнеплоды свежие, чистые, не увядшие, желто-оранжевого цвета, без признаков прорастания и повреждения с/х вредителями, длиной > 10 см, содержание корнеплодов, лишенных кончиков - 3 кг, содержание корнеплодов размером по наибольшему поперечному диаметру 6,5 см – 7 кг, корнеплодов треснувших с открытой сердцевиной – 1 кг. Оцените качество поступившей моркови.

Результаты оформите в виде таблицы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дефекты качества | Норма допусков по ГОСТ, % | Результаты разбраковки объединенной пробы | | % сверх нормы | Отход |
| Кг | % |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |

Стандартная продукция, % = 100 - % нестандартной продукции - % отхода.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

* умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);
* способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);
* способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);
* готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);
* способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);
* готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

**Выездное занятие**

Посетите любой супермаркет города Махачкалы и проделайте работу по нижеперечисленным заданиям:

1. Изучить следующие стандарты

ГОСТ 4295-83 Фрукты и овощи свежие. Отбор проб.

ГОСТ 4299-89 Картофель. Методы отбора проб и определения качества.

ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный. Технические условия.

ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

2. Руководствуясь стандартом, определить качество предложенного образца свежих овощей. Результаты определений записать по форме:

Наименование образца \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сорт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер и название ТНПА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Масса образца \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Таблица 1.* Результаты оценки качества образца свежих овощей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели качества | Характеристика по стандарту | Полученные данные |

3. На основании полученных результатов сделать заключение о качестве исследуемого образца.

4. Рассортировать образец на стандартные, нестандартные экземпляры и отходы. Определить их содержание в процентах.

5. Изучить классификацию и ассортимент овощных консервов. Результаты оформить в виде таблицы 5.2.

*Таблица 2.* Классификация и ассортимент овощных консервов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа  Консервов | Ассортимент  (2-3 наименования) | Отличительные особенности группы  (сырье, состав, производство) |

6. Изучить требования к качеству овощных консервов, условия и сроки их хранения.

7. Изучить классификацию и ассортимент плодово-ягодных консервов. Результаты оформить в виде таблицы 5.3.

*Таблица 3.* Классификация и ассортимент плодово-ягодных консервов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа  Консервов | Ассортимент | Отличительные особенности группы  (сырье, состав, производство) |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

**Контрольные вопросы для проверки знаний**

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Зерно. Классификация зерновых культур. Общие сведения о химическом составе и строении зерна различных культур.

2. Крупы. Классификация крупы. Основы производства. Характеристика основных видов крупы.

3. Мука. Основные сведения о производстве муки и классификация помолов пшеницы и ржи.

4. Хлебобулочные изделия. Принципы классификации хлеба. Основы хлебопечения.

5. Макаронные изделия. Классификация, сырье, процессы производства.

6. Свежие овощи. Классификация овощей. Клубневые овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи.

7. Плоды. Классификация плодов. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды.

8. Хранение овощей и плодов. Процессы, происходящие при хранении. Режим хранения, его регулирование и контроль. Современные методы хранения.

**Критерии оценки ответов**

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

*Оценка «5»* ставится, если студент:

1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно.

*Оценка «4»* ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

*Оценка «3»* ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

*Оценка «2»* ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Умение студента представить ответы на вопросы демонстрирует освоение им следующих компетенций:**

* умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);
* способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;
* готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Тема №2Вкусовые и кондитерские товары**

**Задание 1**

Выполните письменно контрольную работу по предложенным вариантам.

Время контроля : 1 час 10 минут на вариант.

# Крахмал, сахар, мёд и кондитерские товары

## Вариант 1

1. Виды крахмала.
2. Назовите заменители сахара искусственного происхождения.
3. Классификация мармелада (в зависимости от используемого сырья, способов формирования, обработки поверхности).
4. Классификация драже в зависимости от корпуса.
5. Органолептические и физико-химические показатели качества тортов и пирожных.

## Вариант 2

1. Перечислите продукты переработки крахмала.
2. Как классифицируется мёд натуральный в зависимости от ботанического происхождения и технологии получения.
3. Классификация пастильных изделий в зависимости от студнеобразующей основы.
4. Классификация ириса в зависимости от изготовления ирисной массы.
5. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения тортов и пирожных.

## Вариант 3

1. На какие сорта делится крахмал картофельный?
2. Предельное содержание влаги и сахарозы в мёде.
3. Классификация пастильных изделий в зависимости от способа формирования.
4. Классификация ириса в зависимости от структуры и консистенции.
5. Вафли: особенности изготовления, классификация.

## Вариант 4

1. Перечислите основные этапы производства крахмала картофельного.
2. Условия и сроки хранения мёда натурального.
3. Что используется в качестве студнеобразующей основы для пастилы клеевой?
4. Перечислите основные этапы производства карамели.
5. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения вафель.

## Вариант 5

1. Назовите показатели качества крахмала картофельного (органолептические и физико-химические).
2. Какие изделия относятся к сахаристым кондитерским?
3. Классификация карамельных изделий в зависимости от вида начинок.
4. Виды халвы в зависимости от применяемых маслосодержащих ядер.
5. Классификация печенья в зависимости от рецептуры и способа изготовления.

## Вариант 6

1. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения крахмала картофельного.
2. Перечислите основные этапы производства шоколада.
3. Классификация карамельных изделий в зависимости от количества начинок и их расположений.
4. Что используется в качестве пенообразователя при производстве халвы.
5. Классификация сдобного печенья.

**Вариант 7**

1. Перечислите основные этапы производства сахара-песка обыкновенного.
2. Классификация шоколада.
3. Классификация карамельных изделий в зависимости от способа обработки карамельной массы.
4. Какие изделия относятся к мучным кондитерским?
5. Органолептические и физико-химические показатели качества печенья.

## Вариант 8

1. Перечислите основные этапы производства сахара-рафинада.
2. Чем отличается шоколад обыкновенный от десертного?
3. Классификация карамельных изделий в зависимости от способа обработки поверхности.
4. Что используется в качестве разрыхлителей теста при производстве мучных кондитерских изделий?
5. Отличительные особенности сахарного печенья.

## Вариант 9

1. Укажите содержание сахарозы и влажность сахара-песка обыкновенного.
2. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения шоколада.
3. Органолептические и физико-химические показатели качества карамели.
4. Классификация пряничных изделий в зависимости от способа приготовления.
5. Отличительные особенности затяжного печенья.

## Вариант 10

1. Укажите содержание сахарозы и влажность сахара-рафинада.
2. Какие изделия относятся к фруктово-ягодным кондитерским?
3. Классификация леденцовой карамели.
4. Классификация пряничных изделий в зависимости от содержания начинки.
5. Отличительные особенности сдобного печенья.

## Вариант 11

1. Виды сахара-рафинада.
2. Варенье: определение, ассортимент, сроки хранения.
3. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения карамели.
4. Классификация пряничных изделий в зависимости от вида поверхности.
5. Отличительные особенности крекера.

## Вариант 12

1. Укажите условия (температура, ОВВ) хранения сахара.
2. Джем: определение, ассортимент, сроки хранения.
3. Классификация конфет.
4. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения пряничных изделий.
5. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения печенья.

## Вариант 13

1. Назовите показатели качества сахара-песка обыкновенного (органолептические, физико-химические).
2. Повидло: определение, ассортимент.
3. Органолептические и физико-химические показатели качества конфет.
4. Классификация тортов в зависимости от рецептуры и способа изготовления.
5. По каким показателям (органолептическим и физико-химическим) оценивается качество шоколада?

## Вариант 14

1. Назовите заменители сахара естественного происхождения.
2. Желе: определение, ассортимент.
3. Условия (температура, ОВВ) и сроки хранения конфет.
4. Классификация пирожных в зависимости от рецептуры и способа изготовления.
5. Виды крахмала.

**Вкусовые товары**

## Вариант 1

1. Какие товары относятся к вкусовым товарам?
2. Условия и сроки хранения чая.
3. Классификация соли по характеру обработки.
4. Основное сырьё для получения ликероводочных изделий.
5. Классификация коньяков в зависимости от продолжительности выдержки и качества коньячных спиртов.

## Вариант 2

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Основные этапы производства кофе.
3. На какие сорта делится соль поваренная пищевая?
4. Какие вина называются натуральными?
5. Какие коньяки называют ординарными?

## Вариант 3

1. Назовите вкусовые товары общего действия.
2. имический состав кофе жареного.
3. Какие напитки называются алкогольными?
4. Какие вина называются специальными?
5. Какие коньяки называют марочными?

**Вариант 4**

1. Назовите вкусовые товары местного действия.
2. Основные культивируемые виды кофейного дерева.
3. Напитки, относящиеся к крепким алкогольным.
4. Классификация вин виноградных натуральных в зависимости от содержания спирта и сахара.
5. Какие коньяки называют коллекционными?

## Вариант 5

1. Свойства чая.
2. Показатели качества кофе жареного органолептические и физико-химические.
3. Изделия, входящие в группу ликёроводочных.
4. Группы вин плодовых в зависимости от технологии приготовления.
5. Группы марочных коньяков.

## Вариант 6

1. Основные вещества, входящие в состав чая и их содержание.
2. Кофейные напитки.
3. Основное сырьё для производства спирта.
4. Классификация вин виноградных в зависимости от сроков выдержки.
5. Какие напитки относятся к слабоалкогольным? Содержание в них спирта.

**Вариант 7**

1. Сколько кофеина содержится в чае и кофе?
2. Пряности: определение, свойства.
3. На какие сорта делится спирт?
4. Классификация вин виноградных по цвету.
5. Основное сырьё для производства пива.

## Вариант 8

1. Типы чая.
2. Группы пряностей.
3. Основные этапы производства водки.
4. Классификация вин виноградных специальных в зависимости от содержания спирта и сахара.
5. Основные этапы производства пива.

## Вариант 9

1. Виды чая.
2. Назовите пряности, у которых используются плоды.
3. Сырьё и особенности производства рома.
4. Гарантийные сроки хранения плодовых вин.
5. Условия хранения непастеризованного и пастеризованного пива.

## Вариант 10

1. Разновидности чая.
2. Назовите пряности, у которых используются семена.
3. Сырьё и особенности производства виски.
4. Гарантийные сроки хранения виноградных вин.
5. Классификация пива в зависимости от цвета.

## Вариант 11

1. Сорта чая чёрного байхового.
2. Назовите пряности, у которых используются листья, корни.
3. Отличительные особенности пуншей; содержание спирта, сахара.
4. Основные типы крепких вин.
5. Классификация пива в зависимости от массовой доли сухих веществ в начальном сусле.

## Вариант 11

1. Показатели качества чая чёрного байхового.
2. Назовите пряности, у которых используются цветы, кора.
3. Классификация ликёров; содержание спирта, сахара.
4. Основные этапы производства виноградных вин.
5. Классификация пива в зависимости от способа обработки.

## Вариант 12

1. Основные этапы производства чая чёрного байхового.
2. Условия и сроки хранения пряностей.
3. Классификация настоек; содержание спирта, сахара.
4. Коньяк: определение.
5. Органолептические показатели качества пива.

## Вариант 13

1. Основные этапы производства чая зеленого.
2. Виды соли в зависимости от происхождения.
3. Отличительные особенности аперитивов; содержание спирта, сахара.
4. Бренди: определение.
5. Физико-химические показатели качества пива.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество правильных**  **ответов по вариантам** | **оценка** |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 0-2 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 3, 4

Задания для лабораторного занятия

Задание 1. Дайте характеристику различных видов крахмала, записав данные по форме таблицы 1.

*Таблица 1.* Характеристика различных видов крахмала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид крахмала | Форма зерна | Сорта в соответствии с ТНПА |

Задание 2. С помощью микроскопа определить вид крахмала. Провести оценку качества крахмала по органолептическим и физико-химическим (количество крапин) показателям (Приложение З) и установить его товарный сорт. Результаты определения записать в форме таблицы 2.

*Таблица 2.* Оценка качества крахмала *(указать вид*)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Результаты определения | Сорт |
| *Органолептические:*  *-цвет*  *-запах*  *Физико-химические:*  *-количество крапин* |  |  |

Задание 3. Изучить ассортимент и показатели качества сахара. Результаты записать в форме таблицы 3.

*Таблица 3.* Ассортимент и показатели качества сахара

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и норма для: | | | |
| Сахара-песка | Сахара-песка рафинированного | Сахара-рафинада прессованного | Пудры рафинадной |
| *Органолептические:*  *-вкус и запах*  *-цвет*  *-сыпучесть*  *-чистота раствора*  *Физико-химические:*  *-массовая доля сахарозы, %, не менее*  *-массовая доля редуцирующих веществ, %, не более*  *-массовая доля влаги, %, не более*  *-массовая доля золы, %, не более* |  |  |  |  |

Задание 4. Изучить и записать классификацию карамели леденцовой; карамели в зависимости от количества начинок и их расположений; карамели в зависимости от способа обработки карамельной массы; в зависимости от способа защитной обработки поверхности.

Задание 5. Изучить характеристику, ассортимент, условия и сроки хранения карамелиледенцовой и карамели с начинками. Результаты оформить в форме таблицы 7.4.

*Таблица 5.* Характеристика и ассортимент карамели

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование карамели | Характеристика | Ассортимент | Условия и сроки хранения |
| Леденцовая |  |  |  |
| С начинками: |  |  |  |

Задание 6. Провести оценку качества образца карамели по органолептическим и физико-химическим (массовая доля начинки) показателям (Приложение И). Результаты определений оформить в виде таблицы 7.5.

*Таблица 6.* Оценка качества карамели (*наименование*)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и норма в соответствии с ТНПА | Результаты определений |

Задание 7. На основании полученных результатов сделать заключение о качестве образца карамели.

Задание 8. Изучить классификацию, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий (изделия пряничные, вафли, торты и пирожные, печенье). Результаты оформить в виде таблицы 7.8.

*Таблица 8.* Характеристика мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Изделия | Классификация | Характеристика | Показатели качества | Ассортимент | Условия и сроки хранения |

Задание 9. Изучить классификацию и ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий (варенье, джем, повидло, желе, мармелад, пастильные изделия). Результаты оформить в виде таблицы 7.9.

*Таблица 9.* Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Изделия | Отличительные признаки | Классификация, виды, сорта | Ассортимент | Условия и сроки хранения |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Цифровое выражение | Словесное выражение | Описание |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 5, 6

Задания для лабораторного занятия

**Задание 1.**

.Ознакомиться с сортами чая, изучить показатели качества и характеристику чая различных сортов, условия и сроки хранения чая.

**Задание 2.**

Определить качество натурального образца чая в соответствии с ТНПА (Приложение К). Результаты определений оформить в виде таблицы 8.1. На основании полученных результатов сделать заключение о качестве образца чая.

*Таблица 1.* Оценка качества чая (указать наименование образца, сорт)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика чая в соответствии с ТНПА | Результаты определений |

**Задание 3.**

Изучить классификацию пряностей. Ознакомиться с натуральными образцами пряностей. Задание оформить в виде таблицы 8.2.

*Таблица 2.* Классификация пряностей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа пряностей | Название | Назначение |

**Задание 4.**

Изучить классификацию пива в соответствии с действующей ТНПА (по цвету, массовой доле сухих веществ в начальном сусле, способу обработки). Ознакомиться с физико-химическими показателями различных типов пива. Результаты оформить в виде таблицы 3.

*Таблица 3.* Классификация и требования к качеству пива

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип пива | Массовая доля сухих веществ в начальном сусле, % | Объемная доля спирта, % не менее | Цвет, см3 раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм3 на 100 см3 воды | Массовая доля двуокиси углерода, % не менее | Стойкость, сут. |
| *Светлое* *Полутемное*  *Темное* |  |  |  |  |  |

**Задание 5.**

Ознакомиться с условиями хранения пива.

**Задание 6.**

Изучить классификацию и гарантийные сроки хранения вин виноградных и плодовых. Результаты оформить в виде таблицы 8.4.

*Таблица 4.* Классификация и хранение вин

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа вин | Объемная доля этилового спирта, % | Массовая концентрация сахаров, г/дм3 | Гарантийный срок хранения, мес. |
| *Вина виноградные* *Вина плодовые* |  |  |  |

**Задание 7.**

Изучить классификацию ликеро-водочных изделий. Результаты записать в форме таблицы 5.

*Таблица 5.* Классификация ликеро-водочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование группы изделий | Крепость, % | Массовая концентрация сахара, г/100см3 |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Цифровое выражение | Словесное выражение | Описание |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

**Контрольные вопросы для проверки знаний**

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

**Критерии оценки ответов**

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

*Оценка «5»* ставится, если студент:

1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно.

*Оценка «4»* ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

*Оценка «3»* ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

*Оценка «2»* ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Умение студента представить ответы на вопросы демонстрирует освоение им следующих компетенций:**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

***Тема №3*. Пищевые жиры и молочные товары**

**Задание 1**

Контрольная работа выполняется письменно по предложенным вопросам по вариантам.

Время контроля : 1 час 10 минут на вариант.

**Пищевые жиры**

## Вариант 1

1. Суточная норма потребления жиров.
2. Красящие вещества содержатся в жирах и их значение.
3. Сырье для производства растительных масел.
4. Упаковка и расфасовка растительных масел.
5. Упаковка и расфасовка маргарина.

## Вариант 2

1. Суточная норма потребления растительных масел.
2. Какие витамины, содержатся в жирах: значение.
3. Основные этапы производства растительных масел методом прессования.
4. Сырье для производства животных топленых жиров.
5. Условия и сроки хранения маргарина.

## Вариант 3

1. Суточная норма потребления животных жиров.

1. Сущность гидролиза жиров.
2. Основные этапы производства растительных масел методом экстрагированием.
3. Ассортимент животных топленых жиров.
4. Требование к качеству маргарина.

## Вариант 4

1. Химический состав жиров.

2. Сущность омыления жиров.

1. Физические методы рафинации.
2. Требования к качеству животных топленых жиров.
3. Виды кулинарных жиров.

## Вариант 5

1. Вещества, сопутствующие жирам.
2. Сущность окисления жиров.
3. Химические методы рафинации.
4. Основные этапы производства животных топленых жиров.
5. Виды кондитерских жиров.

## Вариант 6

1. Насыщенные жирные кислоты.

1. Сущность переэтерификации жиров.
2. Физико – химические методы рафинации.
3. Способы производства животных топленых жиров.
4. Особенности производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.

## Вариант7

1. Ненасыщенные жирные кислоты.

1. Классификация жиров в зависимости от исходного сырья.
2. Цель и сущность гидратации растительных масел.
3. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
4. Упаковка , условия и сроки хранения кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.

## Вариант 8

1. Химические свойства жиров.

2. Классификация жиров в зависимости от консистенции.

1. Сущность нейтрализации растительных масел.
2. Упаковка и расфасовка животных топленых жиров.
3. Сырье для производства майонеза.

## Вариант 9

1. Физические свойства жиров.
2. Классификация растительных масел в зависимости от высыхающей способности.
3. Цель и сущность отбеливания растительных масел.
4. Сущность процесса гидрогенизации.
5. Основные этапы производства майонеза.

## Вариант 10

1. Вещества, сопутствующие жирам, повышающие пищевые достоинства жиров.

2. Ассортимент растительных масел.

3. Цель и сущность дезодорации растительных масел.

4. Сырье для производства маргарина.

5. Способы производства майонеза.

## Вариант 11

1. Вещества, сопутствующие жирам, снижающие пищевые достоинства жиров.

2. Невысыхающие растительные масла.

1. Цель и сущность вымораживания растительных масел.

4. Классификация маргаринов.

5. Классификация майонеза.

## Вариант 12

1. Полиненасыщенные жирные кислоты.

2. Полувысыхающие растительные масла.

3. Масло подсолнечное: виды, сорта.

4. Ассортимент бутербродных маргаринов.

5. Упаковка, условия и сроки хранения майонеза.

## Вариант 13

1. Фосфатиды: состав, значение.

2. Высыхающие растительные масла.

1. Условия и сроки хранения растительных масел.

4. Ассортимент столовых маргаринов.

5. Требования к качеству маргарина.

## Вариант 14

1. Воски: состав, значение.

2. Способы производства растительных масел.

3. Требование к качеству масла растительного.

4. Основные этапы производства маргарина.

5. Процессы, протекающие при хранении жиров.

**Молочные товары**

# Вариант 1

1. Перечислите основные вещества, входящие в состав молока.
2. Перечислите основные этапы производства молока.
3. Какие продукты относятся к кисломолочным?
4. Назовите способы производства масла
5. Классификация сыров в зависимости от используемого сырья.

**Вариант 2**

1. Сколько воды содержится в молоке?
2. Цель очистки и нормализации молока.
3. Назовите диетические кисломолочные продукты.
4. Классификация и ассортимент коровьего масла.
5. Классификация сыров в зависимости от способа свертывания молока.

**Вариант 3**

1. Сколько жира содержится в молоке.
2. Цель гомогенизации молока.
3. Назовите способы производства кисломолочных продуктов.
4. Какие требования предъявляются к качеству масла коровьего?
5. Назовите группы сычужных сыров (5).

**Вариант 4**

1. Сколько азотистых веществ содержится в молоке?
2. Назовите виды тепловой обработки молока и их цель.
3. Ассортимент творога.
4. Перечислите органолептические показатели качества масла коровьего.
5. Перечислите основные этапы производства сычужных сыров.

**Вариант 5**

1. Сколько молочного сахара содержится в молоке.
2. Какие органолептические показатели определяются при оценке качества молока?
3. Ассортимент творожных изделий.
4. Перечислите физико-химические показатели качества масла коровьего.
5. Отличительные особенности и ассортимент кисломолочных сыров.

**Вариант 6**

1. Сколько минеральных веществ содержится в молоке?
2. Назовите физико-химические показатели молока? Перечислите.
3. Ассортимент сметаны.
4. На какие сорта делится масло коровье?
5. Отличительные особенности и ассортимент полутвердых сычужных сыров.

**Вариант 7**

1. Назовите белковые вещества молока и их содержание (в %).
2. Нормируются ли показатели безопасности для молока и какие?
3. Ассортимент кефира.
4. Перечислите дефекты сливочного масла.
5. Классификация плавленых сыров.

**Вариант 8**

1. Перечислите минеральные вещества молока. Какие из них преобладают?
2. Ассортимент молока.
3. Какие продукты относятся к кисломолочным?
4. Условия, t и сроки хранения сливочного масла в торговле.
5. Отличительные особенности и ассортимент мягких сычужных сыров.

**Вариант 9**

1. Перечислите ферменты молока.
2. Условия (ООВ, t) и сроки хранения пастеризованного молока.
3. Ассортимент простокваши.
4. Назовите способы производства масла.
5. Классификация плавленых сыров.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество правильных**  **ответов по вариантам** | **оценка** |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 0-2 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 7,8

Задания для лабораторного занятия

1. Изучить ассортимент и классификацию растительных масел в зависимости от способа обработки и показателей качества. Результаты оформить в виде таблицы 1.

*Таблица 1.* Классификация и ассортимент растительных масел

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование масла | Вид масла | Сорт | Марка |

2. Расшифровать маркировку и определить качество образца растительного масла по органолептическим и физико-химическим (цветное число, кислотное число) показателям. Результаты определений оформить в виде таблицы 2.

*Таблица 2.* Оценка качества масла растительного (*указать вид)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  Показателя | Характеристика масла в  соответствии с ТНПА | Результаты  определений |

3. На основании полученных результатов сделать заключение о качестве исследованного образца масла растительного.

4. Изучить ассортимент и требования к качеству животных топленых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям. Результаты оформить в виде таблицы 3.

*Таблица 3.* Ассортимент и оценка качества животных топленых жиров

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименоване показателя | Характеристика и норма жиров | | | | | | | | | | |
| говяжьего | | бараньего | | свиного | | конского | | костного | | сборного |
| В\с | 1 с | В\с | 1 с | В\с | 1 с | В\с | 1 с | В\с | 1 с |  |

5. Изучить и записать виды упаковочных материалов, используемых для расфасовки животных топленых жиров, условия и сроки их хранения.

6. Изучить классификацию, ассортимент и показатели качества маргаринов. Результаты оформить в виде таблицы 4.

*Таблица 4.* Ассортимент и показатели качества маргаринов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа | Ассортимент | Сорт | Показатели качества | |
| Органолептические | Физико-химические |

7. Изучить и записать виды упаковочных материалов, используемых для расфасовки маргарина, условия и сроки его хранения.

8. Изучить классификацию, ассортимент и показатели качества майонеза. Результаты оформить в виде таблицы 5.

*Таблица 5.* Ассортимент и показатели качества майонеза

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование вида | Ассортимент | Показатели качества | |
| Органолептические | Физико-химические |
| Высококалорийные  Среднекалорийные  Низкокалорийные |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 9,10

Задания для лабораторного занятия

1. Изучить и записать ассортимент молока.

2. Расшифровать маркировку и провести оценку качества образца молока по органолептическим и физико-химическим (плотность, кислотность) показателям (Приложение Н, О). Результаты определений оформить в виде таблицы 1.

*Таблица 1.* Оценка качества молока (*указать ассортимент)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика и норма по ГОСТ | Результаты определений |

3. На основании полученных результатов сделать заключение о качестве исследованного образца молока.

4. Дать краткую характеристику кисломолочных продуктов (кефира, йогурта, сметаны, творога и творожных изделий). Задание оформить в виде таблицы 2.

*Таблица 2.* Характеристика кисломолочных продуктов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Ассортимент | Особенности изготовления | Содержание жира, % | Содержание влаги, % | Кислотность,  °Т |

##### 5. Изучить и записать виды упаковочных материалов, используемых для расфасовки кисломолочных продуктов, условия и сроки их хранения.

6. Изучить классификацию, ассортимент и требования к качеству масла коровьего. Результаты оформить в виде таблицы 3.

*Таблица 3.*  Физико-химические показатели масла коровьего

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид коровьего масла | Массовая доля, % | | |
| жира, не менее | влаги, не более | поваренной соли, не более |

7. Изучить органолептические показатели, балльную оценку качества, сорта и дефекты масла коровьего. Задание оформить в виде таблицы 4 и 5.

*Таблица 4.* Оценка качества и дефекты масла коровьего

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Оценка, баллы | Дефекты |

*Таблица 5 .* Сорта масла коровьего

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Наименование сорта | |
| Высший | Первый |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Контрольные вопросы для контроля знаний**

Устно ответить на вопросы

1. Классификация пищевых жиров.
2. Какова пищевая ценность пищевых жиров? Назовите рекомендуемые нормы их потребления.
3. Классификация и ассортимент растительных масел.
4. Способы получения растительных масел.
5. Преимущества и недостатки отдельных способов получения масла.
6. Методы рафинации растительных масел.
7. Условия и сроки хранения растительных масел.
8. Назовите вещества, сопутствующие глицеридам. Как эти вещества влияют на пищевую ценность жиров?
9. Сырье и способы получения животных топленых жиров.
10. Ассортимент животных топленых жиров.
11. Показатели качества животных топленых жиров, условия и сроки их хранения.
12. Модифицированные жиры.
13. Какое сырье используется для получения маргарина?
14. Схема получения маргарина.
15. Классификация и ассортимент маргариновой продукции.
16. Показатели качества, условия и сроки хранения маргарина.
17. Характеристика кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров, их использование.
18. Сырье, используемое для получения майонеза.
19. Способы получения майонеза.
20. Классификация и ассортимент майонеза.
21. Требования к качеству, условия и сроки хранения майонеза.
22. Виды порчи пищевых жиров.
23. Химический состав и пищевая ценность молока.
24. Технологическая схема производства молока.
25. Ассортимент молока.
26. Требования, предъявляемые к качеству молока.
27. Условия и сроки хранения молока.
28. Технология производства и ассортимент сливок.
29. Пищевая ценность кисломолочных продуктов.
30. Способы производства кисломолочных продуктов.
31. Ассортимент, оценка качества, упаковка и хранение сметаны.
32. Ассортимент, оценка качества, упаковка и хранение кефира.
33. Классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка и хранение йогурта.
34. Ассортимент, оценка качества, упаковка и хранение творога и творожных изделий.
35. Пищевая ценность масла коровьего.
36. Способы получения масла коровьего.
37. Классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка и хранение масла коровьего.
38. Химический состав и пищевая ценность сыров.
39. Классификация сыров.
40. Сырье и основы производства сычужных сыров.
41. Классификация и ассортимент плавленых сыров.
42. Показатели качества сыров.
43. Условия хранения сыров.
44. Дефекты сыров.
45. Классификация и основы производства молочных консервов.
46. Классификация и основы производства мороженого.

**Критерии оценки ответов**

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

*Оценка «5»* ставится, если студент:

1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно.

*Оценка «4»* ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

*Оценка «3»* ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

*Оценка «2»* ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Умение студента представить ответы на вопросы демонстрирует освоение им следующих компетенций:**

* умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);
* способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;
* готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

***Тема №4.*****Мясные и рыбные товары**

**Задание 1**

Контрольная работа выполняется письменно по предложенным вопросам по вариантам.

Время контроля: 1 час 10 минут на вариант.

**Мясные товары**

## Вариант 1

1. Ткани, входящие в состав мяса.
2. Сущность, стадии и сроки созревания мяса говядины.
3. Классификация мяса птицы по виду.
4. Классификация колбасных изделий по виду изделий.
5. Виды субпродуктов 1 категории.

## Вариант 2

1. Содержание мышечной ткани в мясе (в %).
2. Сущность, стадии и сроки созревания мяса свинины.
3. Классификация мяса птицы по способу технологической обработки.
4. Классификация колбасных изделий по виду мяса.
5. Виды субпродуктов 2 категории.

## Вариант 3

1. Содержание жировой ткани в мясе (в %).
2. По каким признакам классифицируется мясо убойных животных?
3. На сколько сортов и отрубов разделяют говяжью полутушу?
4. Классификация колбасных изделий по составу сырья.
5. Условия ( t, ОВВ) и сроки хранения субпродуктов.

## Вариант 4

1. Виды мышечной ткани
2. Классификация мяса убойных животных по виду.
3. На сколько сортов и отрубов разделяют свиные туши?
4. Классификация колбасных изделий по качеству сырья.
5. Мясные полуфабрикаты: определение.

## Вариант 5

1. Виды соединительной ткани.
2. Классификация мяса убойных животных по полу.
3. Клеймение мяса (форма в соответствии с видом и категорией мяса).
4. Классификация колбасных изделий по виду оболочки.
5. Классификация мясных полуфабрикатов.

## Вариант6

1. Основные белки мышечной ткани.
2. Классификация мяса говядины по возрасту.
3. По каким показателям определяют степень свежести мяса убойных животных?
4. Классификация колбасных изделия по назначению.
5. Условия ( t, ОВВ) и сроки хранения мясных консервов.

## Вариант 7

1. Основные белки соединительной ткани.
2. Классификация мяса свинины по возрасту.
3. По каким показателям определяют степень свежести мяса птицы?
4. Условия ( t, ОВВ) и сроки хранения вареных колбасных изделий.
5. Панированные полуфабрикаты: ассортимент, хранение.

## Вариант 8

1. Химический состав мяса убойных животных.
2. Классификация мяса птицы по возрасту.
3. Условия ( t, ОВВ) и сроки хранения охлажденного мяса говядины.
4. Сырье для производства колбасных изделий.
5. Мясные кулинарные изделия: определение, сырье для изготовления.

## Вариант 9

1. Химический состав мяса птицы.
2. Классификация мяса телятины по упитанности.
3. Условия ( t, ОВВ) и сроки хранения охлажденного мяса свинины.
4. Основные этапы производства вареных колбасных изделий.
5. Мясные кулинарные изделия: классификация, хранение.

## Вариант 10

1. Основные минеральные вещества, содержащиеся в мясе.
2. Классификация мяса говядины по упитанности.
3. Условия (t, ОВВ) и сроки хранения замороженного мяса говядины.
4. Дефекты колбасных изделий.
5. Основные этапы производства мясных консервов.

## Вариант 11

1. Основные витамины, содержащиеся в мясе.
2. Классификация мяса свинины по упитанности.
3. Условия (t, ОВВ) и сроки хранения замороженного мяса свинины.
4. Субпродукты: химический состав.
5. Требования к качеству мясных консервов.

## Вариант 12

1. Что такое «убойная масса»?
2. Классификация мяса птицы по упитанности.
3. Условия (t, ОВВ) и сроки хранения охлажденного мяса птицы.
4. Классификация колбасных изделий по способу термической обработки.
5. Классификация мясных консервов по назначению, виду тары.

## Вариант 14

1.Что называют «убойным выходом»?

2. Классификация мяса убойных животных по термическому состоянию.

3.Условия (t, ОВВ) и сроки хранения мороженого мяса птицы.

4. Требования к качеству вареных колбасных изделий.

1. Классификация мясных консервов по виду сырья.

## Вариант 15

1. Основные этапы технологии переработки крупного рогатого скота.
2. Классификация мяса птицы по термическому состоянию.
3. По каким показателям классифицируются колбасные изделия?
4. Условия (t, ОВВ) и сроки хранения копченых колбасных изделий.
5. Натуральные полуфабрикаты: ассортимент, хранение.

**Рыбные товары**

**Вариант 1**

1. По каким признакам классифицируется рыба?
2. Минеральные вещества рыбы (содержание, название).
3. Мороженая рыба: требования к качеству.
4. Рыба холодного копчения: упаковка, хранение.
5. Группы рыбных пресервов.

## Вариант 2

1. Классификация рыбы по строению скелета.
2. Семейство осетровых: виды рыбы, особенности семейства.
3. Сущность посола рыбы.
4. Рыба горячего копчения: упаковка, хранение.
5. Требования к качеству рыбных пресервов.

## Вариант 3

1. Классификация рыбы в зависимости от места обитания.
2. Семейство сельдевых: виды рыбы, особенности семейства.
3. Способы посола рыбы.
4. Рыбные полуфабрикаты: определение, ассортимент.
5. Химический состав икры лососевой и осетровой.

## Вариант4

1. Классификация рыбы по размеру или массе.
2. Семейство лососевых: виды рыбы, особенности семейства.
3. Виды посола рыбы в зависимости от температуры.
4. Рыбные кулинарные изделия: определение, ассортимент.
5. Виды осетровой икры.

## Вариант 5

1. Классификация рыбы по упитанности и содержанию жира.
2. Семейство тресковых: виды рыбы, особенности семейства.
3. Виды посола рыбы в зависимости от состава посолочной смеси.
4. Рыбные консервы: определение.
5. Виды лососевой икры.

## Вариант

1. Классификация рыбы по физиологическому состоянию.
2. Семейство карповых: виды рыбы, особенности семейства.
3. Ассортимент соленых рыбных товаров.
4. Основные этапы производства рыбных консервов.
5. Дефекты икры.

## Вариант 6

1. Классификация рыбы по характеру питания.
2. Живая рыба: виды, особенности хранения.
3. Требования к качеству соленой рыбы.
4. Классификация рыбных консервов.
5. Упаковка, хранение икры.

## Вариант 7

1. Основные части тела рыбы и их границы.
2. Стадии посмертного изменения рыбы.
3. Соленые рыбные товары: упаковка, хранение.
4. Натуральные рыбные консервы: классификация, особенности.
5. Виды икры частиковых рыб.

## Вариант 8

1. Основные ткани рыбы.
2. Способы разделки рыбы.
3. Рыба копченая: определение, сущность копчения.
4. Консервы в масле: классификация.
5. Группы нерыбных водных продуктов.

## Вариант 9

1. Органы рыбы.
2. Охлажденная рыба: определение, способы охлаждения.
3. Вяленые рыбные товары: упаковка, хранение.
4. Требования к качеству рыбных консервов.
5. Виды ракообразных, имеющие промысловое значение.

## Вариант 10

1. Химический состав рыбы.
2. Охлажденная рыба: упаковка, хранение.
3. Вяленая рыба: определение, способы вяления.
4. Маркировка рыбных консервов.
5. Виды моллюсков, имеющие промысловое значение.

## Вариант 11

1. Белки рыбы (содержание, название).
2. Требования к качеству охлажденной рыбы.
3. Дефекты вяленых рыбных товаров.
4. Упаковка, хранение рыбных консервов.
5. Виды иглокожих, имеющие промысловое значение.

## Вариант 12

1. Жиры рыбы (отличительные особенности, содержание).
2. Мороженая рыба: определение, способы замораживания.
3. Дефекты соленых рыбных товаров.
4. Упаковка, хранение рыбных пресервов.
5. Особенности химического состава ракообразных.

## Вариант 13

1. Витамины рыбы (содержание, название).
2. Мороженая рыба: упаковка, хранение.
3. Способы копчения рыбы.
4. Рыбные пресервы: определение.
5. Особенности химического состава моллюсков.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество правильных**  **ответов по вариантам** | **оценка** |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 0-2 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 11, 12

Задания для лабораторного занятия

1. Изучить классификацию говядины, баранины и свинины. Результаты оформить в виде таблицы 1.

*Таблица 1.* Классификация мяса убойных животных

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид мяса | Классификация и характеристика мяса | | | |
| по полу | по возрасту | по термическому состоянию | по упитанности |

2. Изучить классификацию домашней птицы (куры, утки, индейки). Результаты оформить в виде таблицы 2.

*Таблица 2.* Классификация домашней птицы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид птицы | Классификация и характеристика птицы | | | | |
| по полу | по возрасту | по способу разделки | по термическому состоянию | по упитанности |

3. Изучить химический состав мяса убойных животных (говядина, баранина, свинина) и домашней птицы (куры, утки, индейки). Результаты оформить в виде таблицы 3.

*Таблица 3.* Химический состав мяса убойных животных и птицы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид и категория | Содержание, % | | | | Энергетическая ценность, ккал |
| воды | белков | жиров | золы |

4. Пользуясь ТНПА, дать характеристику показателей качества мяса убойных животных и мяса птицы. Результаты оформить в виде таблицы 4.

*Таблица 4.* Органолептическая оценка мяса убойных животных и мяса птицы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Характерные признаки | | | | | |
| мяса убойных животных | | | мяса птицы | | |
| свежего | сомнительной свежести | несвежего | свежего | сомнительной свежести | несвежего |

5. Изучить классификацию, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения колбасных изделий. Результаты оформить в виде таблицы 5.

*Таблица 5.* Характеристика колбасных изделий

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа | Ассортимент | Сорт | Массовая доля, % | | | Условия и сроки  хранения |
| влаги | соли | крахмала |

6. Изучить классификацию, ассортимент, условия и сроки хранения мясных консервов. Результаты оформить в виде таблицы 6.

*Таблица 6.* Классификация, ассортимент, хранение мясных консервов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа | Ассортимент | Вид тепловой обработки | Расфасовка, упаковка | Условия и сроки хранения |
| *Из мяса убойных животных*  *Из мяса домашней птицы*  *Из субпродуктов*  *И т.д.* |  |  |  |  |

7. Изучить классификацию, ассортимент, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов. Результаты оформить в виде таблицы 7.

*Таблица 7.* Характеристика мясных полуфабрикатов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Классификация | Вид полуфабриката | Характеристика | Условия и сроки хранения |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 13, 14

Задания для лабораторного занятия

1. Изучить отличительные признаки важнейших семейств промысловых рыб (осетровых, лососевых, тресковых, карповых, сельдевых). Результаты оформить в виде таблицы 1.

*Таблица 1.* Характеристика семейств промысловых рыб

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название семейства | Вид | Характеристика семейства (форма тела, наличие боковой линии, количество спинных плавников, строение чешуи и др.) | Использование |

2. Изучить химический состав рыбы. Результаты оформить в виде таблицы 2.

*Таблица 2.* Химический состав рыбы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название семейства | Представители | Содержание, % | | | |
| воды | белков | жиров | золы |

3. Изучить виды разделки рыбы соленой. Задание оформить в виде таблицы 3.

*Таблица 3.* Характеристика видов разделки соленой рыбы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование вида разделки | Характеристика |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

**Контрольные вопросы для контроля знаний**

Устно ответить на вопросы

1. По каким признакам классифицируется мясо животных?

1. Процессы первичной обработки убойных животных.
2. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
3. Морфологический и химический состав мяса домашней птицы.
4. Понятие о живой и убойной массе скота.
5. Послеубойное окоченение и созревание мяса убойных животных.
6. Классификация мяса убойных животных и птицы по виду, полу, возрасту, термическому состоянию и упитанности.
7. Клеймение мяса.
8. Схема торговой разделки говядины, свинины и баранины.
9. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.
10. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов.
11. Классификация субпродуктов, условия и сроки хранения.
12. Полуфабрикаты из свинины, говядины, баранины: пищевая ценность, классификация, ассортимент.
13. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
14. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий.
15. Классификация и ассортимент колбасных изделий.
16. Сырье и технология производства вареных, полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбасных изделий.
17. Требования к качеству колбасных изделий.
18. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
19. Дефекты колбасных изделий.
20. Мясные кулинарные изделия: ассортимент, хранение.
21. Классификация и ассортимент мясных консервов.
22. Сырье и технологическая схема производства мясных консервов.
23. Маркировка, условия и сроки хранения мясных консервов.
24. Отличительные признаки основных семейств промысловых рыб.
25. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
26. Строение тела рыбы.
27. Классификация рыбы.
28. Способы охлаждения и замораживания рыбы.
29. Дефекты, оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения рыбы охлажденной.
30. Дефекты, оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения рыбы мороженой.
31. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: ассортимент, условия и сроки хранения.
32. Способы посола рыбы: их особенности и влияние на качество товаров.
33. Сущность созревания соленой рыбы.
34. Классификация и ассортимент соленых рыбных товаров.
35. Пороки, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения рыбы соленой.
36. Способы копчения рыбы.
37. Классификация и ассортимент копченых рыбных.
38. Оценка качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения рыбы холодного и горячего копчения.
39. Способы вяления рыбы.
40. Ассортимент вяленых рыбных товаров.
41. Дефекты, оценка качества, условия и роки хранения вяленой рыбы.
42. Классификация и ассортимент рыбных консервов.
43. Оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения рыбных консервов.
44. Особенности изготовления, ассортимент, хранение рыбных пресервов.

**Критерии оценки ответов**

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

*Оценка «5»* ставится, если студент:

1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно.

*Оценка «4»* ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

*Оценка «3»* ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

*Оценка «2»* ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Умение студента представить ответы на вопросы демонстрирует освоение им следующих компетенций:**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

***Тема №5.*****Текстильные товары.**

**Задание 1**

**Тестовое задание**

Выполняется письменно по предложенным 40 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 1 час 10 минут.

1. Синтетическое волокно, которое по своим свойствам и внешнему виду напоминает шерсть – это

1. **нитрон**
2. спандекс
3. лавсан

2. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи, когда для пряжи применяют волокна большой длины, получают пряжу с ровной поверхностью и высокой прочностью

1. кардная
2. **гребенная**
3. бельевая

3. Одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении – это

1. текстурированная нить
2. **одиночная нить**
3. двойная нить

4. Какие свойства синтетических тканей могут оказать отрицательное воздействие на человека

1. **электризуемость**
2. **пониженная гигроскопичность**
3. паропроницаемость

5. Хлопчатобумажная ткань саржевого переплетения с односторонним начесом – это

1. ситец
2. **бумазея**
3. трико

6. В производстве нетканых материалов применяют технологические процессы

1. химические, физические
2. **механические, физико-химические, комбинированные**

86. Ткани хранят при

1. температура 20-25 0С, влажность 70-75%
2. **температура 15-18 0С, влажность 60-65%**
3. температура 0-50С, влажность 70-75%

7. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи, когда для пряжи применяют волокна большой длины, получают пряжу с ровной поверхностью и высокой прочностью

1. кардная
2. **гребенная**
3. бельевая

8. Нить, структура которой изменена для повышения ее объемности и растяжимости – это

1. **текстурированная нить**
2. одиночная нить
3. двойная нить

9. Полушерстяная ткань с рисунком в полоску или клетку комбинированного переплетения – это

1. ситец
2. бумазея
3. **трико**

10.Ажур-это

1. **прозрачная кружевная ткань, вязанье, плетенье, вышивка в виде сквозного рисунка**
2. шерсть домашних животных (род лам, семейство верблюдовых, разводят в высокогорной зоне Перу и Боливии). Шерсть используют для получения тканей грубых структур
3. очень открытая пройма; делается в летних блузках и платьях без рукавов, когда плечи остаются открытыми примерно по линии рукавов реглан
4. Классификация-это
5. параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
6. последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
7. **систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков**
8. Ассортимент товаров – это
9. **набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку**
10. совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
11. совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли
12. Производственный ассортимент-это
13. набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
14. **совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием**
15. совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли
16. Торговый ассортимент-это
17. набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
18. совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
19. **совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли**
20. Широта ассортимента характеризует
21. количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже
22. **количество разновидностей товаров определенного назначения**
23. отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами
24. Структура ассортимента характеризует
25. отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами
26. **соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте**
27. соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения
28. Кодирование-это
29. **образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации**
30. условное обозначение состава и последовательности расположения знаков
31. систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования
32. Качество товаров - это объективная особенность продукции
33. проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении
34. свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
35. **совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением**
36. Восточный, европейский, латиноамериканский - это разновидности стиля
37. географического
38. социального
39. **национального**

20**.** Соответствие изделия размерам и форме человека характеризуют свойства

1. **антропометрические**
2. физиологические
3. гигиенические

21.Аристократический, урбанический, кантри относятся к стилям

1. географическим
2. **социальным**
3. историческим
4. Античный, готический, барокко относятся к стилям
5. географическим
6. социальным
7. **историческим**
8. Мини, миди, макси - это понятия
9. стиля
10. **моды**
11. одежды
12. Строение вещества на уровне атомов и молекул, видимое в микроскоп-это
13. макроструктура
14. **микроструктура**
15. внутренняя структура
16. Энергетическая ценность-это количество энергии, выделяемой при полном окислении
17. белков и жиров
18. белков и углеводов
19. **белков, жиров, углеводов**
20. Основными методами классификации являются
21. **иерархический и фасетный**
22. систематизация и типизация
23. унификация и селекция
24. Формирование ассортимента означает
25. **подбор и установление совокупности различных групп, видов и разновидностей товаров в соответствии со спросом**
26. способность удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров с более высокими потребительскими свойствами
27. наиболее полное соответствие ассортиментной структуры спросу населения

28. Сопроводительный документ из 2 разделов, содержащий информацию не только о товаре, но и транспортном средстве

1. приходно-расходная накладная
2. счет-фактура
3. **товарно-транспортная накладная**

29. Энергетическая ценность продукта

1. показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
2. **количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме**
3. включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

30. При определении уровня качества товаров применяют следующие методы

1. дифференциальный или комплексный
2. **органолептический или лабораторный**
3. социологический или экспертный

31. Сертификат-это

1. документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции
2. **документ подтверждения соответствия качества продукции**
3. маркировка, нанесенная на продукте

32. Стандартизация-это

1. **деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции**
2. деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
3. экспертная оценка товара

33. Выборочный контроль-это

1. предупредительный - для предупреждения брака
2. контроль всей продукции
3. **контроль части продукции**

34. Сорт-это

1. **градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах**
2. совокупность свойств, обусловливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением
3. количественная характеристика свойств товара

35. К факторам, формирующим качество товаров, относятся

1. мода, национальные привычки, климатических условия, уровень доходов
2. **проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства**
3. тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации

36. Обязательный документ для оформления платежного поручения и оплаты поступившего товара

1. протокол согласования
2. **счет-фактура**
3. спецификация к договорам

37. К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате

1. несоблюдения технологии изготовления товаров
2. неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации
3. **усушки, распыла, раскрошки и розлива**

38. Информация о товаре - это

1. информация, предназначенная для поставщиков, посредников, продавцов, но недоступная для потребителей
2. **совокупность характеризующих сведений о товаре, предназначенная для всех субъектов коммерческой деятельности**
3. сведения о товаре для покупателя

39. Экспертиза товаров (товарная экспертиза)

1. количественная или качественная оценка свойств товара, содержащих его полезность, путем использования соответствующих методов
2. **оценка экспертом основополагающих характеристик товаров ,а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений**
3. проверка соответствия показателей качества требованиям стандартов

40. Объектом товарной экспертизы являются

1. безопасность и безвредность товаров
2. потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителями в процессе эксплуатации
3. **реальные требования к качеству товаров, установленные нормативно-технической документацией**

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери (ПК-5)

## Раздел 2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

## Лабораторное занятие № 1

1.Задания для лабораторного занятия

1.Изучить микроструктуру текстильных волокон.

На примере текстильных волокон познакомиться с микроскопиче­скими исследованиями материалов, научиться находить отличительные признаки отдельных видов этих материалов, необходимых для их распо­знавания и прогнозирования свойств.

Для выполнения работы представлены волокна хлопковые, шерстя­ные, шелковые, льняные, вискозные, ацетатные, капроновые и лавсано­вые; готовые препараты поперечных срезов этих волокон, покровные и предметные стекла, препарированные иглы, дистиллированная вода, микроскопы и осветители к ним.

2.После изучения по учебнику "Исследования непродовольственных товаров" необходимо рассмотреть под микроскопом и зарисовать в тетради продольный и поперечный срез волокон: хлопкового, льняного, шерстяного, шелка натурального, вискозного, ацетатного, капронового и лавсанового с краткими пояснительными надписями об отдельных эле­ментах структуры (например, "канал", "чешуйки", круглая или непра­вильная форма поперечного среза и т.д.). Для исследования продольного вида необходимо подготовить волокна. Для этого на предметное стекло наносят каплю воды, помещают туда от двух до четырех волокон одного вида и смачивают в течение 3-5 минут. Затем волокна накрывают по­кровным стеклом, лишнюю влагу с предметного стекла удаляют филь­тровальной бумагой.

3.В тетради отметьте особенности микроструктуры волокон в форме таблицы.

Таблица 1

Характеристика микроструктуры волокон

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название волокна | Внешние признаки | | | Особенности микроструктуры  волокна |
| гриф, блеск,  матовость | цвет | извитость |

4. Рассмотреть влияние баланса на качество одежды.

Баланс (Б) рассчитывают по формуле:

Б = (Дтп – Дтс)/2 + 0,2(С1 – С2) – 0,2Сш + П

где

Дтп - длина талии переда, см;

Дтс - длина талин спины, см;

С1 и С2 - полуобхваты груди первой и второй, см;

Сш - полуобхват шеи, см;

П - припуск, заносящий от вида изделия (для жакета 1,5, для пальто 2,0, для платья 1,0) см.

Используя данную информацию, вычислите баланс представленного изделия. Цифровые данные сравните с таблицами ГОСТа на измерения типовых фигур.

Дефекты, связанные с нарушением баланса (баланс мал, баланс велик) можно изучить по учебному пособию "Исследование непродовольственных товаров".

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3)

**Задание 2.**

Деловая ситуация. Провести экспертизу волокнистого состава непаспортизированных образцов тканей разного волокнистого состава (8-10 образцов). Результаты оформить по форме, представленной в таблице 2 и проанализировать.

Таблица 1. Экспертиза тканей по волокнистому составу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер образцов тканей в комплекте | Внешний вид ткани (вклеивается образец) | Особенности продольного строение волокна (вид под микроскопом) | Поведение при горении (в пламени, при вынесении из пламени, запах при горении, характер остатка) | Заключение о виде волокна |
| 1. Основа Уток |  |  |  |  |
| 2. Основа  Уток |  |  |  |  |
| и т.д. |  |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

***Тема №6.*****Швейные и трикотажные товары.**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняется письменно по предложенным 34 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 60 минут.

1. Обхват талии у мужчин - это

1. размер
2. **полнота**
3. рост

2. Ассортимент швейных изделий делят на классы

1. **бытовая, спортивная, специальная, национальная, ведомственная**
2. мужская, женская, детская
3. рабочая

3. Обозначение 170-100-94 обозначает

1. размер-рост-полнота
2. рост-размер-полнота
3. **полнота-размер-рост**

4. Верно ли утверждение «Сортность швейных изделий определяют по ограничительной системе»

1. **да**
2. нет

5. Швейные изделия хранят при

1. температуре 30-35 0С,влажности 80-85%
2. **температуре 15-18 0С,влажности 60-65%**
3. температура 0-5 0С, влажность 70-75%

6. Переплетение трикотажа: на лицевой стороне петельные столбики, на изнанке петельные дуги

1. ластик
2. **гладь**
3. платинированное

7. Переплетение трикотажа: на всех иглах провязываются две нити

1. ластик
2. гладь
3. **платинированное**

8.Трикотажные изделия по способу изготовления

1. верхний трикотаж, бельевые изделия, перчатки и т.д.
2. **регулярные, полурегулярные, кроеные**
3. маечные изделия

9. Основные требования к качеству трикотажных изделий

1. **гигиенические, эстетические**
2. физические, химические
3. эстетические

10.Трикотажные изделия хранят при влажности

1. **65%**
2. 75%
3. 55%

11. Синтетическое волокно, которое обладает высокой растяжимостью, до 800 % -это

1. нитрон
2. **спандекс**
3. лавсан

12. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи, когда для пряжи применяют волокна средневолокнистого хлопка

1. **кардная**
2. гребенная
3. бельевая

13. Одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении - это

1. текстурированная нить
2. **одиночная нить**
3. двойная нить

14. Хлопчатобумажная ткань саржевого переплетения с односторонним начесом - это

1. ситец
2. **бумазея**
3. трико

15. В производстве нетканых материалов применяют технологические процессы

1. химические, физические
2. **механические, физико-химические, комбинированные**
3. простые и сложные

16. Обхват туловища на уровне груди - это

1. **размер**
2. полнота
3. рост

17. Ассортимент швейных изделий делят на классы

1. **бытовая, спортивная, специальная, национальная, ведомственная**
2. мужская, женская, детская
3. рабочая, для отдыха

18. Основными видами верхнего трикотажа являются

1. **жакет, жилет, свитер**
2. чулочно-носочные изделия, головные уборы
3. пальто, куртки

19. Результатом экспертизы является

1. **оформление письменного заключения**
2. обработка результатов, их анализ
3. подготовительные операции, формирование экспертной группы
4. Товароведение изучает следующие характеристики товара
5. **потребительские свойства**
6. потребительные ценности
7. потребительские качества
8. потребительные стоимости
9. потребительские качества
10. Способность товара удовлетворять конкретные потребности человека
11. потребительским свойством
12. **потребительной ценностью**
13. потребительской стоимостью
14. потребительским фактором
15. потребительским качеством
16. Потребительская ценность – это совокупность
17. потребительских качеств
18. потребительных стоимостей
19. потребительских факторов
20. потребительских показателей
21. **потребительских полезностей**
22. В товароведении потребительских товаров выделяют 2 раздела
23. конкретное товароведение
24. **общая часть (теоретические основы)**
25. материаловедение
26. нормативные документы
27. **частное товароведение**
28. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется
29. классификационный фактор
30. классификационное свойство
31. **классификационная характеристика**
32. классификационный признак
33. классификационный показатель
34. Знак или совокупность знаков, принятых для обозначения классификационной группировки или объекта классификации, называется
35. разряд
36. **код**
37. марка
38. символ
39. число

26. Систематизированные перечни товаров, позволяющие находить место каждому объекту и присваивать ему определенное обозначение, называют

1. каталоги
2. **прейскуранты**
3. классификаторы
4. кодификаторы
5. реестры

27. Документ, содержащий результаты испытаний и другую информацию, относящуюся к испытаниям

1. акт
2. протокол
3. сертификат
4. удостоверение
5. **паспорт**

28. Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертификационной продукции установленным требованиям

1. знак соответствия
2. акт соответствия
3. **сертификат соответствия**
4. удостоверение соответствия
5. паспорт соответствия

29. Медицинские и фармацевтические товары подлежат сертификации

1. временной
2. производственной
3. торговой
4. качественной
5. **обязательной**

30. в соответствии с существующей классификацией все товары подразделяются на 2 группы

1. потребительские
2. **продовольственные**
3. индивидуального потребления
4. **непродовольственные**
5. личного потребления

31. Не являются товарами индивидуального потребления

1. **услуги**
2. материалы и детали
3. длительного пользования
4. эксклюзивные товары
5. краткосрочного пользования

32. Не является основополагающей товароведческой характеристикой товаров

1. **ассортиментная**
2. стоимостная
3. количественная
4. качественная
5. потребительская

33. Комплекс потребительских свойств характеризует

1. **полезность товара**
2. ценности товара
3. стоимость товара
4. качество товара
5. потребность товара

34. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется

1. классификационный фактор
2. классификационное свойство
3. классификационная характеристика
4. **классификационный признак**
5. классификационный показатель

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16).

## Лабораторное занятие № 2

Задания для лабораторного занятия

1.Оценить памятки по уходу за швейными и трикотажными изделиями.

Таблица 1

Оценка памятки по уходу за швейными изделиями

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценки | Оценка по пятибалльной системе | | | |
| наименование памятки | | | |
| Полнота информации |  |  |  |  |
| 1.По использованию моющих средств |  |  |  |  |
| 2.По химической чис­тоте |  |  |  |  |
| 3.По режиму сушки |  |  |  |  |
| 4.По режиму глажения |  |  |  |  |
| 5.По другим условиям |  |  |  |  |
| Итоговая оценка \средняя арифметическая |  |  |  |  |

2. Изучить структуру и содержание проспектов, товарных альбомов, каталогов. Отметить разделы каждого источника информации Результаты оформить в произвольной форме, определить достоинства и недостатки каждой рекламно-справочной информации.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12)

## Лабораторное занятие № 3

Задания для лабораторного занятия

1.Ознакомиться по альбомам и схемам с образцами кулирного и основовязаного трикотажа, изучить основные виды переплетений (кулирная гладь, ластик, интерлок, платированный кулирный и основовязаный трикотаж, футерный, плюшевый, жаккардовый кулирный и основовязаный, филейный).

2.В начале следует произвести общий осмотр образцов кулирного и основовязаного трикотажа, обратив внимание на внешние отличительные признаки полотен, волокнистый состав, фактуру, отделку, затем изучить строение и свойства основных видов трикотажных переплетений. Результаты выполнения задания оформить в таблицу 1.

Таблица 1. Ассортимент и характеристика трикотажных полотен

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Класс переплетения | Вид переплетения | Схема | Отличительные признаки и свойства полотна | Назначение |
|  |  |  |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3)

***Тема №7.*****Пушно-меховые товары**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 32 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 60 минут.

1. Какая основная операция выделки придает кожевой ткани устойчивость к загниванию

1. пикелевание
2. **дубление**
3. жирование
4. сушка

2. Верно ли утверждение «Площадь меховой шкурки определяется умножением длины шкурки на ширину посередине»

1. **да**
2. нет

3. Носкость шкурки норки

1. 100%
2. **70%+**
3. 12%

4. К женским меховым уборам относят

1. **перелины, полуперелины**
2. эскимоску, боярку
3. шапка-ушанка

5. По способу и характеру отделки лицевой поверхности кожа бывает

1. **гладкая, тисненая, нарезная**
2. кожа крупного рогатого скота и юфтевая кожа
3. свиная кожа

6. К хромовым шкурам из шкур крупного рогатого скота относят

1. **опоек, выросток, полукожник**
2. велюр, нубук, лаковая кожа
3. шеврет

7. Шевро - тонкая высококачественная кожа из шкур

1. свиней
2. овец
3. **коз**

8. Верно ли утверждение «Велюр-кожа хромового дубления, получают шлифованием бахтармы, имеет много дефектов лицевого слоя »

1. **да**
2. нет

9. К зимним видам пушнины относят

1. **соболь, норка, куница**
2. суслик, сурок, собака
3. енот, песец, заяц

10. Основными свойствами кожевой ткани являются

1. цвет, запах
2. **упругость, прочность, блеск**
3. носкость

11.Основными способами дубления кожи являются

1. промывка, разводка, шлифование
2. **хромовое, комбинированное, жировое**
3. натуральное, искусственное

12.Замшу получают

1. хромовым дублением
2. **жировым дублением**
3. комбинированным дублением

13. Замша-это

1. кожа из шкур овец малой прочности и плотности
2. кожа из шкур коз площадью 60 дм2
3. **кожа жирового метода дубления мягкая, эластичная**
4. кожа алюминиевого дубления для перчаток

14. Шеврет-это

1. **кожа из шкур овец малой прочности и плотности**
2. кожа из шкур коз площадью 60 дм2
3. кожа жирового метода дубления мягкая, эластичная
4. кожа алюминиевого дубления для перчаток

15. Спилок-это

А) валик, поддерживающий свод стопы при плоскостопии. Обычно является частью ортопедической вкладной стельки.

Б) утолщающая к пятке (клиновидная) подошва женских туфель, являющаяся одновременно и каблуком.

**часть шкуры (кожи), полученная после двоения. Различают лицевой и бахтармяный .**

16. Какие факторы влияют на намокаемость картонов

1. содержание проклеивающих веществ
2. степень размола
3. **состав**

17. Какие показатели натуральных кож относят к общим

1. толщина и массовая доля влаги
2. предел прочности при растяжении
3. **эластичность и отделка кожи**

18. Что такое «конская юфть»

1. кожи вырабатываемые из конских передин
2. **кожи, вырабатываемые из шкур яловки, бычка**
3. кожа с меньшим содержанием жира

19. Какой слой шкуры остается для получения кожи

1. **дерма**
2. эпидермис
3. подкожно-жировой

20. В чем сущность процесса «отмочки»

1. **обработка кислотно-солевым раствором**
2. обработка чистой водой
3. обработка ферментативной вытяжкой

21. Для чего производится процесс строгания

1. удаление свободной кислоты
2. **выравнивание толщины и получение гладкой поверхности**
3. удаление избытка

22. Отчего зависит площадь кожи

1. содержание влаги
2. процесс обработки
3. **вид и возраст животного**

23. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется

1. классификационный фактор
2. классификационное свойство
3. классификационная характеристика
4. **классификационный признак**
5. классификационный показатель

24. не существует видов классификаций

1. иерархические
2. фасетные
3. **естественные**
4. **вспомогательные**

25. не являются классификационными признаками для медицинских фармацевтических товаров

1. **особенности конструкции**
2. классы
3. вид
4. исходные материалы
5. коды

26. Не являются классификационными признаками для медицинских фармацевтических товаров

1. **разряды**
2. назначение
3. способ производства
4. стоимость
5. категории качества

27. Баллон аэрозольный относится к

1. первичной таре
2. вторичной таре
3. **укупорочным средствам**
4. вспомогательным упаковочным материалом
5. упаковочным материалам

28. Штриховой код, являясь элементом маркировки, не несет информацию о

1. стране, где произведен товар
2. предприятие-изготовителе товара
3. дате производства товара
4. виде товара
5. **цене товара**

29. Признаки, по которым можно классифицировать тару

1. **по материалу**
2. по цене
3. **по жесткости**
4. **по назначению**
5. по степени защиты продукции

30. К вспомогательным упаковочным средствам относятся

1. этикетка
2. ложка-дозатор
3. ампула
4. **пробка**
5. **колпачок**

31. К функциям маркировки не относится

1. информационная
2. мотивационная
3. рекламная
4. идентифицирующая
5. **эмоциональная**

32. Маркировка подразделяется на два вида

1. транспортная
2. рекламная
3. **производственная**
4. контрольная
5. **потребительская**

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 4

1.Задания для лабораторного занятия

Изучить ассортимент и потребительские свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Рассмотрение ассортимента рекомендуется начать с пушнины, затем перейти к группам мехового полуфабриката, каракулево-смушковой, овчине меховой и шкурам морского зверя. Следует запомнить характерные признаки с тем, чтобы уметь отличить один вид полуфабриката от другого. Такими признаками являются пышность, окраска, мягкость волосяного покрова, размер шкурки и др. Результаты изучения ассортимента пушно-мехового полуфабриката оформить в таблицу 1.

Таблица 1. Товароведная характеристика пушно-мехового полуфабриката

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Товарная группа | Товарная подгруппа | Товарный вид | Краткая характеристика вида (по размеру, пышности, мягкости, окраске волосяного покрова и др.) |
|  |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3)

**Задание 2. Деловая ситуация.** Сортировка пушно-меховых полуфабрикатов.

Изучение принципов сортировки пушно-мехового полуфабриката следует начинать с внимательного ознакомления с основными принципами и особенностями сортировки различных групп полуфабрикатов: пушного, мехового, каракулево-смушкового, овчины меховой, овчины шубной, шкурок морского зверя.

После изучения стандартов можно переходить к практической сортировке того или другого вида полуфабриката.

Многие виды пушно-мехового полуфабриката группируются по кряжам, сортам, размерам, цвету и порокам, по возрастному признаку.

Следует хорошо разобрать признаки и показатели, лежащие в основе той или иной группировки полуфабриката. Например, признаками, характеризующими кряж, являются пышность, длина, густота, мягкость и цвет волосяного покрова, размер шкурки. Необходимо научиться определять размер шкурки и ознакомиться с группировкой шкурок по размерам у отдельных видов.

Особое внимание следует обратить на группировку полуфабриката по сортам, в основе которой лежит качественное состояние волосяного покрова шкурки, и ознакомиться с особенностями определения сорта различных групп пушно-мехового полуфабриката.

Определив сорт, следует переходить к изучению пороков полуфабрикатов с тем, чтобы, пользуясь стандартом, уметь определять группы пороков в пределах каждого сорта.

Пользуясь стандартом, провести сортировку по одному виду пушного (белка), мехового (кролика) и каракулево-смушкового (каракуль) полуфабриката.

Результаты сортировки пушного полуфабриката рекомендуется записать по форме, представленной в таблице 12. Выявить и отметить особенности сортировки других групп полуфабрикатов.

Таблица 2. Сортировка пушно-мехового полуфабриката

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Кряж | Сорт | Размер | Цвет | Группа пороков |
|  |  |  |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3)

**Задание 3. Выездное занятие.** Посетить меховые магазины. Студенты должны ознакомиться:

1.с современным ассортиментом меховых изделий;

2.с новинками технологии и обработки меха;

3.с ведущими производителями, экспортерами и импортерами.

Каждый студент должен подготовить **реферат.**

Примерная тематика и планы рефератов:

***Зимние и весенние видов пушнины. Свойства наиболее ценных и востребованных видов пушнины.***

1. Характеристика и ассортимент пушно-меховых товаров на современном рынке.

1.1.Ассортимент пушно-меховых товаров. Классификация пушно-мехового сырья по сезону забоя.

1.2.Характеристика пушно-мехового сырья, полуфабрикатов, изделий, а также пушнины и меха.

2. Краткие характеристики зимних и весенних видов пушнины.

2.1.Свойства наиболее ценных и востребованных видов пушнины: соболь, куница, песец, норка, а также различных шкурок каракулевой породы овец и др.

2.2.Краткие характеристики зимних и весенних видов мехового полуфабриката.

3. Основные мероприятия по расширению ассортимента и повышению качества пушно-меховых товаров.

***Строение, топография и способы облагораживания пушно-меховой шкурки.***

1. Строение, топография пушно-меховой шкурки.

1.1.Строение шкурки (эпидермис, дерма, клетчатка), виды волосяного покрова (пух, промежуточный волос, ость)

1.2. Топография шкурки (хребет, чрево).

2. Способы обработки и облагораживания шкурок.

2.1.Технология и значение первичной обработки шкурок, выделки, дубления, отделки.

2.2.Способы облагораживания шкурок: люстрирование, стрижка, щипка, эпилирование.

3. Основные направления совершенствования способов обработки и облагораживания шкурок.

***Качество и хранение пушно-меховых товаров.***

1. Характеристика, ассортимент пушно-меховых товаров на современном рынке.

1.1.Ассортимент пушно-меховых товаров. Классификация пушно-мехового сырья по сезону забоя.

1.2.Характеристика пушно-мехового сырья, полуфабрикатов, изделий, а также пушнины и меха.

2.Экспертиза качества пушно-меховых товаров.

2.1.Пороки пушно-меховых полуфабрикатов.

2.2.Дефекты скорняжного производства. Режим хранения (температура, влажность, освещение), особенности хранения в летний период.

2.3.Основные показатели качества пушно-меховых товаров.

3. Основные мероприятия по совершенствованию качества и хранение пушно-меховых товаров.

## Рекомендуемая литература для написания рефератов

## *Нормативно-правовые документы*

1. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
2. Общероссийский классификатор продукции. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005.
3. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями). – <http://www.tsouz.ru> (официальный портал Таможенного союза).
4. Технические регламенты, стандарты и технические условия на продукцию, процессы, методы испытания (контроля), терминов и определений.

## *Основная литература*

1. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений / под ред. А.Н.Неверова. – 3-е изд. стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия». – 2007. – 368 с
2. Товароведение, стандартизация и экспертиза: лабораторный практикум для студентов направлений бакалавриата: «Экономика», «Менеджмент», «Торговое дело» - М.: МИИТ, 2011. – 67 с.
3. Теоретические основы товароведения и экспертизы (раздел 1 «Теоретические основы товароведения»: Практикум / Сост. А.С.Столярова, Л.И.Заиграева. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2005. - 87 с.

*Дополнительная литература*

1. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. [Текст] / М.А.Николаева – М.: Издательский Дом «Деловая литература». -2007. – 320 с. – Библиогр.: с.302-304. 3000 экз. – INSB 978-5-93211-041-6.
2. Вилкова Л.А. Товароведческие экспертизы: теория и практика - Энгельс: РИИЦ ПКИ, 2000, – 121с
3. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: учебник /А.П.Ходыкин, А.А.Ляшко, Н.И.Волошко, А.П.Снитко.-М.: Дашков и К, 2005.- 540 с.
4. Бузов Б.А., Алыменкова Н.Д., Петропавловский Д.Г. Практикум по материаловедению швейного производства. 2-е изд., стереотипное. – М.: Academia, 2004. – 416 с.
5. Технология производства потребительских товаров. Ч. 1. Непродовольственные товары. Учебник / Под ред. д-ра хим. наук Т.И. Чалых – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 320 с.
6. Периодические издания: «Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос», «Потребитель» и др.

## Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. [http://www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru/)/ − Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. http://[www.stq.ru](http://www.stq.ru/)/ − Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
3. http://[www.spros.ru](http://www.spros.ru/)/ − Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
4. [http://www.ozpp.ru](http://www.ozpp.ru/)/ − Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
5. [http://www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/)/ − На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
6. [http://www.falshivkam.net](http://www.falshivkam.net/)/ − На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
7. [http://www.legprommarket.ru](http://www.legprommarket.ru/)/ − На сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

**Шкала оценки по заданию**

***Критерии оценки***

***Оценка «отлично»***– выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

***Оценка «хорошо»*** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

***Оценка «удовлетворительно»***– имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

***Оценка «неудовлетворительно»*** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12)

***Тема №8.*****Обувные товары**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 36 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 60 минут.

1. По целевому назначению резиновую обувь делят на

1. **бытовую, спортивную, производственную**
2. лакированная, нелакированная
3. мужская, женская, мальчиковая, девичья и т.д.

2. Ассортимент резиновой обуви по полу и возрасту делят на

1. бытовую, спортивную, производственную
2. лакированная, нелакированная
3. **мужская, женская, мальчиковая, девичья и т.д.**

3. Из каких кож изготавливается мальчиковая и девичья обувь

1. хромовые
2. юфтевые
3. **искусственные**
4. **синтетические**
5. **текстильные материалы**

4. Для какой обуви применяют метод штампования

1. женские ботинки
2. **мужские галоши**
3. **мальчиковые галоши**
4. **женские галоши**

5. Что такое «латексы»

1. **поливинилхлоридная смола**
2. полиэтилен
3. водные эмульсии полимеров

6. Супинатор – это

1. **валик, поддерживающий свод стопы при плоскостопии. Обычно является частью ортопедической вкладной стельки.**
2. утолщающая к пятке (клиновидная) подошва женских туфель, являющаяся одновременно и каблуком.
3. часть шкуры (кожи), полученная после двоения. Различают лицевой и бахтармяный .

7. Для каких половозрастных групп изготовляют обувь с

текстильным верхом

1. **для всех**
2. только мужскую
3. женскую, девичью

8.Что такое «юфть»

1. центральная часть шкуры
2. мягкая кожа с большим содержанием жира
3. **мягкая кожа, полученная хромовым дублением**

9. В чем цель подготовительных операций

1. отделение подкожной клетчатки от дермы
2. ослабление связи волоса с дермой
3. **выделение из шкуры дермы и изменение физико – химических свойств**
4. уплотнение кожи

10. Сущность процесса дубления

1. кислотно-солевая обработка голья
2. введение веществ необратимо изменяющих свойства голья
3. **обработка поверхностно активными веществами**

11. Что называется «золением»

1. процесс обработки шкур водной суспензией извести
2. обработка шкур водой
3. **удаление щелочи и грязи**

12. Маркировка подразделяется на два вида

1. транспортная
2. рекламная
3. **производственная**
4. контрольная
5. **потребительская**

13. К функциям товарных знаков не относятся

1. маркетинговые
2. правовые
3. эстетические
4. контролирующие
5. **экономические**

14. К основным классификационным признакам классификации тары не относится

1. материал изготовления
2. жесткость
3. назначение
4. **конструкция**
5. **вид хранения**

15. Совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров – это

1. хранение
2. факторы хранения
3. условия хранения
4. **режим хранения**
5. место хранения

16. Приказ, регламентирующий правила хранения медицинских изделий

1. 80
2. 318
3. **706н**
4. 397н
5. 375

17. Не выделяют группу для хранения изделий медицинского назначения

1. **резиновые изделия**
2. **изделия из пластмасс**
3. перевязочные средства и вспомогательные материалы
4. изделия медицинской техники
5. **изделия из металла**

18. Резиновые изделия хранят при влажности

1. не более 25%
2. не менее 25%
3. не более 50%
4. **не менее 65%**
5. влажность не имеет значения при хранении резиновых изделий

19. Резиновые изделия хранят вдали от нагревательных приборов, на расстоянии

1. **не менее 1 м**
2. не менее 2 м
3. не менее 5 м
4. не менее 10 м
5. наличие и расположение нагревательных приборов не имеет значения.

20. Специальных условий хранения требуют резиновые изделия

1. грелки резиновые
2. перчатки
3. напальчники
4. круги подкладные
5. **все ответы верны**

21. Пиявки медицинские хранятся

1. **в светлом помещении без запаха лекарств, с постоянным температурным режимом**
2. в сухом, темном месте, с постоянным температурным режимом
3. в темном помещении без запаха лекарств, с постоянным температурным режимом
4. в темном помещении с высокой влажностью
5. в светлом помещении с низкой влажностью

22. Хранение наркотических средств и психотропных веществ осуществляется согласно приказу

1. 377
2. 318
3. 706н
4. **397н**
5. 375

23. Для каких товаров устанавливаются специфические физические свойства единичных экземпляров товаров?

**А)    характеризующихся целостностью;**

Б)    нестандартных;

В)    уникальных;

Г)    специфических;

Д)    стандартных.

24. На какие группы можно подразделить специфические физические свойства единичных экземпляров товаров, характеризующихся целостностью?

А)    технологические, вязкие;

Б)    ударные, пористые;

В)    сжимающие, слоистые;

Г)    растягивающие, хрупкие;

**Д)    структурно-механические, теплофизические, электрические, оптические, физические.**

25. Назовите особенности товаров, предъявляющиеся при ударных, сжимающих, растягивающих и других воздействиях:

А)    химические свойства;

**Б)    механические свойства;**

В)    физические свойства;

Г)    реологические свойства;

**Д)    структурные свойства.**

26. Какие свойства характеризуют способы товаров сопротивляться приложенным внешним силам или изменяться под их воздействием

**А)    структурные;**

Б)    внутренние;

В)    физические;

**Г)    механические (реологические);**

Д)    оптимальные.

27. Как называется способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии?

**А)    прочность;**

Б)    твердость;

В)    упругость;

Г)    эластичность;

Д)    пластичность.

28. Как называется способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу?

А)    смещение;

Б)    твердость;

В)    упругость;

Г)    вязкость;

**Д)    деформация.**

29. От чего зависит деформация товара?

А)    от площади воздействия;

Б)    времени действия;

**В)    от величины и вида нагрузки, структуры и физико-химических свойств;**

Г)    характера воздействия;

Д)    динамики нагрузок.

 30.Показатель экономичности стиральной машины:

А) расход моющего средства на стирку

**Б) количество обрабатываемого белья**

В) количество оборотов барабана в минуту

Г) ресурс

31. Какие показатели имеют решающее значение при оценке качества товаров?

А)    базовые;

Б)    качественные;

В)    определяющие;

**Г)    потребительские;**

Д)    комплексные.

 32. Как называется способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации?

А)    функциональное назначение;

Б)    социальное назначение;

В)    классификационное назначение;

**Г)    назначение товара;**

Д)    универсальное назначение.

33. Как называется способность товаров удовлетворять социальные потребности?

А)    свойства функционального назначения;

**Б)    свойства социального назначения;**

В)    свойства классификационного назначения;

Г)    свойства утилитарного назначения;

Д)    свойства потребительского назначения.

34. Как называется предельная возможность эксплуатации товаров, зафиксированная в нормативных документах?

А)    ресурс;

Б)    гарантия;

В)    пригодность;

Г)    безотказность;

**Д)    срок эксплуатации.**

35. Назовите способность товаров восстанавливать свои исходные свойства, в первую очередь функциональное назначение, после устранения выявленных дефектов:

А)    ресурс;

Б)    безотказность;

В)    долговечность;

Г)    сохраняемость;

**Д)    ремонтопригодность.**

36. Назовите способность товара поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока:

А)    ресурс;

Б)    прочность;

**В)    сохраняемость;**

Г)    долговечность;

Д)    качество.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 5

Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с классификацией, изучить ассортимент и свойства искусственных и синтетических обувных материалов.

Все искусственные и синтетические обувные материалы по назначению подразделяются на 3 большие группы:

1. синтетические материалы для деталей низа;
2. искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей;
3. искусственные мягкие обувные и синтетические кожи для деталей верха обуви.

Синтетические материалы для низа обуви – это материалы для подошв, подметок, каблуков, набоек.

Искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей – это материалы для стелек, простилок, платформ, жестких задников и подносков.

По структуре и применяемому сырью искусственные мягкие кожи для верха обуви могут быть двух типов – материалы на основе ткани с покрытиями, из полимеров пористой, непористой и пористо-монолитной структуры, материалы на нетканой и трикотажной основе. Синтетические кожи могут быть без основы, на нетканой или тканевой основе.

Следует помнить, что подразделение обувных материалов для изготовления наружных деталей верха обуви на искусственные и синтетические кожи носит условный характер, так как для пропитки и покрытия используются полимерные материалы. Однако, в отличие от традиционных искусственных кож, у синтетических кож пропитка и лицевое покрытие чаще делаются на основе полиуретанов. Синтетические кожи по эксплуатационным и эстетическим свойствам в большей степени приближаются к натуральной коже.

По мере ознакомления с образцами искусственных и синтетических обувных материалов записи в тетради ведут по форме, представленной в таблице 1.

Таблица1. Искусственные и синтетические обувные материалы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Группа материалов | Наименование | Структура и состав материалов | Назначение | Краткая характеристика |
|  |  |  |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3)

## Лабораторное занятие № 6

1.Задания для лабораторного занятия

Изучить ассортимент и нумерацию кожаной обуви.

а) (*для самостоятельной работы*). Пользуясь ГОСТами и учебной литературой ознакомиться с классификацией, видами и разновидностями, декоративными отделками кожаной обуви. Обратить внимание на особенности детской обуви по конструкции, применяемым материалам, отделке и др.

Изучить системы нумерации кожаной обуви, уяснить особенности метрической, штихмассовой, дюймовой систем, межразмерные интервалы при их использовании.

б)Приведите товароведную характеристику обуви различных видов, назначения, изготовленную из разных обувных материалов (не менее 5-ти пар); результаты оформить в таблицу 1.

Таблица 1. Ассортимент и товароведная характеристика кожаной обуви

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид и разновидность | Поло-возрастное назначение, размер | Группа по материалу верха | Цвет и вид материала верха | Материал подошвы и метод крепления | Особенности модели и фасона (форма носочной части, высота и форма каблука, взаимное расположение деталей и пр.) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**2.Ситуационные задачи**

Решите письменно следующие ситуационные задачи:

1.В универмаг поступила партия резиновой обуви в количестве 100 пар, замаркированных 1 сортом. При проверке качества было обнаружено следующее:

* 1. у 10 пар галош лакированных клееных имеется повреждение лаковой пленки площадью 0,3см.кв. на боковой части;
  2. у 5 пар сапожек детских клееных – выступание серы и механические повреждения, ухудшающие эксплуатационные свойства.

Проверьте соответствие сорта маркировке.

2.В универмаг поступила партия кожаной обуви в количестве 100 пар. При проверке качества обнаружено следующее:

1)у 6 пар полуботинок мужских повседневных:

- разная длина подошв – 2 мм;

- слабовыраженные молочные полосы на крыльях союзок;

2) у 5 пар сандалий детских;

- деформация ранта - 25 мм;

- слабовыраженные оспины на задниках.

3) у одной пары туфель женских модельных:

- в правой полупаре – заросшая оспина на стельке;

- отклонение ходовой поверхности каблука от горизонтальной плоскости – 2мм.

Проверьте сортность обуви.

3.Покупатель В.И.Петров купил в магазине 10 февраля без примерки полуботинки для сына стоимостью 115 рублей. Позднее, 23 февраля этого же года он обратился к директору магазина с требованием обменять полуботинки, ссылаясь на то, что они не подошли сыну по размеру.

Каковы действия директора магазина в данной ситуации?

4.Проанализируйте и оцените рациональность ассортимент­ной политики каждой обследованной торговой обувной фирмы с учетом ее местонахождения, предполагаемого сегмента потребителей, наличия конкурентов и др. Дайте обоснование вашим рекоменда­циям по совершенствованию ассортиментной политики торговых фирм. Результаты анализа и оценки запишите в тетрадь. Групповое обсуждение результатов.

5. Получена партия обувных товаров. В ходе ее проверки обнаружены дефекты с указанием их вида и количества. Дать заключение о возможности приемки данной партии товаров.

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Критерии оценки результатов решения задач**

|  |  |
| --- | --- |
| Процент от максимального количества баллов | Правильность (ошибочность) решения |
| 100 | Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения. |
| 81-100 | Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения. |
| 66-80 | Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа. |
| 46-65 | В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы. |
| 31-45 | Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи. |
| 0-30 | Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно. |
| 0 | Решение неверное или отсутствует. |

***Тема №9.*****Галантерейные товары.**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 30 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 60 минут.

1. По способу производства текстильная галантерея делится на группы

1. декоративно - отделочные, прикладные, специального назначения
2. **нитки, плетеные, лентоткацкие, швейная галантерея, зонты**
3. галстуки, декоративные изделия

2.Ассортимент галстуков

1. прикладные, декоративно-отделочные
2. **самовязы, регаты, бантики**
3. механические, полуавтоматические, автоматические
4. дождевые, солнечные, специальные
5. тюлевые, гардинные
6. машинные, ручные

3. Ассортимент кружев по способу производства

1. прикладные, декоративно-отделочные
2. самовязы, регаты, бантики
3. механические, полуавтоматические, автоматические
4. дождевые, солнечные, специальные
5. тюлевые, гардинные
6. **машинные, ручные**

4. Сплав железа с углеродом - это

1. медь
2. **сталь**
3. свинец

5. По конструкции сумки делят на

1. **кожаные, матерчатые**
2. жесткие, полужесткие, мягкие
3. натуральные, искусственные

6. Металлическая галантерея

1. **для шитья и рукоделия, украшения, одежная фурнитура**
2. кольца, браслеты
3. медальоны, кулоны, бусы

7. Мягконабивные игрушки можно предложить детям

1. для первого года жизни
2. **для 4 и 5 года жизни**
3. для 6-7 года жизни

8.Погремушки, подвески можно предложить детям

1. **первого года жизни**
2. 4 и 5 года жизни
3. 6-7 года жизни

9. Какую педагогическую направленность имеют игрушки: конструкторы

1. для физического развития
2. **для ознакомления с миром техники**
3. для художественного развития
4. для формирования трудовых навыков

10.Дымковская игрушка изготавливается из

1. **глины**
2. дерева
3. кости

11.Антимагнитное устройство защищает часы от

1. случайных падений и ударов
2. влаги
3. **воздействия магнитных полей**

12.Дымковская игрушка отображает

1. знаменательные события
2. **копирует образы человека, животных, птиц**
3. копирует фантастических животных

13.Художественные кружевные изделия

1. **вологодские**
2. оренбургские
3. павлопосадские

14.Часы в виде броши

1. применяются для измерения малых промежутков времени
2. относятся к специальным
3. **применяются для показа текущего времени**

15. Сотрясения часов могут нарушить

1. внешний вид
2. **точность хода**
3. длительность работы часов от одной полной заводки

16. Текстура древесины это

1. рисунок, образованный элементами строения древесины при их разрезании плоскостью
2. цвет
3. блеск
4. **структура поверхности среза**
5. цветовой тон

17. Назовите особенности товаров, предъявляющиеся при ударных, сжимающих, растягивающих и других воздействиях

1. химические свойства
2. **механические свойства**
3. физические свойства
4. реологические свойства
5. структурные свойства

18. Какие свойства характеризуют способы товаров сопротивляться приложенным внешним силам или изменяться под их воздействием

1. структурные
2. внутренние
3. **физические**
4. механические (реологические)
5. оптимальные

19. Как называется способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии

1. **прочность**
2. твердость
3. упругость
4. эластичность
5. пластичность

20. Как называется способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу

1. смещение
2. твердость
3. упругость
4. вязкость
5. **деформация**

21. От чего зависит деформация товара

1. от площади воздействия
2. времени действия
3. **от величины и вида нагрузки, структуры и физико-химических свойств**
4. характера воздействия
5. динамики нагрузок

22. В каких единицах выражается объемная (насыпная) масса – масса единицы объема товаров

1. в 1 м3
2. в т × на 1 м3
3. **в кг × на 1 м3**
4. в г × на 1 м3
5. в м × на 1 м3

23. Назовите показатель, применяемый при определении потребности в таре, складских площадях и транспортных средствах для обеспечения товародвижения

1. скважистость
2. **объем (насыпной) массы**
3. аэропространство
4. масса товара
5. товарные партии

24. Каким специфическим показателем характеризуется аэропространство товарной массы

1. пористость
2. рыхлость
3. удельный вес
4. **скважистость**
5. объем товарной массы

25. Для каких товаров устанавливаются специфические физические свойства единичных экземпляров товаров

1. **характеризующихся целостностью**
2. нестандартных
3. уникальных
4. специфических
5. стандартных

26. На какие группы можно подразделить специфические физические свойства единичных экземпляров товаров, характеризующихся целостностью

1. технологические, вязкие
2. ударные, пористые
3. сжимающие, слоистые
4. растягивающие, хрупкие
5. **структурно-механические, теплофизические, электрические, оптические, физические**

27. Назовите величину, чаще всего применяемую для характеристики оборудования, тары или складских помещений

1. масса
2. длина
3. объем
4. **площадь**
5. расстояние

28. Назовите самую распространенную физическую величину, применяемую для характеристики жидких товаров

1. объем
2. масса
3. вес
4. **площадь**
5. длина

29. Назовите основную физическую величину, характеризующую теплодинамическое состояние, как единых экземпляров товаров, так и товарных партий

1. градусы
2. теплоемкость
3. **температура**
4. теплопроводность
5. объем

30. Какой коэффициент используется при оценке качества материалов для изготовления одежды и обуви, характеристике теплоизоляционных материалов

1. коэффициент теплоемкости
2. теплофизических свойств товара
3. суммарный коэффициент
4. расчетный коэффициент
5. **коэффициент теплопроводности**

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 6

1.Задания для лабораторного занятия

**Изучение ассортимента и экспертиза качества галантерейных изделий из металлов**

***Цель работы****:* изучить нормативные документы, регламентирующие показатели качества металлической галантереи и методы их оценки; приобрести практические навыки проведения экспертизы органолептическими и инструментальными методами.

***План работы:***

**-**проводится определение ассортиментной принадлежности представленных образцов;

-дается товароведная характеристика представленных образцов;

-определяются регламентируемые НД показатели качества: внешний вид, показатели химической стойкости и физико-механические показатели металлических украшений, систем для влажного бритья и одежной фурнитуры.

***Защита лабораторной работы***

Итогом работы является защита лабораторной работы, состоящая из устного собеседования или письменных ответов на тесты.

На защиту лабораторной работы допускаются студенты:

– успешно выполнившие работу;

– оформившие лабораторный отчет и защитившие предыдущую лабораторную работу.

Защита лабораторной работы обязательно проходит индивидуально. После защиты лабораторный отчет сдается преподавателю.

**Шкала оценки по лабораторной работе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

***2.*Контрольные вопросы для проверки знаний**

Устно ответить на вопросы:

1. Текстильная галантерея, характеристика и ее потребительские свойства.
2. Классификация, общая характеристика ассортимента и экспертиза качества кружевных и гардинно-тюлевых изделий.
3. Кожгалантерея, характеристика и ее потребительские свойства.
4. Классификация, общая характеристика ассортимента и экспертиза качества изделий для защиты рук.
5. Металлическая галантерея, характеристика и ее потребительские свойства.
6. Классификация и общая характеристика предметов туалета, экспертиза и контроль качества.
7. Галантерейные изделия из пластмасс, характеристика и их потребительские свойства.
8. Классификация ассортимента и общая характеристика, экспертиза и контроль качества.

**Критерии оценки ответов**

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

*Оценка «5»* ставится, если студент:

1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно.

*Оценка «4»* ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

*Оценка «3»* ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

*Оценка «2»* ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Умение студента представить ответы на вопросы демонстрирует освоение им следующих компетенций:**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

***Тема №10.*****Парфюмерно-косметические товары**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 26 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 40 минут.

1. По характеру запаха духи бывают

1. жидкие, твердые
2. **цветочные, фантазийные**
3. обычного качества, духи-аналоги
4. женские, мужские

2. Срок годности духов, одеколонов группы «Экстра»

1. 12 мес
2. 3 года
3. **15 мес**

3. Для глубокой очистки кожи лица применяют

1. лосьоны
2. тоники
3. **скрабы**

4.Температуру -20Со выдерживают

1. косметические средства в аэрозольной упаковке
2. духи
3. **шампуни**

5.Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется

1. классификационный фактор
2. классификационное свойство
3. **классификационная характеристика**
4. классификационный признак
5. классификационный показатель

6.Знак или совокупность знаков, принятых для обозначения классификационной группировки или объекта классификации, называется

1. разряд
2. **код**
3. марка
4. символ
5. число

7. Систематизированные перечни товаров, позволяющие находить место каждому объекту и присваивать ему определенное обозначение, называют

1. каталоги
2. **прейскуранты**
3. классификаторы
4. кодификаторы
5. реестры

8. Документ, содержащий результаты испытаний и другую информацию, относящуюся к испытаниям

1. акт
2. протокол
3. сертификат
4. удостоверение
5. **паспорт**

9. Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертификационной продукции установленным требованиям

1. знак соответствия
2. акт соответствия
3. **сертификат соответствия**
4. удостоверение соответствия
5. паспорт соответствия

10. Медицинские и фармацевтические товары подлежат сертификации

1. временной
2. производственной
3. торговой
4. качественной
5. **обязательной**

11. в соответствии с существующей классификацией все товары подразделяются на 2 группы

1. потребительские
2. **продовольственные**
3. индивидуального потребления
4. **непродовольственные**
5. личного потребления

12. Не являются товарами индивидуального потребления

1. **услуги**
2. материалы и детали
3. длительного пользования
4. эксклюзивные товары
5. краткосрочного пользования

13. Не является основополагающей товароведческой характеристикой товаров

1. **ассортиментная**
2. стоимостная
3. количественная
4. качественная
5. потребительская

14. Комплекс потребительских свойств характеризует

1. **полезность товара**
2. ценности товара
3. стоимость товара
4. качество товара
5. потребность товара

15. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется

1. классификационный фактор
2. классификационное свойство
3. классификационная характеристика
4. **классификационный признак**
5. классификационный показатель

16. не существует видов классификаций

1. иерархические
2. фасетные
3. **естественные**

**вспомогательные**

17**.** Вещества, используемые в парфюмерной промышленности для фиксации запаха - это

а) эфирные масла

1. цибет
2. мускус
3. древесные смолы

18. Обязательная сертификация парфюмерно-косметической продукции введена

в РФ с

1. 1992
2. 1994
3. 1998г.

19. «Саше» - это общее название

1. твердых духов
2. сухих духов

20. Стойкость духов группы «Экстра» составляет

1. 35 ч.
2. 40-50 ч.
3. 50-60 ч.

21. Парфюмерная продукция с содержанием душистых веществ 1 – 1,5% - это

1. духи
2. душистые воды
3. одеколон

22. Воздушное пространство в парфюмерных флаконах без плечиков должно составлять не более

1. 2 %
2. 4 %
3. 5 %

23. Душистые воды отличаются от одеколонов меньшим содержанием душистых веществ и спирта

1. да
2. нет

24. Духи и одеколоны группы «Экстра» хранятся

1. 12 мес.
2. 15 мес.
3. 18 мес.

25. Ланолин – это

1. животный воск
2. пчелиный воск
3. растительный воск

26. Очищающее действие скрабов и пиллингов связано с содержанием в них

1. ПАВ
2. этилового спирта
3. абразивных веществ

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 7

1.Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с группировкой, ассортиментом парфюмерных изделий, используя ГОСТ Р 51578-2000; изучить показатели качества парфюмерных изделий разных видов.

На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.), охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества.

В основе деления парфюмерных изделий на виды лежит содержание душистых веществ.

По консистенции парфюмерные изделия бывают жидкие, твердые, масляные, кремообразные, воскообразные; по полу и возрасту потребителя – женские, мужские, детские, парные, унисекс; по характеру запаха – цветочные, фантазийные, цветочно-фантазийные, нейтральные; по типу запаха – теплые, свежие, сладкие, пряные, восточные, нейтральные.

Согласно международной классификации ароматов, по направлению основного аромата, преобладающего в композиции, запахи принято подразделять на следующие группы:

* Цитрусовые – запахи светлые, прохладные, звучные (Гермес, Этернити);
* Цветочные – свежие, скромные, уравновешенные запахи (Диориссимо, Фиджи, Хлоя, Пуазон);
* Папоротниковые (фужер) – запахи бодрые, тонизирующие, динамичные, стимулирующие; чаще – это мужская парфюмерия (Дракар Нуар, Босс);
* Шипровые – запах дубового мха, приглушенные, сильные, свежие, суховатые (Живанши, Мажи Нуар, Монтана);
* Амбровые – запахи экзотические, пылкие, объемные, стойкие, глубокие (Коко, Опиум, Эгоист, Шалимар);
* Кожные – запахи пряные, теплые, сухие, стойкие, интенсивные (Энигма, Блей Марин);
* Альдегидные – запахи нежные, цветочно-фруктовые, чувственные (Шанель №5);
* Кипарисовые – запахи уравновешенные, классические, просторные, стойкие, таинственные (Ла Нюн).

Стойкость запаха определяется органолептически. Для этого кусочек отбеленной марли размером 5х10 см или полоску плотной бумаги размером 10х160 мм смачивают парфюмерной жидкостью (марлю – полностью, полоску бумаги – на 30-50 мм) и оставляют в помещении при t 15-20 0С. Если через определенное количество часов, определенное ГОСТом для жидкости данного вида, запах улавливается, то стойкость считается соответствующей стандарту.

Результаты выполнения задания на примере 3-х образцов оформить в таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика парфюмерных изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид изделия | Страна – изготовитель | Объем,  мл | Консистенция | Половозрастное назначение | Тип запаха | Группа запаха | Стойкость запаха, час. | |
| Норма ГОСТ | Факт |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3)

**Задание 2. Экспертиза качества лака. Деловая ситуация.**

Провести экспертизу качества образцов лаков для ногтей (3 шт.), полученных от преподавателя, по следующим показателям:

* внешний вид, цвет, запах;
* качество покрытия и время высыхания лака;
* содержание сухого остатка;
* устойчивость к влиянию агрессивных сред.

*Внешний вид и цвет лака.* Согласно РСТ 135-76, внешний вид и цвет лака определяют просмотром флаконов в отраженном свете матовой лампы мощностью 40 ватт. Испытуемый флакон помещают на расстоянии 20 см от лампы и 30 см от наблюдателя.

Запах определяют органолептически после определения внешнего вида и цвета.

*Качество покрытия и время высыхания лака.* Для определения качества покрытия и времени высыхания лака пользуются методикой, описанной в РСТ 135-76.

Лак двукратно наносят на предметное стекло при помощи кисточки. Визуально оценивается качество покрытия. Покрытие должно быть ровное с хорошим блеском. Время высыхания определяют при комнатной температуре 18-20ºС через 5 мин. после нанесения второго слоя лака. После истечения указанного времени лак не должен давать отлип (не оставлять отпечатка на поверхности пленки при надавливании пальцем).

*Определение содержания сухого остатка.* В тарированный низкий бюкс с крышкой взвешивают на весах 5-6 г лака с точностью до 0,0001 г. Бюкс с навеской помещают в сушильный шкаф и сушат при температуре 60-65ºС до постоянного веса. Разница между двумя параллельными взвешиваниями не должна превышать 0,02 г.

Содержание сухого остатка (Х) определяют по следующей формуле:

,

где С – вес сухого остатка, г;

С1 – навеска лака, г.

*Определение устойчивости лака к влиянию агрессивных сред.* Лак двукратно наносят на два предметных стекла и высушивают.

В качестве агрессивных сред используют воду, подогретую до 50-60ºС и мыльно-щелочный раствор (5 г хозяйственного мыла и 3 г кальцинированной соды на 1 л воды, нагретой до температуры 50-60ºС). Предметные стекла с лаком погружают в чашки Петри с водой и мыльно-щелочным раствором на 30 минут. По истечении указанного времени образцы вынимают, обсушивают и проводят осмотр их поверхности.

По полученным результатам делают заключение о качестве исследуемых образцов лаков.

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

***Тема №11.*****Стеклянные товары**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 28 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 60 минут.

1. К основным видам керамики относят

1. **столовая посуда, хрустальные изделия, художественные изделия**
2. бокалы, рюмки, тарелки
3. гончарные изделия, фарфор, фаянс

2. К основным видам керамики относят

1. столовая посуда, хрустальные изделия, художественные изделия
2. бокалы, рюмки, тарелки
3. **гончарные изделия, фарфор, фаянс**

3.Групповой ассортимент металлической посуды по исходному материалу

1. эмалированная, крашеная, луженая
2. **чугунная, стальная, алюминиевая**
3. хозяйственная, буфетная

4.В хохломской росписи преобладают

1. **растительные мотивы**
2. литературные сюжеты
3. натюрморты

5. Способ термической обработки, применяемый для получения термостойкой стеклянной посуды

1. закалка
2. отжиг
3. отпуск
4. **обжиг**
5. травление

6. Основные оксиды, входящие в состав хрустального стекла оксид свинца

1. оксид бария
2. **оксид натрия**
3. **оксид калия**
4. оксид меди

7. Родина свинцового стекла (хрусталя)

1. Италия
2. Англия

8. Шихту для изготовления стекла варят при температуре

1. 1200
2. 1500
3. 1700 градусов

9. Отжиг стеклянных изделий заключается в

1. нагревании и резком охлаждении
2. нагревании и медленном охлаждении, для снятия внутреннего напряжения

10. Огневому оплавлению подвергают

1. прессованные
2. выдувные стеклянные изделия

11. Стекло обладает высокой химической устойчивостью к действию всех химических веществ, кроме

1. уксусной
2. соляной
3. плавиковой кислоты

12. Узор «кракле» наносят на стеклянные изделия в

1. холодном состоянии
2. горячем состоянии

13. Украшение стекла, при котором всю поверхность изделия обрабатывают травильным раствором, содержащим плавиковую кислоту, называется

1. химическая матовка
2. гильоширное травление

14. Украшение стеклянных изделий с помощью переводных картинок – это

1. шлифование
2. гранение
3. травление
4. декалькомания

15. Что такое менажница

16. Стеклянная посуда бывает 1 и 2 сорта, а хрусталь – только 1 сорта

1. да
2. нет

17. Как называется набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы?

А)    сортамент;

Б)    номенклатура;

В)    перечень товаров;

Г)    смешанный ассортимент;

**Д)    торговый ассортимент.**

 18. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей?

**А)    специфическим;**

Б)    недостаточным;

В)    количественным;

Г)    реальным, прогнозируемым и учебным;

Д)    сформированным.

19. Как называется количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп?

А)    реальный ассортимент;

**Б)    широта ассортимента;**

В)    ассортимент видов товаров;

Г)    ассортимент разновидностей товаров;

Д)    суммарное количество товаров.

20. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности?

**А)    полнота ассортимента;**

Б)    реальный ассортимент;

В)    широта ассортимента;

Г)    удовлетворительный ассортимент;

Д)    действительный ассортимент.

21. Как следует определить способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары?

А)    полнота ассортимента;

Б)    реальный ассортимент;

В)    удовлетворительный ассортимент;

Г)    широта ассортимента;

**Д)    устойчивый ассортимент.**

22. Как могут быть охарактеризованы потребители товаров устойчивого ассортимента?

А)    постоянные потребители;

Б)    устойчивый сегмент рынка;

**В)   «консерваторы во вкусах и привычках»;**

Г)    потребители с постоянными предпочтениями;

Д)    надежные покупатели.

23. Назовите одно из направлений ассортиментной политики организации, проводимой в условиях насыщенного рынка:

А)    насыщение;

Б)    новизна;

**В)    обновление;**

Г)    устойчивость;

Д)    рациональность.

24. Как называется минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющих профиль розничной торговли организации?

А)    ассортимент;

**Б)    ассортиментный минимум (перечень);**

В)    товары повседневного спроса;

Г)    реальный рациональный ассортимент;

Д)    структура ассортимента.

25. Как определяется способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей?

**А)    реальный ассортимент;**

Б)    ассортиментный минимум;

В)    оптимальный минимум;

Г)    ассортиментный перечень;

Д)    рациональность ассортимента.

26. Назовите свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации или использования:

А)    гармоничность ассортимента;

Б)    оптимальность ассортимента;

В)    реальность ассортимента;

**Г)    рациональность ассортимента;**

Д)    качественность ассортимента.

27. Какой ассортимент товаров отличается наибольшей гармоничностью

А)    смешанный;

Б)    качественный;

**В)    групповой;**

Г)    реальный;

Д)    оптимальный.

28. Какие товары выделяются из множества всех товаров по признаку назначения?

1. потребительские, промышленные и товары для управленческой деятельности;
2. одежда;
3. обувь;
4. ткани;
5. меха.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 8

Задания для лабораторного занятия

1.Ознакомиться с классификацией, способами изготовления и декорирования посуды из стекла.

При распознавании способа выработки стеклоизделий следует учесть, что прессованные изделия имеют большую толщину стенок, чем такие же изделия, полученные выдувным способом. Форма прессованных изделий менее сложная, при этом любой вышерасположенный диаметр внутренней полости изделия больше любого нижерасположенного (иначе нельзя извлечь пуансон из матрицы).

Рельефный рисунок на изделиях получается от рисунка на прессформе, он расплывчат, не имеет четко определенных граней и поверхность изделия менее гладкая, чем у выдувных изделий.

Прессованные изделия не вырабатывают из накладного стекла (с нацветом).

Прессовыдувные изделия имеют такую же сложную форму, как и выдувные, например, узкогорлые изделия (графин и др.). Рисунок на них выпуклый, рельефный, получают как и на прессованных изделиях от прессформы, снаружи прессовыдувные изделия имеют следы от раскрывающихся прессформ.

Украшают изделия из стекла при их выработке (в горячем состоянии) и при обработке (в холодном состоянии). Первые связаны обычно с колористическим украшением изделия – окраска стекломассы в различные цвета, получение стекла, разделка цветной нитью, цветной стеклотканью, цветными пятнами, под мрамор и др. Вторые наносят на поверхность готового изделия в процессе его обработки механическим, химическим или живописным способами.

Основные виды декорирования выдувных изделий: матовая лента, номерная шлифовка, рисунки алмазной грани, гравировка, живописные рисунки.

Механическим способом наносят:

*Номерную шлифовку* – рисунок в виде сочетания плоских и сферических шлифов и неглубоких бороздок на поверхности изделия, рисунок матовый;

*Алмазную грань* – рисунок, образованный глубокими, клиновидными бороздками, пересекающимися между собой в различных направлениях в виде кустов, сеток или растительных орнаментов;

*Гравировку* – поверхностный, обычно матовый детализованный рисунок, сложной композиции.

Химическим способом наносят:

*Простое и сложное травление –* это контурные орнаментальные рисунки различной сложности;

*Глубокое травление* наносят по накладному стеклу, это рисунки сложной композиции, с рельефной поверхностью и характерными переходами от одного цвета и оттенка к другому;

*Живописным способом* наносят рисунки керамическими красками, препаратами золота, люстровыми красками.

2.Результаты выполнения задания оформить в произвольной форме.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 9

Задания для лабораторного занятия

1.Ознакомиться с ассортиментом стеклянной посуды.

Пользуясь образцами стеклянной посуды (не менее 5-ти), путем внешнего осмотра и сравнения устанавливают характерные признаки различных видов стекол и способа выработки изделий.

Характерными признаками видов стекол являются оттенок, прозрачность, блеск, высота и тембр звука при постукивании по краю изделия деревянной палочкой.

Изделия из натрий-кальций-силикатного стекла с преобладанием оксидов натрия (натриевое стекло) имеют желтоватый оттенок, пониженную прозрачность, невысокий блеск, а изделия из натрий-кальций-силикатного стекла с преобладанием оксидов калия (калиевое стекло) имеют хорошую прозрачность, повышенный блеск. Следует помнить, что способ выработки также помогает в определении вида стекла. Известково-натриевые стекла перерабатываются в изделия прессованием, а известково-калиевые – выдуванием.

Хрустальные стекла отличаются высокой прозрачностью (в том случае если хрусталь бесцветный), высоким блеском, мелодичным, продолжительным звуком. Изделия чаще всего украшаются алмазной гранью, вырабатываются выдуванием и прессованием.

Путем сравнения ассортимента отдельных групп, например, выдувной посуды и прессованной посуды из бесцветного стекла, укажите особенности ассортимента каждой группы.

2.Результаты выполнения задания оформить в таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика посуды из стекла

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование изделия | Вид стекла | Способ выработки | Размер изделия | Фасон изделия | Вид декорирования | Характерные признаки |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Охарактеризуйте перспективы развития ассортимента бытовой стеклянной посуды.

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

***Тема №12.*****Керамические изделия**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 29 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 60 минут.

1. Родина фарфора

1. Япония
2. Китай
3. Индия

2. В качестве отощающих материалов, которые сокращают усадку керамических изделий при сушке и обжиге и способствуют формированию тонкого черепка используют

1. глины и каолин
2. кварц и кварцевый песок
3. полевой шпат, костяная зола

3. Формование керамических изделий бытового назначения округлой формы (тарелки, пиалы) производят

1. из пластичной массы в специальных шаблонах
2. литьем жидкого шликера в шаблоны

4. Шаблоны для формования керамических изделий производят их

1. стали
2. гипса
3. чугуна
4. стекла

5. Формирование основных свойств черепка происходит при

1. предварительном обжиге
2. вторичном обжиге

6. Расплавление и зеркальный разлив глазури происходит при

1. предварительном обжиге
2. вторичном обжиге

7. Плотный черепок белого цвета с голубоватым оттенком , который просвечивает в тонких слоях и при ударе о край издает высокий протяжный звук, характерен для

1. фарфора
2. фаянса
3. майолики

8. Украшение керамических изделий в виде пейзажей, архитектурных памятников, портретов называется

1. Декалькомания
2. Фотокерамика
3. арабеска

9. В керамических изделиях крышки не должны выпадать при наклоне

1. 45
2. 60
3. 70 градусов

10. Керамическая посуда выпускается

а) одного сорта б) двух сортов г) трех сортов

11. Первому сорту в керамических изделиях соответствует

1. красный
2. синий
3. зеленый цвет клейма

12.Керамические изделия, украшенные ручной росписью синего цвета, называют

1. дымковскими
2. **гжельскими**
3. хохломскими

13. Свойства, характерные для всех металлов и сплавов

1. высокая теплопроводность
2. высокая электропроводность
3. высокая химическая стойкость
4. высокая прочность
5. **высокая пластичность**

14. Показатели, характеризующие безопасность стальной эмалированной

посуды

1. **выделение (миграция) в раствор соединения свинца и кадмия**
2. размер
3. ударная прочность
4. твердость эмали
5. прочность крепления ручек

15. Основной элемент, отличающий чугун от стали

1. **углерод**
2. кремний
3. сера
4. фосфор
5. медь

16. Основной легирующий элемент, обеспечивающий коррозионную стойкость стали

1. **алюминий**
2. марганец
3. ванадий

17.Основные компоненты сплава мельхиор

1. **медь**
2. **никель**
3. олово
4. алюминий
5. хром
6. марганец

18.Способ производства чугунной посуды

1. **литье**
2. штамповка
3. ковка
4. выдувание

19.Разновидность чугуна, используемая для производства бытовой посуды

1. **серый (литейный)**
2. белый
3. ковкий
4. высокопрочный, модифицированный

черный

20.Основной легирующий элемент, входящий в состав медного сплава под

названием латунь

1. **цинк**
2. олово
3. хром
4. никель
5. алюминий

21.Основной легирующий элемент, входящий в состав медного сплава под названием бронза

1. **олово**
2. цинк
3. хром
4. никель
5. алюминий

22.Основные компоненты сплава нейзильбер

1. **медь**
2. **никель**
3. **цинк**
4. олово
5. хром
6. алюминий
7. магний

23.Ассортимент товаров – это

1. **набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку**
2. совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
3. совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

24.Производственный ассортимент-это

1. набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
2. **совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием**
3. совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли

25.Торговый ассортимент-это

1. набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
2. совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
3. **совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли**

26.Широта ассортимента характеризует

1. количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже
2. **количество разновидностей товаров определенного назначения**
3. отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

27.Структура ассортимента характеризует

1. отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами
2. **соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте**
3. соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения

28.Кодирование-это

1. **образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации**
2. условное обозначение состава и последовательности расположения знаков
3. систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования

29.Качество товаров - это объективная особенность продукции

1. проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении
2. свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
3. **совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением**

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 10

Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с классификацией посуды из керамики, материалами для ее изготовления и способами декорирования.

Результаты задания оформляются в произвольной форме.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12)

## Лабораторное занятие № 11

Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с ассортиментом фарфоровой и фаянсовой посуды.

Для выполнения этого задания группа студентов из 2-3 человек получает набор образцов фарфоровой и фаянсовой посуды (не менее 5-ти). Сравнивая их между собой, следует научиться распознавать виды керамики; при этом необходимо учитывать не один характерный признак, а несколько, т.к. один признак не всегда дает возможность правильно установить вид керамики (таблица 1).

Таблица 1. Характерные признаки распознавания изделий из фарфора и фаянса

|  |  |
| --- | --- |
| **Фарфор** | **Фаянс** |
| 1. Черепок плотный, спекшийся | 1.Черепок пористый |
| 2.Цвет черепка белый с голубоватым оттенком | 2.Цвет черепка белый с желтоватым оттенком |
| 3.Просвечиваемость в слоях толщиной до 2,5 мм | 3. Не просвечивает даже в тонких слоях |
| 4.Наличие неглазурованных участков на опорной поверхности или по верхнему краю изделий | 4.Полное глазурование всей поверхности изделия |
| 5. Звук при ударе продолжительный, звонкий | 5. Звук при ударе короткий, глухой |
| 6. Глазурь прозрачная, бесцветная | 6. Глазурь прозрачная, бесцветная |
| 7.Широкий ассортимент изделий (столовая, чайная, кофейная посуда, художественные изделия) | 7.Ассортимент уже, в основном - столовая посуда |

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 2.

Таблица 2. Характеристика посуды из керамики

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование изделия,  его фасон | Размер изделия | Просвечиваемость | Звук при ударе | Способы декорирования | Вид керамики |
|  |  |  |  |  |  |  |

Охарактеризуйте перспективы развития ассортимента посуды из керамики.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

***Тема №13.*****Металлохозяйственные товары**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 40 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 40 минут.

1. Свойства, характерные для всех металлов и сплавов

1. высокая теплопроводность
2. высокая электропроводность
3. высокая химическая стойкость
4. высокая прочность
5. **высокая пластичность**
6. высокая коррозионная стойкость

2. Показатели, характеризующие безопасность стальной эмалированной

посуды

1. **выделение (миграция) в раствор соединения свинца и кадмия**
2. размер
3. ударная прочность
4. твердость эмали
5. прочность крепления ручек

3. Основной элемент, отличающий чугун от стали

1. **углерод**
2. кремний
3. сера
4. фосфор
5. медь

4. Основной легирующий элемент, обеспечивающий коррозионную стойкость стали

1. **алюминий**
2. марганец
3. ванадий

5. Основные компоненты сплава мельхиор

1. **медь**
2. **никель**
3. олово
4. алюминий
5. хром
6. марганец

6. Способ производства чугунной посуды

1. **литье**
2. штамповка
3. ковка
4. выдувание

7. Разновидность чугуна, используемая для производства бытовой посуды

1. **серый (литейный)**
2. белый
3. ковкий
4. высокопрочный, модифицированный
5. черный

8. Основной легирующий элемент, входящий в состав медного сплава под

названием латунь

1. **цинк**
2. олово
3. хром
4. никель
5. алюминий

9. Основной легирующий элемент, входящий в состав медного сплава под названием бронза

1. **олово**
2. цинк
3. хром
4. никель
5. алюминий

10. Основные компоненты сплава нейзильбер

1. **медь**
2. **никель**
3. **цинк**
4. олово
5. хром
6. алюминий
7. магний

11.Качество товаров - это

А)объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении

Б)свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.

**В)совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением**

12. Оценка качества - это

А)сравнение совокупности показателей качества товара соответствующей совокупности базовых показателей

**Б) количественная и качественная оценка свойств, составляющих его полезность путем использования соответствующих методов**

В) проверка соответствия показателей качества требованиям, установленным в стандартах

13.Сертификат-это

А)документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции

**Б)документ подтверждения соответствия качества продукции**

В)маркировка, нанесенная на продукте

14.Стандартизация-это

**А)деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции**

Б)деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.

В)экспертная оценка товара

15.Выборочный контроль-это

А)предупредительный для предупреждения брака

Б)контроль всей продукции

**В)контроль части продукции**

16.При определении уровня качества товаров применяют следующие методы

А)дифференциальный или комплексный

**Б)органолептический или лабораторный**

В)социологический или экспертный

17. Назовите одну из основополагающих характеристик товара, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности:

А)    качество;

**Б)    потребительские свойства;**

В)    свойство;

Г)    назначение;

Д)    надежность.

18. Что означает объективная способность товара (или продукции), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении (эксплуатации)

А)    качество;

Б)    потребительские характеристики;

В)    назначение;

**Г)    свойство;**

Д)    надежность.

19. Назовите показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров:

А)    комплексные показатели;

**Б)    единичные показатели;**

В)    простые показатели;

Г)    сложные показатели;

Д)    качественные показатели.

20. Назовите показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества:

А)    количественные показатели;

Б)    единичные показатели;

В)    показатели качества;

Г)    оптимальные показатели;

**Д)    базовые показатели.**

21. Назовите способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психолого-физическими характеристиками потребителя:

А)    эргономические свойства;

Б)    потребительские свойства;

В)    эксплуатационные свойства;

**Г)    антропометрические свойства;**

Д)    психолого-физиологические свойства.

22. Требования государственных стандартов России:

1. **обязательны для выполнения;**
2. рекомендательны;
3. обязательны отдельные требования.

23. Декларация поставщика о соответствии под его полную

ответственность удостоверяет, что продукция (услуга)

соответствует:

1. конкретному стандарту;
2. сертификату качества;
3. **сертификату соответствия;**
4. директиве (в ЕС).

24. Инспекционный контроль за сертифицированной продук-

цией проводится в течение:

1. всего срока выпуска;
2. года;
3. **срока действия сертификата.**

25. Сертификация подтверждает соответствие установ-

ленным требованиям:

1. однородности партии товара;
2. технического уровня товара;
3. параметров безопасности;
4. показателей экологичности;
5. **всех показателей качества товара.**

26. Цели сертификации:

1. совершенствование производства;
2. оценка технического уровня товара;
3. **доказательство безопасности товара;**
4. **защита потребителей от некачественного товара;**
5. информация потребителей о качестве.

27. Сертификат удостоверяет соответствие:

1. **стандарту;**
2. обязательным требованиям стандарта;
3. техническому регламенту;
4. Закону «О сертификации...»;
5. Директиве (в ЕС).

28. Сертификация обязательна, если:

1. стандарт содержит требования безопасности;
2. **продукция включена в Перечень обязательной сертификации;**
3. на продукцию действует технический регламент;
4. изготовитель принял решение;
5. действует Директива (в ЕС).

29. Участники обязательной сертификации:

органы государственного управления;

1. **продавцы;**
2. **изготовители;**
3. **испытательные лаборатории;**
4. потребители.

30. Проведение обязательной сертификации финансирует:

1. **государство;**
2. изготовитель (заявитель).

31. Сертификация продукции проводится по схеме 7 «Испы-

тание партии». Что при этом подлежит испытаниям?

1. **выборка (средняя проба, %);**
2. каждое изделие.

32. Методы подтверждения соответствия продукции — это:

1. **контроль качества;**
2. сертификация третьей стороной;
3. премия за качество;
4. заявление-декларация изготовителя.

33. Обязательная сертификация в России введена на основа-

нии Закона:

1. «О стандартизации»;
2. «О защите прав потребителей»;
3. **«О сертификации продукции и услуг».**

34. В системе ГОСТ Р сертифицируют:

1. **продукцию;**
2. системы обеспечения качества;
3. услуги;
4. персонал.

35. Что изучает товароведение?

1. **особенности и классификация товаров;**
2. потребительские стоимости товаров;
3. качество и технологию производства товаров.

36. Как назывался первый этап в развитии товароведения?

1. товароведно-технологический;
2. **товароведно-описательный;**
3. товароведно-формирующий.

37. Торговый ассортимент это:

1. набор товаров, выпускаемый производственной фирмой;
2. **набор товаров, формируемый в торговом предприятии;**
3. набор товаров, представленный значительным количе-

ством групп, подгрупп, видов.

38. Набор товаров, выпускаемый производственной фирмой это:

1. **производственный ассортимент;**
2. торговый ассортимент;
3. промышленный ассортимент.

39. Назовите способность товаров при потреблении (эксплуатации) соответствовать в наибольшей степени измеряемым характеристикам потребителя:

А)    комфортность товара;

Б)    удобство при потреблении;

В)    потребительские свойства;

Г)    эксплуатационные характеристики;

**Д)    антропометрические свойства.**

40. Назовите способность товаров выражать общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека:

А)    эстетика товара;

Б)    эксплуатационные характеристики;

**В)    эстетические свойства;**

Г)    выразительность и совершенство товара;

Д)    потребительские свойства.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 12

Задания для лабораторного занятия

Используя литературные источники, указанную нормативную документацию и имеющиеся образцы ознакомиться и установить виды применяемых в производстве посуды металлов и сплавов, виды отделки поверхности и применяемые покрытия.

Выявить перечень показателей, влияющих на безопасность кухонной металлической посуды.

Результаты оформить письменно в виде конспекта.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 13

Задания для лабораторного занятия

Изучить ассортимент металлической посуды и перспективы его развития. Отобрать и проанализировать по 2-3 вида стальной, чугунной, алюминиевой и другой посуды.

Результаты оформить в таблицу 1 (на примере не менее 10 образцов).

Таблица 1. Характеристика кухонной металлической посуды

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование изделия | Материал | Способ изготовления | Отделка поверхности, способ декорирования | Вид покрытия | Форма, конструкция | Группа по назначению | Размеры, см | | Емкость, л | Характерные признаки |
| диаметр | высота |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

***Тема №14.*****Электробытовые приборы.**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 27 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 60 минут.

1. Основными параметрами телевизоров являются

1. характеризующий неравномерность скорости движения магнитной ленты
2. способность приемника принимать слабые сигналы
3. **характеризующий четкость изображения мелких деталей**

2.Кушетка-это

1. мебель для хранения книг
2. тумба и три зеркала
3. щит с тумбой с зеркалом
4. табурет с мягким сиденьем
5. **узкий диван без спинки**

3. Фотоаппараты по формату кадра и размеру светочувствительных материалов делят на

1. неавтоматические, полуавтоматические
2. **полуформатные, малоформатные, крупноформатные**

4.Трельяж - это

1. мебель для хранения книг
2. **тумба и три зеркала**
3. щит с тумбой с зеркалом
4. табурет с мягким сиденьем
5. узкий диван без спинки

5. Для борьбы с вредителями растений применяют

1. фунгициды
2. **инсектициды**
3. гербициды

6. Основной показатель качества осветительных ламп

1. световая отдача
2. **мощность**
3. размер цоколя
4. прочность крепления цоколя
5. долговечность

7. Основное достоинство абсорбционно – диффузных холодильников

1. бесшумность
2. малые габариты
3. экономичность
4. эстетичность
5. **низкая температура в низкотемпературном отделении («морозильнике»)**

8. Функциональные свойства стиральных машин

1. **эффективность стирки**
2. **потеря прочности белья после стирки**
3. **эффективность отжима белья**
4. уровень шума
5. масса стиральной машины
6. указатель уровня заполнения бака водой
7. масса белья

9. Бытовые холодильники по способу переноса тепла из холодильного шкафа в окружающую среду подразделяют на

1. **компрессионные**
2. **абсорбционно-диффузионные**
3. термоэлектрические
4. **фреоновые**
5. электрические
6. аммиачные
7. кислотные

10. 90% рынка холодильников занимают

1. компрессионные
2. абсорбционные
3. термоэлектрические холодильники

11. В абсорбционных холодильниках роль хладагента выполняет

1. аммиак
2. фреон
3. термобатарея

12.По рекомендации ЕЭС кодирование электробытовых приборов

1. 3
2. **5**
3. 7 классов

13. Отнесение холодильников к определенному классу ( А, В, С) производят по таким параметрам, как

1. эстетические свойства
2. долговечность
3. функциональность
4. **экономичность**

14. Потеря прочности белья выше в машинах

1. **активаторного типа**
2. барабанного типа

6. В машинах барабанного типа расход воды составляет

1. 35
2. **55**
3. 80 литров на 1 кг. сухого белья

15. Наиболее низкий КПД имеют электроплиты с конфорками

1. чугунными
2. ТЭН
3. **галогеновыми**
4. пирокерамическими

16. Лучшие санитарно-гигиенические условия при приготовлении пищи обеспечивают

1. **электроплиты**
2. газовые плиты

17. Расшифруйте понятия :

1. ТЭН - конфорки
2. СВЧ – печи
3. мульти-сплит система

18. Какими инертными газами наполняют бытовые лампы, для

1. уменьшения испарения тела
2. накала

19. Наибольшую экономичность, светоотдачу и больший срок службы имеют

1. обычные лампы
2. люминисцентные лампы

20.Качество товаров формируют факторы:

**А) исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка**

Б) условия хранения и транспортирование

В) принципы маркетинга

Г) аудит качества и сбытовая политика

21.ПСП - это

А) постоянная суточная потребность

Б) **полный состав продукта**

**В) предельное суточное потребление**

Г) система потребительских показателей

22.«Исходный образец»

1. используется для внешней оценки товара и тары
2. **используется для количественной оценки партии товара**
3. используется для последующего отбора образца
4. не используется для оценки

23.«Партия товара» - это товар

1. **одного наименования, от одного предприятия, по одному сопроводительному документу**
2. поступивший в торговую сеть
3. упакованный в транспортную тару
4. доставленный поставщиком

24.«Средний образец»

1. используется для оценки тары и упаковки
2. используется для количественной оценки
3. не используется для оценки
4. **используется для оценки товара по органолептическим показателям**

25.«Средний образец» товара составляет

1. половину исходного образца
2. размер исходного образца
3. часть от всей партии товара
4. **часть исходного образца в соответствии со стандартом**

26.«Средняя проба»

1. отбирается для осмотра тары и маркировки
2. отбирается для хранения
3. **отбирается для оценки качества товара с помощью инструментальных методов**
4. не используется для оценки

27. Как называется способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении?

А)    безопасность;

Б)    полезность;

В)    экологически чистый продукт;

**Г)    экологические свойства;**

Д)    безопасные потребительские свойства.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 14

Задания для лабораторного занятия

Изучить современный ассортимент бытовых холодильных приборов отечественного и импортного производства. Для этого необходимо посетить специализированное розничное предприятие, а также использовать иллюстрированные каталоги и соответствующие интернет-сайты. При выполнении задания следует установить отличительные признаки отечественных и зарубежных холодильных бытовых приборов.

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 1 (на примере не менее 10 моделей).

**Таблица 1. Сравнительная характеристика приборов холодильных бытовых**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Марка и модель | Изготовитель | Тип (компрессионный, адсорбционный) | Габариты (высота, глубина, ширина) | Количество камер | Номинальная мощность кВт/час | Общий объем, объем низкотемпературного отделения, л | Температура низкотемпературного отделения, ºС | Система оттаивания и способ удаления влаги | Дополнительные устройства |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Проведите анализ результатов сравнительной характеристики холодильных приборов, сделайте выводы и сформулируйте рекомендации по формированию рационального ассортимента.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12);

способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности (ПК-16);

способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-17);

готовность участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

## Лабораторное занятие № 15

Задания для лабораторного занятия

Изучить современный ассортимент бытовых стиральных машин. Для этого необходимо посетить специализированный магазин, а также использовать иллюстрированные каталоги и соответствующие интернет-сайты.

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 25 (на примере не менее 10 образцов).

Таблица 2. Сравнительная характеристика бытовых стиральных машин

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Марка и модель | Изготовитель | Степень автоматизации процессов | Количество баков | Габариты (высота, ширина, длина) | Способ загрузки белья | Потребляемая мощность, кВт/час | Способ активации стирки | Скорость вращения белья | Количество программ | Дополнительные функции |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Проанализируйте результаты изучения ассортимента бытовых стиральных машин; сравните ассортимент и потребительские свойства стиральных машин отечественного и импортного производства; сформулируйте рекомендации по совершенствованию торгового ассортимента.

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

***Тема №15.*****Ювелирные изделия**

**Задание 1**

**Тестовое задание**

Выполняется письменно по предложенным 10 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 20 минут.

1. Какая система проб драгметаллов применялась в России до 1927г.

а) каратная

б) метрическая

в) золотниковая

2. В метрической системе чистому золоту соответствует число

а) 24

б) 96

в) 1000

3. Золото растворяется в смеси

а) азотной и соляной кислоты

б) азотной и серной кислоты

4. 375, 500, 583, 585, 750, 958 – это пробы

а) серебра

б) золота

в) платины

5. Легирующий элемент, применяемый для сплавов с серебром

а) никель

б) медь

в) палладий

6. В ювелирной промышленности применяют сплав платины

а) 750

б) 800

в) 950 пробы

7. Какой из этих драгметаллов наиболее легкоплавкий

а) золото

б) серебро

в) платина

г) палладий

8. Драгоценный камень органического происхождения

а) коралл

б) жемчуг

в) янтарь

9. Самый хрупкий из драгоценных камней

а) изумруд

б) рубин

в) сапфир

10. Как называется искусственный камень имитирующий алмаз, впервые созданный в Физическом институте Академии наук СССР.

11. Полудрагоценный камень, который меняет свою окраску в зависимости от освещения – это

а) александрит

б)топаз

в) хризолит

12. Полудрагоценный камень, выцветающий при естественном освещении, в связи с чем изделия из него рекомендуется одевать только в вечернее время

а) гранат

б) сапфир

в) топаз

13. Драгоценный камень красноватых оттенков –это

1. жемчуг
2. коралл
3. янтарь
4. **рубин**

14.Украшения для шеи

1. для шитья и рукоделия, украшения, одежная фурнитура
2. кольца, браслеты
3. **медальоны, кулоны, бусы**

15.Верно ли что группу драгоценных камней составляют: алмаз, изумруд, рубин, сапфир

1. **да**
2. нет

16.Усик - это украшение золотом, полоска шириной

1. более 1 мм
2. менее 1 мм
3. **1 мм**

17.Латунь - это

1. медь+никель
2. **медь+цинк**
3. медь+олово

18.Драгоценный камень красноватых оттенков – это

1. жемчуг
2. коралл
3. янтарь
4. **рубин**

19.Пробы золота, применяемые в ювелирной промышленности

1. **585,750,958**
2. 750,800,875,925
3. 950

20.Верно ли что группу драгоценных камней составляют: алмаз, изумруд, рубин, сапфир

1. **да**
2. нет

21. К благородным металлам относятся

1. медь
2. **золото**

в) никель

22.Если ювелирное изделие не подошло по фасону

1. обмениваются в течение 14 дней, не считая дня покупки
2. **не обмениваются**
3. обмениваются в течение 7 дней

23.Строение вещества на уровне атомов и молекул, видимое в микроскоп-это

1. макроструктура
2. **микроструктура**
3. внутренняя структура

24. Назовите категории или разряд, присвоенный объектам, имеющим то же самое функциональное применение:

А)    качество;

Б)    стандарт;

В)    показатель;

Г)    требование;

**Д)    градация, класс, сорт.**

25. Назовите товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей:

А)    не стандарт;

Б)    дефект;

**В)    брак;**

Г)    бракованный товар;

Д)    несортный товар.

26. Какая характеристика товаров является одной из основополагающих?

А)    количественная;

**Б)    качественная;**

В)    стандартная;

Г)    органолептическая;

Д)    технологическая.

27. Что следует различать при определении количественной характеристики товаров?

А)    потребительские свойства;

Б)    наименование товаров;

В)    свойства товаров;

**Г)    единичные экземпляры товаров и товарные партии;**

Д)    комплексные упаковочные единицы.

28. Как называется совокупность единичных экземпляров товаров и комплексных упаковочных единиц, объединенных по определенному признаку?

А)    группа товаров;

**Б)    товарная партия;**

В)    товарный поток;

Г)    товарная масса;

Д)    тождество товаров.

29. Какой показатель используют для характеристики разброса (рассеивания) действительных значений показателей качества единичных экземпляров товаров?

А)    качества;

Б)    стабильности;

В)    однородности;

Г)    серийности;

**Д)    отклонения.**

30. Какими единицами измерения представлены размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий?

А)    весом;

Б)    абсолютными величинами;

В)    производными величинами;

Г)    основными величинами;

**Д)    массой, длиной, площадью, объемом.**

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Задание 2**

***Ситуационные задачи.***

Решите письменно следующие ситуационные задачи:

1.Расшифруйте марки сплавов золота. Дайте характеристику свойств указанных сплавов по цвету, температуре, твердости. Результаты оформить по форме, представленной в таблице. Проанализируйте и обсудите данные, укажите свойства и назначение сплавов.

2.Торговое предприятие намерено закупить ювелирные изделия серийного производства с определенными характеристиками (по виду материала, способу производства, виду отделки и закреплению вставок и видам клейма).

Дать расшифровку именника, марки сплава и вставок, их характеристику, описать вид замка, перечислить требования к оформлению ярлыков, оценить потребительские свойства.

Таблица 1. Характеристика ювелирных сплавов золота

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Марка сплава | Компоненты сплава, % | | Цвет | Темпе  ратура плавления, ° С | Расчетная плотность, г/см3 | Твер  дость HV, кгс/мм2 | Назначение  и основные свойства |
| золото | другие металлы |
| 3лСр М 375-20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр 585-415 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр М 585-80 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр Пд 585-255-160 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3л НЦМ 585-12,5-4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр 750-250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр М 750-150 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр Пд 750-100-150 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр Пд НКд 750-90-85-4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3лСр М 958-20 |  |  |  |  |  |  |  |

б) Расшифруйте и охарактеризуйте сплавы на основе серебра, платины и палладия. Результаты оформить в таблицу по форме, аналогичной таблице 3.

СрМ 800

Ср М 875

Ср М 925

Пл И 950-50

Пл Пд 950-50

Пл Рд 950-50

Пл М 950

Пд Ср Н 850-130

Пд М 850

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

***Критерии по оцениванию результатов решения задач***

|  |  |
| --- | --- |
| Процент от максимального количества баллов | Правильность (ошибочность) решения |
| 100 | Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения. |
| 81-100 | Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения. |
| 66-80 | Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа. |
| 46-65 | В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы. |
| 31-45 | Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи. |
| 0-30 | Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно. |
| 0 | Решение неверное или отсутствует. |

## Лабораторное занятие № 16

Задания для лабораторного занятия

Изучить пробы, установленные в РФ для ювелирных изделий из драгоценных металлов (из платины, золота, серебра, палладия). Изучить порядок клеймения ювелирных изделий из драгоценных металлов; на примере 2-3 образцов с помощью лупы изучить именники и пробирные клейма; оценить их соответствия установленному в РФ порядку.

Именник – оттиск клейма изготовителя, который ставится на всех изделиях из драгоценных металлов, содержит индивидуальные знаки изготовителя и знаки, указывающие на год клеймения (рис. 1).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **1** | **2** | **3** | **1** |  |  | | --- | | **: 5 МЮ**  **4** | |

Рис. 1. Схема именника предприятий-изготовителей ювелирных изделий:

1 – место для возможного расположения знаков, указывающих год;

2 – место для шифра инспекции в районе деятельности которой находится предприятие;

3 – знаки, указывающие на изготовителя;

4 – пример именника, проставляемого Московским экспериментальным заводом («ЮР»), расположенным в районе деятельности Центральной государственной инспекции пробирного надзора («М»), на изделиях, изготовленных в 1995 г. («5»).

Государственное пробирное клеймо – это специальный знак, который чеканится на изделиях государственными инспекциями пробирного надзора. Он означает, что изделие проверено в государственной инспекции и имеет пробу не ниже указанной в клейме.

Государственное пробирное клеймо состоит из знака удостоверения и знака пробы, которые могут быть проставлены вместе (в одном изображении) или отдельно (рис. 2).

#### ДЛЯ ЗОЛОТЫХ ИЗДЕЛИЙ



#### ДЛЯ СЕРЕБРЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ



#### ДЛЯ ПЛАТИНОВЫХ ИЗДЕЛИЙ



**Рис. 2. Государственное пробирное клеймо**

С 1958 года знак удостоверения представляет собой изображение серпа и молота на фоне пятиконечной звезды. Этот знак может быть использован и в настоящее время. С 1994 года в России установлен знак удостоверения, представляющий собой женскую голову в кокошнике и в профиль, повернутую направо (рис. 2). Знак пробы – цифры, показывающие количество единиц драгоценного металла в тысяче весовых единиц сплава.

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 2.

Таблица 2. Соответствие маркировки ювелирных изделий установленным требованиям

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Данные именника | | Наличие и вид знака удостоверения и пробы | Вид сплава драгоценного металла | Четкость нанесенных знаков | Соответствие клеймения установленному порядку | |
|  |  |  | |  |  | |  |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

***Тема №16.*****Пластмассовые товары**

**Задание 1**

**Тестовые задания**

Выполняются письменно по предложенным 25 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 40 минут.

1. Стабилизаторы вводят в полимеры для

а) повышения прочности б) пластичности в) замедления процесса старения

2. В качестве пластификаторов в полимеры добавляют

а) мел, бумагу, ткани б) глицерин, камфорное и касторовое масло в) фенолы, амины, сажу

3. Пластмассы, которые при первом нагревании принимают определенную форму и необратимо теряют способность плавиться и растворяться называются

а) термопластичными б) термореактивными

4. Для производства посуды используют полиэтилен

а) высокого давления б) низкого давления

5. Пластмассы, легко окрашиваемые в разные цвета, токсичные, при ударе издающие металлический звук, используемые в производстве авторучек, радиодеталей – это

а) полиэтилен б) полипропилен в) полистирол

6. Пластмассы высокой степени прозрачности, используемые в качестве стекол для приборов, часов и для производства канцтоваров – это

а) полиэтилен б) поливинилхлорид в) полиметилметакрилат

7. Пластмассы с высокой химической и теплостойкостью, используемые для антипригарного внутреннего покрытия кастрюль, сковородок – это

а) ПВХ б) тефлон в) фенопласт

8. Прочные пластмассы с высокими электроизоляционными свойствами, окрашиваемые обычно в черный и коричневые цвета и используемые в производстве деталей электрооборудования, под действием горячей воды выделяющие токсичный фенол - это

а) аминопласты б) полиамиды в) фенопласты

9. Пластмассы с высокими электроизоляционными свойствами, выделяющие под действием горячей воды токсичный формальдегид – это

а) аминопласты б) полиамиды в) фенопласты

10. Для пластмассовых товаров возможны 4 варианта маркировки: (назвать)

11. Назовите величину, чаще всего применяемую для характеристики оборудования, тары или складских помещений:

А)    масса;

Б)    длина;

В)    объем;

Г)    площадь;

Д)    расстояние.

12. Назовите самую распространенную физическую величину, применяемую для характеристики жидких товаров:

А)    объем;

Б)    масса;

В)    вес;

Г)    площадь;

Д)    длина.

13. Назовите основную физическую величину, характеризующую теплодинамическое состояние, как единых экземпляров товаров, так и товарных партий:

А)    градусы;

Б)    теплоемкость;

В)    температура;

Г)    теплопроводность;

Д)    объем.

14. Какой коэффициент используется при оценке качества материалов для изготовления одежды и обуви, характеристике теплоизоляционных материалов?

А)    коэффициент теплоемкости;

Б)    теплофизических свойств товара;

В)    суммарный коэффициент;

Г)    расчетный коэффициент;

Д)    коэффициент теплопроводности.

15. Что относится к специфическим физическим свойствам товарных партий?

А)    теплоемкость;

Б)    объемная (насыпная) масса, скважистость;

В)    масса;

Г)    объем;

Д)    теплопроводность.

16. В каких единицах выражается объемная (насыпная) масса – масса единицы объема товаров?

А)    в 1 м3;

Б)    в т × на 1 м3;

В)    в кг × на 1 м3;

Г)    в г × на 1 м3;

Д)    в м × на 1 м3.

17. Назовите показатель, применяемый при определении потребности в таре, складских площадях и транспортных средствах для обеспечения товародвижения:

А)    скважистость;

Б)    объем (насыпной) массы;

В)    аэропространство;

Г)    масса товара;

Д)    товарные партии.

18. Каким специфическим показателем характеризуется аэропространство товарной массы?

А)    пористость;

Б)    рыхлость;

В)    удельный вес;

Г)    скважистость;

Д)    объем товарной массы.

19. Для каких товаров устанавливаются специфические физические свойства единичных экземпляров товаров?

А)    характеризующихся целостностью;

Б)    нестандартных;

В)    уникальных;

Г)    специфических;

Д)    стандартных.

20. На какие группы можно подразделить специфические физические свойства единичных экземпляров товаров, характеризующихся целостностью?

А)    технологические, вязкие;

Б)    ударные, пористые;

В)    сжимающие, слоистые;

Г)    растягивающие, хрупкие;

Д)    структурно-механические, теплофизические, электрические, оптические, физические.

 21. Назовите особенности товаров, предъявляющиеся при ударных, сжимающих, растягивающих и других воздействиях:

А)    химические свойства;

Б)    механические свойства;

В)    физические свойства;

Г)    реологические свойства;

Д)    структурные свойства.

22. Какие свойства характеризуют способы товаров сопротивляться приложенным внешним силам или изменяться под их воздействием

А)    структурные;

Б)    внутренние;

В)    физические;

Г)    механические (реологические);

Д)    оптимальные.

23. Как называется способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии?

А)    прочность;

Б)    твердость;

В)    упругость;

Г)    эластичность;

Д)    пластичность.

24. Как называется способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу?

А)    смещение;

Б)    твердость;

В)    упругость;

Г)    вязкость;

Д)    деформация.

25. От чего зависит деформация товара?

А)    от площади воздействия;

Б)    времени действия;

В)    от величины и вида нагрузки, структуры и физико-химических свойств;

Г)    характера воздействия;

Д)    динамики нагрузок.

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **процент**  **правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-7);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 17

Задания для лабораторного занятия

*1.* Пользуясь литературными источниками и нормативными документами, ознакомиться с классификацией, основными способами производства, терминами и определениями пластических масс. Результаты выполнения задания оформить в тетради письменно.

*2.* На основе литературных источников изучить общие свойства пластмасс, их достоинства и недостатки по сравнению с природными материалами. Следует уяснить отличия и ознакомиться с ассортиментом и применением пластмасс на основе полимеризационных поликонденсационных полимеров. Результаты выполнения задания оформить письменно в виде конспекта.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

## Лабораторное занятие № 18

Задания для лабораторного занятия

1.Изучить ассортимент и потребительские свойства бытовых изделий из пластмасс. Результаты оформить по форме, предоставленной в таблице 1.

Таблица 1. Ассортимент бытовых изделий из пластмасс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование изделий | Характерные внешние признаки пластмассы (цвет, блеск, твёрдость, прозрачность и т.д.) | Способ изготовления (указать характерные признаки) | Вид пластмассы |
|  |  |  |  |  |

2. Ознакомиться с полимерными материалами для упаковки.

Приведите классификацию упаковки, охарактеризуйте ассортимент, области применения, достоинства и недостатки. Обратите внимание на санитарно-гигиенические свойства хозяйственных изделий и упаковки из пластмасс, впишите показатели, характеризующие их. Результаты оформить письменно в виде конспекта.

**Шкала оценки по заданию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цифровое выражение** | **Словесное выражение** | **Описание** |
| 5 | Отлично  (зачтено) | Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. |
| 4 | Хорошо  (зачтено) | Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. |
| 3 | Удовлетворительно  (зачтено) | Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах. |
| 2 | Неудовлетворительно  (незачтено) | Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. |

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ПК-2);

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-3) ;

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления (ПК-12).

**Раздел III. Промежуточный контроль**

**Цель промежуточного контроля** состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) студентов по окончании изучения учебной дисциплины.

**Форма проведения –** итоговый тестовый контроль знаний студентов по дисциплине «Теоретические основы товароведения» проводится в период семестровых аттестаций в форме:

- зачета - в 3 семестре;

- экзамена - в 4 семестре.

**Перечень экзаменационных вопросов дисциплине**

### 

### *Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров.*

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированным нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.
2. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
3. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, показатели качества.
4. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
5. Характеристика ассортимента кулирного и основовязаного трикотажа по структуре и потребительским свойствам.
6. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).
7. Влияние ткацких переплетений на формирование потребительских свойств тканей. Характеристика, простых мелкоузорчатых, жаккардовых и сложных переплетений.
8. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).
9. Влияние отделки тканей на формирование потребительских свойств. Особенности отделки тканей разного волокнистого состава. Облагораживающие и специальные отделки.
10. Классификация шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика ассортимента камвольных и тонкосуконных тканей.
11. Методы и порядок проверки качества одежды. Признаки, определяющие правильность посадки.
12. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
13. Классификация трикотажных изделий. Показатели качества. Краткая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
14. Пушные полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
15. Меховые полуфабрикаты: классификация, ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
16. Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
17. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
18. Меховые товары: классификация, особенности формирования современного ассортимента, потребительские свойства.
19. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
20. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.
21. Обувные натуральные кожи: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
22. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность кожаной обуви.
23. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви: ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
24. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность обувных натуральных кож.
25. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделке.
26. Классификация пластмасс; общие свойства; достоинства и недостатки пластмасс.
27. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента; способы ее изготовления, виды покрытий и отделок; потребительские свойства.
28. Холодильные приборы: классификация ассортимента, особенности конструкции, виды, показатели качества.
29. Пластмассы на основе полимеризационных полимеров: виды, свойства, применение.
30. Пластмассы на основе поликонденсационных полимеров: виды, свойства, применение.
31. Бытовые уборочные машины: классификация и групповая характеристика ассортимента; особенности конструкции; виды; показатели качества.
32. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность фарфоровых и фаянсовых изделий.
33. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
34. Стальная посуда: классификация, потребительские свойства стальной, черной, крашеной, оцинкованной и луженой посуды, требования к качеству.
35. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
36. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента; способ изготовления; потребительские свойства, требования к качеству.
37. Приборы для обработки белья (стиральные машины): классификация ассортимента; типы; показатели качества.
38. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустальных стекол. Основные показатели качества.
39. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
40. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.
41. Классификация и ассортимент текстильных волокон. Достоинства и недостатки натуральных (природных) волокон по сравнению с химическими.
42. Экспертиза текстильных материалов по волокнистому составу: методы и порядок проведения.
43. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
44. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
45. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
46. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения ювелирных изделий.
47. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность трикотажных изделий (моделирование и конструирование, применяемые материалы, технология изготовления).
48. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
49. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви; нумерация кожаной обуви.
50. Классификация, ассортимент, потребительские свойства синтетических материалов для низа обуви.
51. Классификация и характеристика ассортимента и потребительских свойств ювелирных камней.
52. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви.
53. Классификация и характеристика ассортимента валеной обуви.
54. Требования к качеству и потребительские свойства мебели.
55. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
56. Требования к качеству и потребительские свойства строительных материалов.
57. Классификация и характеристика ассортимента строительных материалов.
58. Требования к качеству игрушек, их классификация и потребительские свойства.
59. Классификация и характеристика ассортимента бытовой электронной аудиоаппаратуры.
60. Классификация и характеристика ассортимента бытовой видеоаппаратуры.

### *Товароведение и экспертиза продовольственных товаров*

1. Основы хранения продовольственных товаров.

2. Методы консервирования продовольственных товаров.

3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обусловливающие.

4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

5. Показатели качества зерна. Дефекты.

6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.

7. Показатели качества муки. Дефекты.

8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.

10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.

11. Показатели качества крупы. Дефекты.

12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.

14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.

16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

17. Показатели качества шоколада. Дефекты.

18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.

20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.

22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.

24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.

26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.

27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.

28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.

29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

30. Показатели качества чая. Дефекты.

31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

32. Макаронные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.

33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.

34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.

36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.

38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.

39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.

40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.

42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.

43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.

44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.

46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.

48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.

49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.

50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.

52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.

53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.

54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.

55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.

56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.

57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.

58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.

59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.

60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

**Задания для итогового контроля остаточных знаний по дисциплине**

**1.Задачи в экзаменационных билетах**

Задача 1.Рассчитайте размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии изюма в количестве 50 ящиков(в ящике-100 пакетов, масса пакета-100г).При приемке обнаружен один поврежденный пакет. Возможна ли приемка данной партии?

Задача 2.В рыбный отдел универсама г.Москвы поступила мороженая треска в количестве 2600 кг. Остаток товара на начало периода составлял 35 кг. За 15 дней было реализовано товара в размере 2541 кг. Остаток составил 92 кг. Определите размер начисленной естественной убыли.

Задача 3.Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из100 г. белокочанной капусты, 50 г.моркови,25 г яблока свежего и 10 г майонеза

Задача 4.Среднесуточный рацион человека,занимающегося умственным трудом составляет:100г белков,103г жиров,400г уг-в. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 5.Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25г обнаружено содержание: нешелушеных зерен-0,045 г., минеральных примесей-0,0125г.,дробленого риса-2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/c? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача 6.В магазин поступила партия персиков Фламинго в количестве 1,11 т в ящиках по 6кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов-0,15 кг, 1,5 кг плодов имеют по 3-4 легких нажима, 1,8 плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодожоркой.

Задача 7.В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г При оценке качества обнаружено:16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено : три пачки массой по 295 г, четыре-по 298,две-по 292,одна-290,остальные-по 300 г.Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии товара? Ответ обоснуйте.

Задача 8.Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача 9.При поступлении в магазин консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящиков десять ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 10.В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали , что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабоватый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: две коробки массой по 124 г, четыре-по 123,остальные имели массу по 125г? Ваши действия как товароведа?

**2.Итоговый тест по дисциплине**

**Вариант 1.**

**Задание 1**

Базисные кондиции зерна характеризуют показатели:

1. выравненность
2. натура
3. количество клейковины
4. стекловидность

**Задание 2**

Наибольшее количество сахара содержится в муке:

1. крупчатка
2. обойная
3. экстра
4. первого сорта

**Задание 3**

Ценной считается пшеница класса:

1. первого
2. третьего
3. четвертого
4. пятого

**Задание 4**

Макаронные изделия подразделяют на группы в зависимости от:

1. основного сырья
2. размеров сечения
3. формы
4. способов формования

**Задание 5**

На марки подразделяется крупа:

1) перловая

2) ячневая

3) рисовая

4) манная

**Задание 6**

Из муки твердых пшеницы изготавливают макаронные изделия марки:

1) Б

2) А

3) В

4) Г

**Задание 7**

Отдельно для каждого сорта муки определяют:

1) крупность помола

2) влажность

3) стекловидность

4) засоренность

**Задание 8**

Удаление грубых цветковых пленок и плодовых оболочек предусматривает процесс:

1) полирование

2) шлифование

3) шелушение

4) дробление

**Задание 9**

При хранении плодов и овощей происходят следующие биохимические процессы:

1) Дыхание

2) Испарение воды

3) Изменение химического состава

4) Конденсация влаги (отпотевание)

**Задание 10**

Преобладающий компонент плодов:

1) Минеральные вещества

2) Органические кислоты

3) Вода

4) Углеводы

**Задание 11**

В основу классификации плодов положен признак:

1) Строение

2) Использование

3) Съедобная часть растения

4) Химический состав

**Задание 12**

К группе длительного хранения относят ягоды:

1) cмородина

2) земляника

3) малина

4) виноград

**Задание 13**

Одной из основных причин убыли массы овощей при хранении является…

**Задание 14**

Продукцию с дефектами сверх установленных норм относят к

1) стандартной

2) нестандартной

3) техническому отходу

4) браку

**Задание 15**

В зависимости от какого признака помологические сорта семечковых плодов подразделяют на летние, осенние, зимние

1) срока созревания

2) района выращивания

3) сохраняемости

4) внешнего вида

**Вариант 2.**

**Задание 1**

В основе деления крупы на номера лежит:

1) крупность

2) содержание доброкачественного ядра

3) содержание примесей

4) содержание битого зерна

**Задание 2**

Крупу подразделяют на сорта по показателям:

1) влажность

2) зольность

3) содержание примесей

4) кислотность

**Задание 3**

Из ячменя получают крупу:

1) пшеничную

2) перловую

3) пшенную

4) толокно

**Задание 4**

Силу пшеничной муки характеризуют показатели:

1) массовая доля клейковины

2) крупность помола

3) влажность

4) зольность

**Задание 5**

Из овса получают крупу:

1) манную

2) перловую

3) ячневую

4) толокно

**Задание 6**

Сорта пшеничной хлебопекарной муки:

1) обдирная

2) высший

3) сеяная

4) третий

**Задание 7**

Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям:

1) влажность

2) зольность

3) стекловидность

4) количество клейковины

**Задание 8**

Специфичными для зерна пшеницы являются показатели:

1) влажность

2) зараженность

3) количество клейковины

4) цвет

**Задание 9**

Основные операции товарной обработки плодов и овощей

1) сушка

2) калибровка

3) отделение примесей

4) удаление сухих чешуй

**Задание 10**

Энергетическую ценность плодов и овощей обуславливают:

1) углеводы

2) витамины

3) клетчатка

4) белки

**Задание 11**

В основу классификации плодов положен признак:

1) строение

2) использование

3) съедобная часть растения

4) химический состав

**Задание 12**

Салатно – шпинатные, десертные и пряные овощи рекомендуется хранить при относительной влажности воздуха:

1) φ = 80-90 %

2) φ = 85-90 %

3) φ = 95-100 %

4) φ = 90-95 %

**Задание 13**

Природные, ботанические сорта винограда называют…

**Задание 14**

Представители настоящих ягод:

1) виноград

2) малина

3) земляника

4) ежевика

**Задание 15**

Способы размещения овощей при бестарном хранении:

1) буртовое

2) стеллажное

3) ящичное

4) контейнерное

***Ключ к тесту:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вариант 1.** | | | | **Вариант 2.** | | | |
| **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ |
| **1** | 2 | **9** | 1 | **1** | 1 | **9** | 2 |
| **2** | 2 | **10** | 3 | **2** | 3 | **10** | 1 |
| **3** | 2 | **11** | 1 | **3** | 2 | **11** | 1 |
| **4** | 1 | **12** | 4 | **4** | 1 | **12** | 3 |
| **5** | 4 | **13** | испарение | **5** | 4 | **13** | ампелографические |
| **6** | 2 | **14** | 2 | **6** | 2 | **14** | 1 |
| **7** | 1 | **15** | 1 | **7** | 4 | **15** | 1 |
| **8** | 3 |  |  | **8** | 3 |  |  |

**Вариант 3.**

***1 Вопрос.***

Искусственными волокнами являются:

капрон;

а)вискоза;

б)полиэстер;

в)полинозное;

г)нитрон.

***2 Вопрос.***

Достоинствами натуральных волокон являются:

а)высокая электризуемость;

б)отсутствие пиллингуемости;

в)низкая сминаемость;

г)высокие гигиенические показатели.

***3 Вопрос.***

Наличие чешуек на внешнем слое волокна является отличительным признаком:

а)шелка;

б)вискозы;

в)хлопка;

г)шерсти.

***4 Вопрос.***

Отличительная особенность класса сложных ткацких переплетений:

а))необходимо использование трех и более систем нитей;

б)наличие сложного ткацкого рисунка;

в)необходимо использование двух и более простых переплетений;

г)необходимо использование разных по цвету нитей.

***5 Вопрос***.

К чистошерстяным относятся ткани, содержание других волокон в которых не превышает , %:

а)2;

б)5;

в)8;

г)10.

***6 Вопрос.***

Межразмерный интервал (интервал безразличия) одежды составляет, см:

а)2;

б)4;

в)6;

г)8.

***7 Вопрос.***

При сортировки швейные изделия подразделяются на:

а)2 сорта;

б)3 сорта;

в)на сорта не делятся;

г)категории качества .

***8 Вопрос.***

Преимущества трикотажных изделий по сравнению с одеждой из тканей:

а)низкая формоустойчивость;

б)образование затяжек;

в)мягкость, высокие теплозащитные свойства;

г)облегает фигуру человека, не стесняет движения;

д)распускаемость;

е)высокая производительность

***9 Вопрос.***

Главные основовязаные переплетения – это:

а)трико, атлас, шарме;

б)цепочка, трико, атлас;

в)цепочка, шарме, трико-трико;

г)атлас, трико-шарме, цепочка.

***10 Вопрос.***

Маркировка швейных изделий для мужчин должна содержать следующие величины размерных признаков:

а)рост, обхват груди, обхват талии;

б)обхват груди, рост;

в)рост, обхват груди, обхват бедер;

г)рост, обхват талии.

***11 Вопрос.***

Для получения кожи используется слой шкуры:

а)эпидермис и дерма;

б)подкожно-жировая клетчатка;

в)дерма;

г)все три слоя.

***12 Вопрос.***

Ворсовые кожи – это:

а)нубук, замша, опоек;

б)велюр, нубук, замша;

в)опоек, шевро, замша;

г)лайка, шевро, опоек.

***13 Вопрос.***

Жировой метод дубления используют для получения кожи:

а)лайка;

б)велюр;

в)нефть;

г)замша.

***14 Вопрос.***

Грубая, сухая лицевая поверхность, недостаточная эластичность, повышенная водопроницаемость, на бахтарме заметны следы от щетины – это кожа:

а)велюр;

б)свиная;

в)опоек;

г)шевро.

***15 Вопрос.***

Синтетический материал для низа обуви с аналогичными коже твердостью, толщиной, пластичностью, внешним видом, высокой износостойкости – это:

а)транспарентная резина

б)термоэластопласт

в)кожеподобная резина

г)полиуретан.

***16 Вопрос.***

Форма носочной части, высота и форма каблука в обуви определяет:

1. модель;
2. вид;
3. назначение;
4. фасон.

***17 Вопрос.***

Наиболее распространенный метод крепления подошвы – это:

1. рантовый;
2. клеевой;
3. литьевой;
4. прошивной.

***18 Вопрос.***

Внутренняя деталь низа обуви- это:

1. основная стелька;
2. подошва;
3. межподкладка;
4. геленок.

***19 Вопрос.***

Размер отечественной обуви определяется:

1. длинной стопы, выраженной в см;
2. длинной внутреннего следа, выраженного в мм;
3. длиной стопы, выраженный в мм;
4. длинной стопы, выраженной в штихах.

***20 Вопрос.***

К особо высокому относится каблук высотой свыше:

1. 60мм;
2. 70мм;
3. 80мм;
4. 100мм.

***21 Вопрос.***

Критические пороки обуви - это:

1. слабо выраженные царапины на союзке;
2. неустойчивость покрытия кож;
3. разная высота в 4 мм между полупарами сапожек;
4. внутренний неразглаженный шов;
5. умеренновыраженная отдушистость на берцах.

***22 Вопрос.***

Пушные полуфабрикаты зимних видов – это:

1. соболь, лисица, сурок;
2. кролик, собака, кошка;
3. соболь, лисица, заяц;
4. норка, куница, козлик.

***23 Вопрос.***

Наиболее высокие теплозащитные свойства характерны для группы полуфабрикатов:

1. каракуль, заяц, норка, сурок;
2. песец, заяц, овчина, лисица;
3. лисица, суслик, овчина, песец;
4. норка, сурок, каракульча, заяц.

***24 Вопрос.***

Цвет сплава золота зависит от:

1. количество золота в сплаве;
2. места добычи;
3. состава лиготура;
4. страны- изготовителя.

***25 Вопрос.***

Укажите ювелирные сплавы серебра:

1. 500;
2. 830;
3. 925;
4. 875;
5. 750.

***26 Вопрос.***

В основе деления парфюмерных жидкостей на виды лежит:

1. содержание спирта;
2. содержание душистых веществ;
3. содержание воды;
4. крепость (условная).

***27 Вопрос.***

Жидкое мыло относится к средствам:

1. декоративной косметики;
2. косметическим гигиеническим моющим;
3. косметическим жидким;
4. парфюмерным.

***28 Вопрос.***

Для получения хрусталя в стекломассу добавляют:

1. оксид меди;
2. оксид бария;
3. оксид свинца;
4. оксид никеля.

***29 Вопрос.***

Виды декорирования фарфоровых изделий:

1. травление;
2. живопись;
3. эмалирование;
4. печать;
5. шелкография.

***30 Вопрос.***

Наилучшая отстирываемость (эффективной стирки) обеспечивается в стиральных машинах:

1. барабанных;
2. активаторных;
3. с вибратором;
4. с гидродинамическим излучателем;
5. с возвратно-поворотной мешалкой.

**Вариант 4.**

***1 Вопрос.***

Синтетическими волокнами является:

1. вискоза;
2. ласан;
3. ацетат;
4. капрон.

***2 Вопрос.***

Наиболее высокую гигроскопичность имеет:

1. капрон;
2. ацетат;
3. вискоза;
4. лавсан.

***3 Вопрос.***

Природная штопорообразная извитость волокна характерна для:

1. шерсти;
2. льна;
3. хлопка;
4. шелка;

***4 Вопрос.***

Отличительная особенность тканей жаккардового переплетения:

1. необходимо использование разных по цвету нитей;
2. наличие сложного ткацкого рисунка;
3. необходимо использование трех и более систем нитей;
4. необходимо использование двух и более простых переплетений.

***5 Вопрос.***

К чистольняным относятся ткани, содержание льняных волокон в которых, % :

1. 92;
2. 95;
3. 98;
4. 100.

***6 Вопрос.***

Полнота одежды для мужчин определяется (в см):

1. обхватом по линии талии;
2. обхватом по линии бедер;
3. полуобхватом по линии бедер;
4. полуобхватом по линии талии.

***7 Вопрос.***

Градация по качеству, предусмотренная для швейных изделий:

1. марка;
2. сорт;
3. класс;
4. категория качества.

***8 Вопрос.***

Недостатки трикотажных изделий по сравнению с одеждой из тканей:

1. низкая формаустойчивость;
2. высокие теплозащитные свойства;
3. низкая ветростойкость;
4. высокая производительность;
5. распускаемость;
6. высокая пиллингуемость.

***9 Вопрос.***

Главные кулирные переплетения – это:

1. гладь, репс, пике;
2. ластик, интерлог, репс;
3. гладь, ластик, двухизнаночное;
4. гладь, футерное, ластик.

***10 Вопрос.***

Маркировка швейных изделий для женщин должна содержать следующие величины размерных признаков:

1. рост, обхват груди, обхват талии;
2. обхват груди, рост;
3. рост, обхват груди, обхват бедер;
4. рост, обхват талии.

***11 Вопрос.***

Основу шкуры животного составляет белок:

1. фиброин;
2. кератин;
3. эластин;
4. коллаген.

***12 Вопрос.***

Ворсовые кожи – это:

1. опоек;
2. велюр;
3. нубук;
4. лайка;
5. замша.

***13 Вопрос.***

Метод дубления, преимущественно используемый для получения кож для верха обуви:

1. жировой;
2. хромовый;
3. алюминиевый;
4. растительный.

***14 Вопрос.***

Красивый, характерный зернистый рисунок мереи, мягкость, небольшая толщина при достаточной прочности – это кожа:

1. шевро;
2. опоек;
3. лайка;
4. замша.

***15 Вопрос.***

Синтетический материал для низа обуви непористой структуры, на основе натурального каучука, характерна высокая износостойкость, полупрозрачность – это:

1. транспарентная резина;
2. кожеподобная резина;
3. полиуретан;
4. термоэластопласт.

***16 Вопрос.***

Конструкция заготовки, степень охвата верхом обуви стопы и голени, степень открытости заготовки определяют:

1. фасон обуви;
2. модель обуви;
3. вид обуви;
4. сложность модели обуви.

***17 Вопрос.***

Накладной рант используется в обуви метода крепления:

1. сандального;
2. рантового
3. полусандального;
4. рантового-прошивного.

***18 Вопрос.***

Промежуточная деталь верха обуви – это:

1. геленок;
2. межподкладка;
3. союзка;
4. подкладка.

***19 Вопрос.***

Размер отечественной обуви определяется:

1. по метрической системе;
2. по штихмассовой системе;
3. по дюймовой системе;
4. По смешанной системе.

***20 Вопрос.***

В штихмассовой (европейской) системе нумерации обуви межразмерный интервал составляет, мм:

1. 5,0;
2. 6.67;
3. 8,46;
4. 10,0.

***21 Вопрос.***

При сортировке кожаная обувь:

1. подразделяется на 2 сорта;
2. подразделяется на 3 сорта;
3. на сорта не делится;
4. подразделяется на группы качества.

***22 Вопрос.***

Сортировка пушных полуфабрикатов зимних видов производится по следующим признакам:

1. сорт, цвет, размер, группа пороков;
2. группа пороков, сорт, порода, цвет;
3. кряж, сорт, размер, цвет;
4. кряж, сорт, группа пороков, размер, цвет.

***23 Вопрос.***

Группа наиболее износостойких мехов:

1. выдра, бобр, соболь, котик;
2. выдра, норка, шиншилла, соболь;
3. норка, росомаха, заяц, соболь;
4. бобр, сурок, лисица, норка.

***24 Вопрос.***

Белое золото- это:  
a) сплав золота с серебром;

* 1. платина;
  2. сплав золота с серебром и медью;
  3. сплав золота с серебром и палладием.

***25 Вопрос.***

Укажите ювелирные сплавы золота:

1. 375;
2. 875;
3. 500;
4. 585;
5. 750.

***26 Вопрос.***

Наиболее высокую стойкость запаха имеют:

1. духи группы «Экстра»;
2. одеколон;
3. духи концентрированные;
4. лосьон.

***27 Вопрос.***

Наиболее удобной тарой для крема считается:

1. алюминиевая туба;
2. полимерная туба;
3. флакон стеклянный или полимерный;
4. баночка стеклянная или полимерная.

***28 Вопрос.***

Разделки, наносимые на стеклянные изделия в горячем состоянии:

1. алмазная грань;
2. филигрань;
3. кракле;
4. гравировка;
5. валик.

***29 Вопрос.***

Основные отличительные признаки фарфора от фаянса:

1. просвечиваемость;
2. звук при ударе;
3. форма корпуса изделия;
4. микроструктура излома;
5. способы декорирования.

***30 Вопрос.***

По способу переноса тепла из холодильного шкафа в окружающую среду бытовые холодильники подразделяют:

1. фреоновые;
2. компрессионные;
3. электрические;
4. аммиачные;
5. термоэлектрические;
6. абсорбционно-диффузионные.

***Ключ к тесту:***

***Вариант 3***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ |
| **1** | б,г, | **9** | б | **17** | б | **25** | б,в,г |
| **2** | б,г | **10** | а | **18** | а | **26** | б |
| **3** | г | **11** | в | **19** | в | **27** | в |
| **4** | а | **12** | б | **20** | а | **28** | б,в |
| **5** | б | **13** | г | **21** | б,г | **29** | б,в,д |
| **6** | б | **14** | б | **22** | в | **30** | б |
| **7** | а | **15** | в | **23** | б |  |  |
| **8** | в,г,е | **16** | г | **24** | в |  |  |

***Вариант 4***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ | **Вопрос**  **№** | Ответ |
| **1** | б,г | **9** | в | **17** | а.в | **25** | а,в,г,е |
| **2** | в | **10** | в | **18** | б | **26** | а,в |
| **3** | в | **11** | г | **19** | а | **27** | б |
| **4** | б | **12** | б,в,д | **20** | б | **28** | б,в,д |
| **5** | г | **13** | б | **21** | в | **29** | а,б,г |
| **6** | а | **14** | а | **22** | г | **30** | б,д,е |
| **7** | б | **15** | а | **23** | а |  |  |
| **8** | а,в,д,е | **16** | в | **24** | г |  |  |

**Шкала оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент правильных ответов** | **оценка** |
| 81-100 | отлично |
| 61-80 | хорошо |
| 41-60 | удовлетворительно |
| 0-40 | неудовлетворительно |

# 3. Тематика контрольных работ и методические указания по их выполнению

**Указания о порядке выполнения контрольных работ**

Необходимым этапом самостоятельной работы над программным материалом является выполнение контрольной работы по предложенным вариантам.

Контрольная работа должна быть представлена в сроки, определенные учебным графиком.

Студенты, не выполнившие контрольную работу или получившие за нее отрицательную оценку (незачет), к сдаче экзамена не допускаются.

Контрольная работа по курсу включает 15 вариантов, которые распределяются между студентами по начальным буквам их фамилий следующим образом:

Вариант 1 – А, Б Вариант 9 - Р

Вариант 2 – В, Г, Д Вариант 10 - С

Вариант 3 - Е, Ж, З, Вариант 11 - Т

Вариант 4 - И Вариант 12 – У, Ф, Х

Вариант 5 – К Вариант 13 – Ц, Ч

Вариант 6 – Л Вариант 14 – Ш, Щ, Э

Вариант 7 – М, Н Вариант 15 – Ю, Я

Вариант 8 – О, П

Контрольная работа, выполненная студентом не по указанному варианту распределения, не зачитывается.

Цель контрольной работы – привить навыки самостоятельного изучения учебного материала. Поэтому решающее значение для ее оценки будут иметь ответы, составленные в результате самостоятельной творческой работы студента. Ответы, механически переписанные из учебников и учебных пособий и других источников, зачитываться не будут.

Контрольная работа должна показать умение студента кратко и четко отвечать на поставленные в теме вопросы, подбирать и использовать необходимые для ответа материалы.

Примерный объем работы должен составлять 20-24 страницы стандартной ученической тетради или 10-12 листов формата А4.

При написании и оформлении контрольных работ необходимо соблюдать следующее:

Контрольная работа может быть представлена в рукописном виде на отдельной тетради или распечатана на листах формата А4, помещенных в скоросшиватель.

Страницы работы должны быть пронумерованы и иметь следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом.

При рукописном изложении текст должен быть написан разборчиво и грамотно. Произвольные сокращения слов и терминов (кроме общепринятых) не допускаются.

Завершает работу список использованных литературных источников, который должен быть оформлен строго в соответствии с установленными правилами:

* при ссылке на учебник, учебное пособие, монографию указываются фамилии и инициалы авторов, точное наименование издания, место издания, название издательства и год издания;
* при ссылке на журнальные статьи указываются фамилии и инициалы авторов, наименование статьи, название журнала, год и номер выпуска, страницы.

В конце работы указывается дата ее выполнения и ставится личная подпись студента.

**Варианты контрольных работ**

Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров***.***

**Вариант 1**

1. Влияние ткацких переплетений на формирование потребительских свойств тканей, характеристика простых, мелкоузорчатых, жаккардовых и сложных переплетений.
2. Приборы для обработки белья (стиральные машины): классификация, современный ассортимент, типы; показатели качества.
3. Используя ГОСТ, установите соответствие маркировки двух-трех парфюмерно-косметических изделий требованиям нормативных документов. Результаты прокомментируйте.

**Вариант 2**

1. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, ассортимент, назначение, потребительские свойства, показатели качества; преимущества и недостатки по сравнению с натуральными кожами.
2. Ювелирные изделий: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
3. Алгоритм экспертизы текстильных материалов по волокнистому составу: методы и порядок проведения. Привести конкретные примеры.

**Вариант 3**

1. Классификация и современный ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика ассортимента камвольных и тонкосуконных шерстяных тканей.
2. Алюминиевая посуда: классификация, способы производства, современный ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству.
3. Изучите порядок клеймения ювелирных изделий из драгоценных металлов. На примере двух образцов изучите именники и пробирные клейма, опишите их и оцените их соответствие установленному в РФ порядку.

**Вариант 4**

1. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделке.
2. Стальная посуда: классификация, современный ассортимент, способы производства, потребительские свойства, требования к качеству.
3. Приведите сравнительную характеристику двух бытовых стиральных машин примерно одинаковых габаритов разных фирм-изготовителей. Характеристики внести в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Марка и модель | Изготовитель | Степень автоматизации процессов | Количество баков | Габариты активации стирки | Габариты (высота, ширина, длина) | Способ загрузки белья | Потребляемая мощность, кВт/час | Способ активации стирки | Скорость вращения белья | Габариты(высота, ширина, длина) | Количество программ, дополнительные функции | Цена |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Проанализируйте данные и сформулируйте выводы.

**Вариант 5**

1. Пушно-меховые полуфабрикаты: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества, принципы сортировки.
2. Упаковка из природных и синтетических полимерных материалов: виды, свойства, применение. Санитарно-гигиеническая характеристика пластмассовой посуды, тары и упаковки.
3. Привести сравнительную характеристику трех образцов, способов изготовления кухонной металлической посуды разных металлов.

Результаты занести в таблицу и прокомментировать.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование изделия | Материал | Способ изготовления | Отделка поверхности, способ декорирования | Вид покрытия | Форма, конструкция | Группа по назначению | Размеры, см | | Емкость, л | Характерные признаки |
| диаметр | высота |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Вариант 6**

1. Меховые товары: классификация, характеристики современного ассортимента, потребительские свойства.
2. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность бытовых изделий из стекла.
3. Провести экспертизу пяти предложенных образцов тканей разного волокнистого состава органолептическим методом. Описать алгоритм экспертизы; образцы приложить.

**Вариант 7**

1. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
2. Приборы холодильные бытовые: классификация, ассортимент, особенности конструкции, потребительские свойства, показатели качества.
3. Провести экспертизу пяти предложенных образцов обувных материалов органолептическим методом. Указать группу материалов, вид, назначение, отличительные признаки.

**Вариант 8**

1. Классификация швейных изделий. Методы и порядок проверки качества одежды. Признаки, определяющие правильность посадки.
2. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий.
3. Приведите сравнительную характеристику двух бытовых холодильников примерно одинакового общего объема, один из которых отечественный, второй – импортного производства.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Марка и модель | Изготовитель | Тип (компрессивный, адсорбционный) | Габариты (высота, глубина, ширина) | Количество камер | Номинальная мощность кВт/час | Общий объем, объем низкотемпературного отделения, л | Температура низкотемпературного отделения, ºС | Система оттаивания и способ удаления влаги | Дополнительные устройства | Цена |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Укажите марку, модель, тип, общий объем, габариты, количество камер, номинальную мощность, температуру и объем низкотемпературного отделения, систему оттаивания и способ удаления влаги, перечень дополнительных устройств, цену. Проанализируйте данные и сформулируйте выводы.

**Вариант 9**

1. Особенности сортировки тканей, швейных и трикотажных изделий.
2. Металлическая посуда: классификация, ассортимент, способы производства, виды покрытий и отделок, потребительские свойства, требования к качеству.
3. Провести экспертизу пяти предложенных образцов тканей по переплетениям. Указать класс, вид переплетений. Образцы тканей приложить. Схемы главных переплетений зарисовать.

**Вариант 10**

1. Текстильные нити: классификация; характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей. Влияние структуры нитей на потребительские свойства тканей.
2. Классификация и ассортимент керамических изделий. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
3. Приведите сравнительную характеристику двух импортных холодильников разных фирм-изготовителей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Марка и модель | Изготовитель | Тип (компрессивный, адсорбционный) | Габариты (высота, глубина, ширина) | Количество камер | Номинальная мощность кВт/час | Общий объем, объем низкотемпературного отделения, л | Температура низкотемпературного отделения, ºС | Система оттаивания и способ удаления влаги | Дополнительные устройства | Цена |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Укажите марку, модель, тип, общий объем, габариты, количество камер, номинальную мощность, температуру и объем низкотемпературного отделения, систему оттаивания и способ удаления влаги, перечень дополнительных устройств, цену. Проанализируйте данные и сформулируйте выводы.

**Вариант 11**

1. Кожаная обувь: классификация, характеристика современного ассортимента, свойства, показатели качества, системы нумерации.
2. Классификация и ассортимента текстильных волокон. Достоинства и недостатки натуральных волокон по сравнению с химическими.
3. Приведите сравнительную характеристику двух отечественных холодильников, но разных изготовителей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Марка и модель | Изготовитель | Тип (компрессивный, адсорбционный) | Габариты (высота, глубина, ширина) | Количество камер | Номинальная мощность кВт/час | Общий объем, объем низкотемпературного отделения, л | Температура низкотемпературного отделения, ºС | Система оттаивания и способ удаления влаги | Дополнительные устройства | Цена |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Укажите марку, модель, тип, общий объем, габариты, количество камер, номинальную мощность, температуру и объем низкотемпературного отделения, систему оттаивания и способ удаления влаги, перечень дополнительных устройств, цену. Проанализируйте данные и сформулируйте выводы.

**Вариант 12**

1. Обувные натуральные кожи: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества. Преимущества и недостатки по сравнению с искусственными и синтетическими обувными материалами.
2. Пластические массы: классификация, ассортимент, свойства, достоинства и недостатки, применение пластмасс разных видов.
3. Провести экспертизу пяти предложенных образцов трикотажных полотен по волокнистому составу органолептическим методом. Описать алгоритм экспертизы. Образцы приложить.

**Вариант 13**

1. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей разных групп и назначения (по структуре, отделке, свойствам).
2. Косметические товары: классификация, потребительские свойства, современный ассортимент косметических изделий разного назначения.
3. Проведите экспертизу пяти бытовых изделий их пластмасс разных видов и назначения.

Результаты оформите в таблицу. Прокомментируйте данные.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование изделия | Маркировочные данные | Назначение | Характерные внешние признаки (цвет, блеск, твердость, прозрачность и т.д.) | Способ изготовления (указать характерные признаки) | Поведение при горении | Вид пластмассы |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Вариант 14**

1. Классификация и современный ассортимент трикотажных изделий. Показатели качества. Сравнительная характеристика кулирного и основовязаного трикотажа.
2. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустальных стекол. Способы декорирования. Основные показатели качества.
3. Провести экспертизу пяти предложенных образцов тканей, по отделке (художественно-колористической и специальной). Образцы приложить.

**Вариант 15**

1. Парфюмерные товары: классификация, характеристика ассортимента основных групп, потребительские свойства, показатели качества.
2. Бытовые уборочные машины: классификация и групповая характеристика современного ассортимента, особенности конструкции, виды, потребительские свойства, показатели качества.
3. Провести экспертизу пяти предложенных образцов трикотажных полотен по переплетениям. Указать класс, вид переплетений. Образцы приложить.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров***.***

**Вариант 1**

1. Химический состав продовольственных товаров.

2. Растительное масло. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы зерномучных товаров (макаронные изделия) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 2**

1. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обусловливающие.
2. Маргарин. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.
3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы плодоовощных товаров (косточковые плоды) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы.
4. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 3**

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Рыбные консервы. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы молочных товаров (мороженое) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 4**

1. Основы консервирования продовольственных товаров
2. Рыба. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.
3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы вкусовых товаров (кофе) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 5**

1. Зерномучные товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Колбасы вареные. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.
3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы кондитерских товаров (шоколад) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 6**

1. Плодоовощные товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Мясо. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы кондитерских товаров (пряники) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 7**

1. Кондитерские товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Сыры сычужные твердые. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы мясных товаров (мясные копчености) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 8**

1. Вкусовые товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Кисломолочные товары. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы рыбных товаров (рыба соленая) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 9**

1. Молочные товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Вина виноградные. Ассортимент, показатели качества, дефекты и болезни, хранение

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы жировых товаров (майонез) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 10**

1. Мясные товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Молоко. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы вкусовых товаров (соки) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 11**

1. Рыбные товары. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Чай. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы молочных товаров (сливочное масло) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 12**

1. Продовольственные товары. Классификация и ассортимент.
2. Карамель. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы зерномучных товаров (мука) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 13**

1. Печенье. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.
2. Семечковые. Показатели качества, дефекты и болезни, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы мясных товаров (рыба копченая) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 14**

1. Хлебобулочные изделия. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.
2. Переработанные плоды и овощи. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы молочных товаров (молочные консервы) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Вариант 15**

1. Крупа. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.
2. Клубнеплоды. Показатели качества, дефекты и болезни, хранение.

3. Проведите (теоретически) оценку качества конкретной продукции из группы мясных товаров (колбасы копченые) в соответствии с нормативными документами. Данные представьте в виде таблицы. Укажите гарантийные сроки и условия хранения.

**Литература**

## Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).
3. Общероссийский классификатор продукции. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005.
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза. – <http://www.tsouz.ru> (официальный портал Таможенного союза).
5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями). – <http://www.tsouz.ru> (официальный портал Таможенного союза).
6. Технические регламенты, стандарты и технические условия на продукцию, процессы, методы испытания (контроля), терминов и определений.
7. ГОСТ 4103-82. Изделия швейные. Методы контроля качества. М.: Изд-во стандартов, 2006.

## Основная литература

1. Лабораторный практикум по дисциплине «Общий курс товароведения продовольственных товаров» / Сост.М.А.Положишникова. - М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2010.
2. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений / под ред. А.Н.Неверова. – 3-е изд. стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия». – 2007. – 368 с
3. Товароведение, стандартизация и экспертиза: лабораторный практикум для студентов направлений бакалавриата: «Экономика», «Менеджмент», «Торговое дело» - М.: МИИТ, 2011. – 67 с.
4. Теоретические основы товароведения и экспертизы (раздел 1 «Теоретические основы товароведения»: Практикум / Сост. А.С.Столярова, Л.И.Заиграева. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2005. - 87 с.

## Дополнительная литература

1. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. [Текст] / М.А.Николаева – М.: Издательский Дом «Деловая литература». -2007. – 320 с. – Библиогр.: с.302-304. – INSB 978-5-93211-041-6.
2. Вилкова Л.А. Товароведческие экспертизы: теория и практика - Энгельс: РИИЦ ПКИ, 2000, – 121с
3. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: учебник /А.П.Ходыкин, А.А.Ляшко, Н.И.Волошко, А.П.Снитко.-М.: Дашков и К, 2005.- 540 с.
4. Бузов Б.А., Алыменкова Н.Д., Петропавловский Д.Г. Практикум по материаловедению швейного производства. 2-е изд., стереотипное. – М.: Academia, 2004. – 416 с.
5. Технология производства потребительских товаров. Ч. 1. Непродовольственные товары. Учебник / Под ред. д-ра хим. наук Т.И. Чалых – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 320 с.
6. Периодические издания в России: «Текстильная промышленность»,«Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос», «Потребитель» и др.

## Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. [http://www.gost.ru](http://www.gost.ru/)/ − Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. [http://www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru/)/ − Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. [http://www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru/)/ − Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
4. <http://www.tsouz.ru> – Официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].
5. http://[www.stq.ru](http://www.stq.ru/)/ − Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
6. http://[www.spros.ru](http://www.spros.ru/)/ − Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. [http://www.ozpp.ru](http://www.ozpp.ru/)/ − Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
8. http.//www.mozp.org/ – Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
9. http://[www.asq.org](http://www.asq.org)/. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
10. [http://www.1gost.ru](http://www.1gost.ru/)/ − На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
11. [http://www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/)/ − На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
12. [http://www.falshivkam.net](http://www.falshivkam.net/)/ − На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
13. [http://www.legprommarket.ru](http://www.legprommarket.ru/)/ − На сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).
14. http://www.textilemarket.ru –на сайте представлены производители текстильных товаров
15. http://www. textileclub.ru – на сайте представлен ассортимент текстильных товаров