

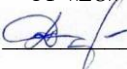
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2024 14:22:29
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело
направленность (профиль) программы «Коммерция»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г. В. ПЛЕХАНОВА

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО
Протоколом заседания кафедры
торговли и общественного питания
от «28» марта 2019 № 8
Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
для студентов приема 2020 г.**

**Б1.В.03 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И
СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**Направление подготовки 38.03.06
Торговое дело**

**Направленность (профиль) программы
«Коммерция»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Составитель:
к.т.н., доцент
 Е.Н. Губа

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»	5
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВА- ВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	7
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1.Комплект тестов (тестовых заданий).....	17
2.Комплект вопросов по защите практических занятий.....	28
3.Комплект заданий для выполнения контрольных работ	34
4.Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий, коллоквиума.....	39
5.Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода	42
6.Деловая игра.....	45
7.Тематика рефератов.....	51
8.Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения	53
9.Перечень вопросов, практических заданий к зачету	65

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело» направленности (профиля) «Коммерция».

ФОС входит в состав ОПОП ВО.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины .

Фонд оценочных средств по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация» представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентов установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) студента и промежуточной аттестации студентов по дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся первого курса по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин .

Виды оценочных средств, представленные в ФОС по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация» является установление соответствия зна-

ний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний в области основных понятий стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и нормативно-правовой базы технического регулирования, в том числе стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; овладение умениями работы со стандартами и другими нормативными документами, средствами измерений, сертификатами и декларациями соответствия;

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний в области основных категорий товароведения и оценки качества товаров; овладения едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости; усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров; приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров; изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств; анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров; овладение методами оценки и контроля качества товаров; освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров; освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров; ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области оценки качества товаров и защиты прав потребителей.

- контроль и управление процессом овладения едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости; усвоения научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров; приобретения навыков анализа и управления ассортиментом товаров; изучения потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств; анализа факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров; овладения методами оценки и контроля качества товаров; освоения методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров; освоения приемов и приобретение навыков идентификации товаров; ознакомления с основными нормативно-правовыми документами в области оценки качества товаров и защиты прав потребителей.

- достижение такого уровня контроля и управления качеством образования, который обеспечит признание квалификаций выпускников российскими и зарубежными работодателями.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и стандартизация» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 – готовностью работать с технической документацией, необходимой для

профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления

ПК-1 – способностью 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-4 – способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)		
	ОПК-5	ПК-1	ПК-4
<i>Семестр 3 Раздел 1 Основные категории товароведения и стандартизация</i>			
1. Предмет и основные категории товароведения. Классификация и ассортимент товаров.	+	+	+
2. Свойства товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	+	+	+
3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и подтверждению соответствия	+	+	+
4. Объекты и субъекты, принципы и методы стандартизации.	+	+	+
5. Средства стандартизации	+	+	+
6. Оценка и подтверждение соответствия	+	+	+
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований	+	+	+
<i>Семестр 4 Раздел 2 Качество товаров и товарная информация</i>			
8. Основные понятия в области качества товаров	+	+	+
9. Обеспечение качества товаров	+		+
10. Оценочная деятельность в товароведении. Контроль качества товаров	+	+	+
11. Методы определения показателей качества и оценки уровня качества	+		+
12. Экспертиза качества товаров	+	+	+
13. Идентификация и фальсификация товаров	+	+	+
14. Товарная информация	+	+	+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация» включает контрольные материалы для проведения входного

контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		
		тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Текущий контроль				
<i>Семестр 3 Раздел 1 Основные категории товароведения и стандартизация</i>				
1. Предмет и основные категории товароведения. Классификация и ассортимент товаров.	ОПК-5, ПК-1, ПК-4	20	Вопросы для собеседования по защите практической работы	1
2. Свойства товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,	20	Вопросы для собеседования по защите практической работы	1
3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и подтверждению соответствия	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы комплект заданий для выполнения контрольной работы, дискуссия	1 1
4. Объекты и субъекты, принципы и методы стандартизации.	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Комплект заданий для выполнения контрольной работы	1
5. Средства стандартизации	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, комплект заданий для выполнения контрольной работы, перечень дискуссионных тем для форума	1 1
6. Оценка и подтверждение соответствия	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, комплект заданий для выполнения контрольной работы, перечень дискуссионных тем для форума	1 1
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, комплект заданий для выполнения контрольной работы, перечень тем для коллоквиума	1 1
Всего	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,			11
<i>Семестр 4 Раздел 2 Качество товаров и товарная информация</i>				
8. Основные понятия в области качества товаров	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,	20	Вопросы для собеседования по защите практической работы	1
9. Обеспечение каче-	ОПК-5,	20	Вопросы для собеседования по	1

ства товаров	ПК-1, ПК-4,		защите практической работы	
10. Оценочная деятельность в товароведении. Контроль качества товаров	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, кейс-задача, комплект заданий для выполнения контрольной работы	1 1 1
11. Методы определения показателей качества и оценки уровня качества	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, деловая игра, комплект заданий для выполнения контрольной работы	1 1
12 Экспертиза качества товаров	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, кейс-задача, комплект заданий для выполнения контрольной работы	1 1
13. Идентификация и фальсификация товаров	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, кейс-задача, комплект заданий для выполнения контрольной работы	1 1
14. Товарная информация	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,		Вопросы для собеседования по защите практической работы, комплект заданий для выполнения контрольной работы	1
Всего	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,	80		12

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины (прохождения практики) в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины (этапов практики).

Итоговый балл по дисциплине формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной

формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний (таблица 3).

Таблица 3

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: российские и международные нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, систематизацию товаров; техническую документацию, необходимую в товароведной и торгово-технологической деятельности</p> <p>Умеет верно и в полном объеме работать с нормативно-технической документацией в области товароведения, оценки качества и безопасности, систематизации товаров; технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками поиска и использования актуальной нормативно-технической документации для оценки качества и безопасности, систематизации потребительских товаров; навыками работы с технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p>
		ПК-1	<p>Знает верно и в полном объеме: номенклатуру показателей качества товаров; основные методы управления качеством товаров и услуг, методы оценки качества и диагностики дефектов; факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения на всех этапах товародвижения, методы контроля качества товаров и услуг, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: анализировать показатели ассортимента предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить оценку и контроль качества товаров на основании действующих нормативных документов; осуществлять приемку потребительских товаров по количеству и качеству</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами и средствами определения показателей ассортимента, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров (рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров)</p>
		ПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: основы стандартизации и подтверждения соответствия, основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров</p>

70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: российские и международные нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, систематизацию товаров; техническую документацию, необходимую в товароведной и торгово-технологической деятельности</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: работать с нормативно-технической документацией в области товароведения, оценки качества и безопасности, систематизации товаров; технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками поиска и использования актуальной нормативно-технической документации для оценки качества и безопасности, систематизации потребительских товаров; навыками работы с технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p>
		ПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: номенклатуру показателей качества товаров; основные методы управления качеством товаров и услуг, методы оценки качества и диагностики дефектов; факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения на всех этапах товародвижения, методы контроля качества товаров и услуг, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: анализировать показатели ассортимента предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить оценку и контроль качества товаров на основании действующих нормативных документов; осуществлять приемку потребительских товаров по количеству и качеству</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами и средствами определения показателей ассортимента, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров (рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров)</p>
		ПК-4	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы стандартизации и подтверждения соответствия, основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, систематизацию товаров; техническую документацию, необходимую в товароведной и торгово-технологической деятельности</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: работать с нормативно-технической документацией в</p>

			<p>области товароведения, оценки качества и безопасности, систематизации товаров; технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска и использования актуальной нормативно-технической документации для оценки качества и безопасности, систематизации потребительских товаров; навыками работы с технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p>
		ПК-1	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: номенклатуру показателей качества товаров; основные методы управления качеством товаров и услуг, методы оценки качества и диагностики дефектов; факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения на всех этапах товародвижения, методы контроля качества товаров и услуг, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать показатели ассортимента предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить оценку и контроль качества товаров на основании действующих нормативных документов; осуществлять приемку потребительских товаров по количеству и качеству</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами и средствами определения показателей ассортимента, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров (рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров)</p>
		ПК-4	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основы стандартизации и подтверждения соответствия, основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: российские и международные нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, систематизацию товаров; техническую документацию, необходимую в товароведной и торгово-технологической деятельности</p> <p>Не умеет на базовом уровне: работать с нормативно-технической документацией в области товароведения, оценки качества и безопасности, систематизации товаров; технической документацией, удостоверяющей качество и безопасность товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска и использования актуальной нормативно-технической документации для оценки качества и безопасности, систематизации потребительских товаров; навыками работы с технической документацией,</p>

			удостоверяющей качество и безопасность товаров
		ПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: номенклатуру показателей качества товаров; основные методы управления качеством товаров и услуг, методы оценки качества и диагностики дефектов; факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения на всех этапах товародвижения, методы контроля качества товаров и услуг, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: анализировать показатели ассортимента предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить оценку и контроль качества товаров на основании действующих нормативных документов; осуществлять приемку потребительских товаров по количеству и качеству</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами и средствами определения показателей ассортимента, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров (рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров)</p>
		ПК-4	<p>Не знает на базовом уровне: основы стандартизации и подтверждения соответствия, основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров</p>

Оценки «Не зачтено», «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

На сайте филиала в свободном доступе для студентов размещены фонды оценочных средств: для подготовки к практическим, семинарским, лабораторным занятиям, выполнению самостоятельной работы, вопросы к зачетам, экзаменам, варианты тестовых заданий.

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков представлены в Приложениях 1-8

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины (практики).

Вопросы к зачету с практическими заданиями и образец экзаменационного билета представлены в Приложении 9

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 4).

Таблица 4

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (Приложение 1)	Экспертный, электронный
2. Деловая (ролевая) игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре (Приложение 6)	экспертный
3. Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 5)	экспертный
4. Форум, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 4)	экспертный
3. Вопросы для собеседования по защите практической, лабораторной работы	Средство контроля усвоения учебного материала темы дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 2)	экспертный
4. Реферат (доклад)	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика рефератов (Приложение 7)	экспертный
5. Контрольная работа (для очной формы обучения)	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной форме по отдельным темам, разделам изученной дисциплины	Комплект заданий для выполнения контрольной работы (Приложение 3)	экспертный

6. Контрольная работа (для заочной формы обучения)	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины	Комплект заданий для выполнения контрольной работы (Приложение 8)	экспертный
7. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету и практические задания к зачету (Приложение 9)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»**

Семестр 3 Раздел 1 Основные категории товароведения и стандартизация

Контрольная работа № 1

**Контрольная работа № 1 проводится в виде тестирования по темам
№1 «Предмет и основные категории товароведения. Классификация и ассортимент товаров», №2 «Свойства товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров».**
Предлагается два варианта заданий.

ВАРИАНТ 1

1. Предметом товароведения является ...

Качество товара

*Потребительная стоимость

Стоимость товара

2. Товаром называется продукт ...

Созданный в результате труда и служащий для продажи

Служащий для удовлетворения потребностей и для продажи

*Созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для продажи

Созданный в результате труда и для удовлетворения потребностей

3. Структура ассортимента – это...

Минимально допустимое количество видов товаров

*Удельный вес (%) каждого вида и/или наименования товара в общем объеме

Способность ассортимента удовлетворять потребности

4. Принцип товароведения «совместимость» – это...

Отсутствие недопустимого риска

Пригодность одного товара для использования вместо другого

*Пригодность товаров к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий

5. Принцип товароведения эффективность заключается ...

В определении пригодности одного товара для использования вместо другого

В установлении определенной последовательности взаимозаменяемых товаров

*В достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении

6. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом при рациональных затратах, называется ...
 Групповой ассортимент;
 *Оптимальный ассортимент;
 Рациональный ассортимент;
7. Ассортиментный минимум...
 Набор товаров, удовлетворяющий потребности
 *Минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющий профиль торговой организации
 Удельная доля каждого вида товара
8. Ассортимент товаров это...
 Перечень товаров аналогичного назначения
 *Набор товаров, формируемый по определенным признакам
9. Показатель ассортимента, характеризующий количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп называется ...
 Новизна ассортимента
 Устойчивость ассортимента
 *Широта ассортимента
10. Объектом товароведной деятельности являются...
 Потребительные стоимости товаров
 *Основополагающие характеристики товаров
 Товары и услуги
 Цены товаров
11. Метод товароведения, основанный на построении единой системы характеристик объектов и связанных с ним процессов называют...
 Прогнозирование
 Обобщение
 Моделирование
 *Систематизация
12. Этап классификации при иерархическом методе классификации, в результате которого получается совокупность классификационных группировок называется...
 Емкость классификации
 *Степень классификации
 Глубина классификации
13. К основополагающим характеристикам товаров относят...
 #Ассортиментную
 Экономическую
 #Качественную
 #Стоимостную
 #Количественную
14. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров, это:
 #Спрос
 Широта ассортимента
 #Уровень дохода населения

Полнота ассортимента
#Научно-технический прогресс

15. Различают следующие виды штрихового кодирования:

#EAN - европейский

EAZ - азиатский

#UPC - американский

16. Структура кода состоит из таких элементов как...

Ширина

#Алфавит

#Разряд

#Основание

#Длина

17. Метод последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки называется ... метод (впишите пропущенное слово на русском языке с заглавной буквы в именительном падеже)

[Иерархический]

18. Нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и/или объектов классификации называется ... (впишите пропущенное слово на русском языке с заглавной буквы в именительном падеже)

[Классификатор]

19. Метод параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки называется ... метод (впишите пропущенное слово на русском языке с заглавной буквы в именительном падеже)

[Фасетный]

20. Кодированием называют образование условного обозначения и присвоение его объекту классификации. Различают следующие методы кодирования:

#Порядковый

Буквенный

#Серийно-порядковый

#Последовательный

Цифровой

#Параллельный

ВАРИАНТ 2

21. Производная физическая величина, определяемая отношением массы товара к его объему – это ...

Теплоемкость

*Плотность

Площадь

22. Деформация, при которой первоначальные размеры, форма и структура тела восстанавливаются полностью после снятия нагрузки называется ...

*Обратимая деформация

Необратимая деформация

Пластичная деформация

23. Местная краевая прочность тела, которая характеризуется сопротивлением проникновению в него другого тела - это ...

Эластичность

*Твердость

Упругость

24. Способность товара издавать (излучать), поглощать и проводить звук - это...

Механические свойства

Теплофизические свойства

Оптические свойства

*Акустические свойства

25. К олигосахаридам относят ...

*Сахарозу

Фруктозу

Глюкозу

26. К ультрамикрэлементам относят ...

Натрий

*Цезий

Фтор

27. К неусвояемым углеводам относят ...

*Клетчатку

Лактозу

Глюкозу

28. Специфические белки, вырабатываемые живой растительной, животной или микробной клеткой и обладающие способностью ускорять химические реакции - это...

Фосфолипиды

Витамины

*Ферменты

Стиролы

29. К жирорастворимым витаминам относят ...

*А, D, E, K

С, P, PP, группы B

30. Запах, возникающий в процессе созревания, брожения, ферментации – это ...

Аромат

*Букет

31. Способность продуктов питания влиять на пищеварительную, нервную, сердечнососудистую системы человека и сопротивляемость организма заболеваниям - это...

Энергетическая ценность

Биологическая ценность

*Физиологическая ценность

Органолептическая ценность

32. К органическим пищевым веществам относятся...

Вода
 #Белки
 Минеральные вещества
 #Жиры
 #Углеводы

33. Укажите размерно-массовые характеристики физических свойств товара:

#Масса
 #Длина
 #Площадь
 Упругость
 Вязкость
 Температура

34. Укажите показатели оптических свойств товара:

Длина
 #Цвет
 #Прозрачность
 #Преломляемость света
 Плотность

35. Укажите показатели сорбционных свойств товара:

Вязкость
 #Гигроскопичность
 #Капиллярность
 #Намокаемость
 Упругость

36. Укажите энергетическую ценность 1 г. углеводов в килокалориях (введите число):
 [4]

37. Укажите энергетическую ценность 1 г. жиров в килокалориях (введите число):
 [9]

38. Мощность звуковых колебаний, проходящих через единицу поверхности, расположенную перпендикулярно направлению распространения звука называется ... звука (впишите пропущенное слово с заглавной буквы в именительном падеже)
 [Сила]

39. Белки — это самая ценная в пищевом отношении составная часть продуктов. Белки пищи используются для построения белков тела человека, участвуют в энергетическом балансе организма. Полноценными белками называются белки ...

Содержащие все аминокислоты

*Содержащие незаменимые аминокислоты в оптимальном соотношении

Содержащие заменимые аминокислоты в оптимальном соотношении

40. К незаменимым аминокислотам относят:

#Лизин
 Глицин
 #Лейцин
 #Валин
 Тирозин

#Триптофан

Критерии оценивания тестовых заданий

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 2 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 20 вопросов оценивается в 0,1 балла.

Семестр 4 Раздел 2 Качество товаров и товарная информация

Контрольная работа №3

Контрольная работа №3 проводится в виде тестирования по темам №8 Основные понятия в области качества товаров, №9 Обеспечение качества товаров

Предлагается два варианта заданий.

Вариант №1

1. Способность товара удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением – это ...

Меновая стоимость

*Потребительная стоимость

Свойство продукции

Параметр продукции

2. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это ...

*Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

Показатель качества продукции

3. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...

Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

*Показатель качества продукции

4. Комплексные показатели служат для выражения простых свойств товаров

*для выражения сложных свойств товаров

5. Какая группа показателей не характеризует эргономические свойства?

Антропометрические

*Безотказность

Психологические

6. Какая группа показателей не характеризует свойства надежности:

Долговечность

Безотказность

*Безвредность

7. Показатель, характеризующий психолого-физиологические свойства товаров:

*Уровень шума

Размер (габариты)

Масса

8. Показатели, характеризующие целостность композиции:

Знаковость

Колорит и декоративность

*Гармоничность

*Пластичность и силуэт

Выявленность в форме назначения

9. Показатели, характеризующие совершенство производственного исполнения:

Соподчиненность частей и целого

#Тщательность исполнения

Соблюдение требований моды

#Четкость исполнения знаков

10. Показатели, характеризующие информационную выразительность товара:

#Цветовой колорит

#Соответствие моде и стилю

#Художественная выразительность

Рациональность формы

11. По количеству характеризующих свойств показатели качества делят на:

#Единичные

Функциональные

#Комплексные

Социальные

12. К антропометрическим показателям относятся:

#Размер

Уровень шума

Масса

#Рост

#Полнота

13. Установите соответствие между групповыми и единичными показателями надежности в потреблении:

Показатели безотказности= вероятность безотказной работы, средняя наработка на отказ, средняя наработка между отказами, интенсивность отказов

Показатели долговечности= срок службы, ресурс, моральный износ, физический износ

Показатели сохраняемости= срок хранения, гарантийный срок эксплуатации, товарные потери

Показатели ремонтпригодности= вероятность восстановления в заданное время, среднее время ремонта, трудоемкость ремонта

14. Состояние товара, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем называется...(впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Безопасность]

15. Свойства товаров, обуславливающие способность товаров выражать их общественную ценность в чувственно воспринимаемых признаках называются... свойства (впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)
[Эстетические]

16. Потребительские свойства товаров характеризуются показателями. Эргономические свойства характеризуют удобство и комфортность изделия в процессе эксплуатации путем оптимизации всей физической и психической нагрузки на человека. Они подразделяются на:

Антропометрические

Сорбционные

Физиологические

Психофизиологические

Психологические

Эстетические

17. Эргономические показатели качества, характеризующие соответствие изделий размерам и форме тела человека называются ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Антропометрические]

18. Проверка соответствия действительных значений показателя качества испытуемого изделия установленным требованиям – это ...

Оценка качества

Оценка уровня качества

*Контроль качества

19. Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми – это ...

Оценка качества

*Оценка уровня качества

Контроль качества

20. Оценка уровня качества – это:

Сравнение показателей качества товара с требованиями НД

Сравнение показателей качества двух товаров между собой

*Сравнение показателей качества оцениваемого товара с их базовыми значениями

вариант №2

1. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения характеризуются комплексным показателем:

Температура

*Чистота

Воздухообмен

Товарное соседство

Относительная влажность воздуха

2. Товары с низким содержанием влаги и высокой гигроскопичностью хранят:

При высокой влажности

*При низкой влажности

3. Какая упаковка обладает самыми низкими экологическими свойствами?

Стеклянная

*Пластмассовая

Деревянная

Бумажная

Металлическая

4. Для хранения большинства товаров предпочтительнее:

*Пониженные температуры (близкие к 0 °С)

Повышенные температуры

5. Можно ли хранить рядом замороженные и охлаждённые продукты?

Да

*Нет

6. Товары с повышенной влажностью хранят:

*При высокой относительной влажности воздуха;

При низкой относительной влажности воздуха;

7. Метод консервирования продовольственных товаров путем нагревания при температуре выше 100 °С называется...

Пастеризация

=Стерилизация

Горячее копчение

8. Замораживание продовольственных товаров относится к...

*Физическим методам консервирования

Физическо-химическим методам консервирования

Химическим методам консервирования

9. Какие факторы вызывают изменение потребительских свойств товара?

#Сырье

#Влага

Разработка продукции

#Температура

#Свет

10. Какая упаковка наиболее безопасна?

#Стеклянная

Металлическая

Пластмассовая

#Тканевая

11. Укажите санитарно-гигиенические методы ухода за товаром:

#Дезинфекция

Парафинирование

#Дезинсекция

Лужение

#Дегазация

Лакирование

12. Назовите основные требования к климатическому режиму хранения?

#К температуре
 К чистоте
 #К воздухообмену
 К правилам товарного соседства
 #К относительной влажности воздуха

13. Какие факторы формируют качество товара?

Маркировка
 #Сырье
 Хранение
 #Технология производства

14. Назовите виды крупногабаритной тары:

Ящики
 Мешки
 #Контейнеры
 #Бочки
 #Цистерны

15. Какие факторы сохраняют качество товар?

Сырье или материалы
 #Маркировка
 #Упаковка
 Моделирование
 Технология производства

16. Назовите методы бестарного хранения:

#На стеллажах
 #Насыпной
 На товарных поддонах
 #Напольный
 #Подвесной
 С укладкой на полу

17. Выберите естественные средства охлаждения:

Воздушное
 #Лед и снег
 Капельное
 #Холодный воздух
 #Льдосолевые смеси
 Батарейно-воздушное
 Батарейное

18. Установите соответствие между терминами и определениями:

Дезинфекция=деятельность по обеззараживанию микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров

Дезинсекция=деятельность по уничтожению насекомых специальными средствами

Дератизация=деятельность по истреблению грызунов (мышей, крыс)

Дезактивация=удаление радиоактивных загрязнений с поверхности товаров, тары, оборудования

Дезодорация=удаление посторонних запахов

19. Удаление или обезвреживание вредных газов, содержащихся в воздухе складов, называется... (впишите слово на русском языке с заглавной буквы в именительном падеже)
[Дегазация]

20. Метод консервирования, основанный на повышении кислотности среды при добавлении уксусной кислоты, которая подавляет деятельность микроорганизмов, называется... (впишите слово на русском языке с заглавной буквы в именительном падеже)
[Маринование]

Критерии оценивания тестовых заданий

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 2 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 20 вопросов оценивается в 0,1 балла.

Преподаватель КТП, к.т.н., доцент



Е.Н. Губа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект вопросов по защите лабораторно-практических занятий
 по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»**

3 семестр

Раздел 1. ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

**Тема № 1 «Предмет и основные категории товароведения. Классификация и
 ассортимент товаров»**

Практическая работа №1

«Изучение классификации и кодирования товаров»

(содержание лабораторно-практических работ и методические указания по их выполнению приведены в «Методическом пособии по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»)

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Дайте определение классификации товаров.
2. Назовите основные признаки классификации.
3. Назовите основные правила классификации.
4. В чем отличие иерархического и фасетного методов классификации.
5. Какие системы классификации чаще используются в товароведной деятельности.
6. Кодирование товаров и его значение.
7. Что такое структура кода.
8. Какие методы кодирования вы знаете.
9. Штриховое кодирование его преимущества и недостатки.
10. Алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода.
11. Определите понятие «классификатор» и укажите его структуру.
12. Какие виды классификаторов вы знаете.
13. Какие классификаторы применяют в товароведной деятельности.
14. Принципы построения и особенности систематизации товаров в ТН ВЭД.

Практическая работа №2

«Изучение показателей ассортимента товаров»

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Дайте определение ассортимента товара.
2. Назовите виды ассортимента.
3. Какого вида ассортимент товаров:
4. - в магазине, реализующем шелковые ткани;
5. - в супермаркете?
6. Какой ассортимент товаров шире промышленный или торговый?
7. Ассортимент тетрадей является простым или сложным и почему?

8. Ассортимент швейных изделий является простым или сложным и почему?
9. Дайте определение структуры ассортимента?
10. В чем отличие фактической и предпочтительной структуры ассортимента?
11. Как рассчитывается коэффициент рациональности?
12. Как рассчитывается коэффициент широты ассортимента?
13. С какой целью определяется коэффициент полноты ассортимента?
14. Как рассчитывается устойчивость ассортимента?
15. Что такое обновление ассортимента? Как определяется степень обновления?
16. Охарактеризуйте три группы факторов, формирующих ассортимент товара.

**Тема № 2 «Свойства товаров. Химический состав и пищевая ценность
продовольственных товаров»**

Практическая работа №3

«Определение пищевой ценности продовольственных товаров»

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Назовите классификацию свойств товаров.
2. Охарактеризуйте химические свойства товаров.
3. Охарактеризуйте физические свойства товаров.
4. Охарактеризуйте биологические свойства товаров.
5. Охарактеризуйте смешанные свойства товаров.
6. В чем отличие сорбции и десорбции.
7. Назовите виды деформации.
8. Как подразделяются показатели, характеризующие звук.
9. Назовите неорганические вещества, входящие в состав пищевых продуктов, дайте их характеристику.
10. Назовите органические вещества, входящие в состав пищевых продуктов, дайте их характеристику.
11. Как подразделяются углеводы в зависимости от строения молекулы.
12. Характеристика и значение в питании углеводов.
13. Характеристика и значение в питании жиров.
14. Характеристика и значение в питании белков.
15. Характеристика и значение в питании витаминов и минеральных веществ.
16. Назовите незаменимые аминокислоты.
17. Дайте понятие пищевой ценности продовольственных товаров.
18. Охарактеризуйте биологическую ценность продовольственных товаров.
19. Охарактеризуйте физиологическую ценность продовольственных товаров.
20. Охарактеризуйте энергетическую ценность продовольственных товаров. Как рассчитать энергетическую ценность продукта.

Тема № 3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия

Практическая работа №4

«Изучение технического законодательства в Российской Федерации»

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
2. Объекты и субъекты технического регулирования.
3. Основные принципы технического регулирования.

4. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования.

5. Сфера применения и структура федерального закона.

6. Технические регламенты: понятие, виды.

7. Техническое регулирование: понятие, области регулирования, роль как формы государственного регулирования рынка.

8. Характеристика принципов технического регулирования (ТР).

9. Технические регламенты ТР: цель принятия, структура документов, виды.

10. Порядок разработки технического регламента.

11. Применение технических регламентов (ТР): применение общего ТР и специального ТР; информирование приобретателя продукции о соответствии требованиям ТР; доказательная база ТР; презумпция соответствия.

12. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».

13. Технический регламент как носитель обязательных требований: перечень обязательных требований; учет степени риска при нормировании обязательных требований.

Тема №4. Объекты, субъекты, принципы и методы стандартизации

Тема № 5. Средства стандартизации

Практическая работа № 5

«Изучение стандартизации в Российской Федерации»

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Сущность стандартизации: общая цель, объекты, механизм, содержание деятельности по стандартизации.

2. Общая характеристика нормативных документов по стандартизации: понятие нормативного документа; характеристика основных видов.

3. Сравнительная характеристика технического регламента и стандарта как документов на продукцию.

4. Характеристика основных положений переходного периода, установленного ФЗ «О техническом регулировании»

5. Технический регламент как носитель обязательных требований: перечень обязательных требований; учет степени риска при нормировании обязательных требований.

Тема № 6 «Оценка и подтверждение соответствия»

Практическая работа № 6 «Сертификация продукции»

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.

2. Сравнительная характеристика добровольной и обязательной сертификации.

3. Сравнительная характеристика сертификата соответствия и декларации соответствия.

4. Сравнительная характеристика схем сертификации.

5. Характеристика функций участников работ по сертификации.

6. Порядок сертификации определенной группы продукции.

7. Порядок сертификации определенной группы услуг.

Тема № 7 «Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований»

Коллоквиум на тему «Функции и полномочия органов Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований»

1. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ.
2. Территориальные управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ: структура и основные задачи.
3. Федеральные государственные учреждения (ФГУ).
4. Центр гигиены и эпидемиологии: функции и полномочия.
5. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
6. Внеплановый контроль: основания для проведения и причины назначения.
7. Акт по результатам мероприятий по контролю составляется: структура и содержание акта.
8. Ответственность за нарушение обязательных требований технических регламентов.

Семестр 4 Раздел 2 Качество товаров и товарная информация

Тема № 8 «Основные понятия в области качества товаров»

Практическая работа № 8

Вопросы для собеседования по защите практической работы

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Дайте определение понятий «качество», «качество товаров», «требования к качеству», «свойства» и «показатель качества».
2. Дайте классификацию свойств и их характеристику.
3. Дайте классификацию показателей и их характеристику.
4. В чем отличие единичных и комплексных показателей качества.
5. Назовите групповые показатели эстетических, эргономических, гигиенических и свойств надежности в потреблении.
6. В чем отличие показателей стиль и мода.
7. Основные единичные показатели целостности композиции.
8. Основные единичные показатели рациональности формы.
9. В чем отличие показателей гигроскопичность и намокаемость.
10. Назовите виды безопасности.
11. В чем отличие срока годности и срока реализации, гарантийного срока и срока службы.
12. В каких нормативных документах отражены показатели качества товаров.
13. Какие НД должен знать товаровед при определении показателей качества товаров.
14. Классификация требований к качеству.
15. В чем отличие обязательных требований и требований добровольного характера.
16. Охарактеризуйте специфические требования к качеству товаров.
17. Охарактеризуйте эстетические требования к качеству товаров.
18. Охарактеризуйте эргономические требования к качеству товаров.
19. Охарактеризуйте гигиенические требования к качеству товаров.
20. Охарактеризуйте функциональные требования к качеству товаров.
21. Охарактеризуйте социальные требования к качеству товаров.
22. Охарактеризуйте требования безопасности к качеству товаров.

23. Охарактеризуйте требования надёжности к качеству товаров.
24. Охарактеризуйте экономические требования к качеству товаров.
25. Назовите общие требования к качеству товаров.
26. Охарактеризуйте технологические требования к качеству товаров.

**Тема № 9 «Обеспечение качества товаров»
Практическая работа № 9
«Изучение требований к хранению товаров»**

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Назовите основные факторы качества товаров.
2. Охарактеризуйте влияние сырья или материалов на качество товаров.
3. Охарактеризуйте влияние конструкции на качество товаров.
4. Охарактеризуйте влияние технологии производства на качество товаров.
5. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров.
6. Функции упаковки.
7. Классификация упаковки.
8. Требования к упаковке и их отражение в НД.
9. Процессы, протекающие при хранении.
10. Классификация и характеристика методов хранения товаров.
11. Методы хранения товаров, основанные на регулировании различных показателей климатического режима.
12. Методы хранения товаров, основанные на разных способах размещения.
13. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
14. Значение сроков хранения и службы для товаров разных групп.
15. Принципы и правила размещения товаров при хранении.
16. Условия и режимы хранения разных групп продовольственных и непродовольственных товаров.
17. Охарактеризуйте принцип товарного соседства.
18. Назовите физические методы консервирования.
19. Назовите физико-химические методы консервирования.
20. Назовите химические методы консервирования.
21. Назовите биохимические методы консервирования.
22. Перечислите виды и разновидности потерь и причины их возникновения.
23. Процессы вызывающие естественную убыль товаров.
24. Процессы вызывающие качественные потери товаров.
25. Каков порядок списания количественных и качественных потерь.
26. Охарактеризуйте мероприятия по снижению потерь
27. Что относят к нормируемым товарным потерям.
28. Что такое «активируемые товарные потери».

**Тема № 10 «Оценочная деятельность в товароведении. Контроль качества товаров»
Практическая работа № 10
«Изучение видов контроля качества и правил отбора проб товарной партии»**

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Дайте определение «оценка качества», «оценка уровня качества», «градация качества».
2. Охарактеризуйте основные этапы оценки качества.
3. Охарактеризуйте градации качества для продовольственных и непродовольственных товаров.
4. Общность и различие между природными и товарными сортами.
5. Что такое сорт и пересортица.

6. Укажите принципы деления на товарные сорта.
7. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товара».
8. Дайте классификацию дефектов.
9. Назовите количественные градации товаров.
10. Дайте определение контролю качества.
11. Дайте классификацию видов контроля.
12. Охарактеризуйте виды проб и выборок.
13. Охарактеризуйте методы отбора проб.
14. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности.
15. Какие нормативные документы применяет товаровед при проведении контроля качества товаров.

**Тема № 11 «Методы определения показателей качества и оценки уровня качества»
Практическая работа № 11
«Изучение методов определения показателей качества»**

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Классификация методов определения показателей качества.
2. Характеристика и особенности применения органолептических методов при оценке качества товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
3. Характеристика и особенности применения измерительных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
4. Характеристика и особенности применения регистрационного метода при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.
5. Характеристика и особенности применения расчетного метода при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.
6. Характеристика и особенности применения метода опытной эксплуатации при оценке качества непродовольственных товаров.
7. Характеристика и особенности применения экспертных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
8. В чем отличие метода Дельфи и метода ПАТТЕРН, используемых для группового опроса экспертов.
9. Характеристика и особенности применения социологических методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
10. Методы оценки уровня качества товаров.
11. Алгоритм оценки уровня качества товаров комплексным методом.
12. Что такое «коэффициент весомости показателя качества».

**Тема № 12 «Экспертиза качества товаров»
Практическая работа № 12 «Изучение порядка проведения
экспертизы качества товаров»**

Вопросы для собеседования по защите практической работы

13. Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность.
14. Основные понятия в области товарной экспертизы.
15. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
16. Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза.

17. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.

18. Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы.

19. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары. Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары.

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

21. Методы товарной экспертизы

22. Нормативно-правовая база экспертизы.

**Тема № 13 «Идентификация и фальсификация товаров»
Практическая работа № 13
«Идентификация товаров и обнаружение их фальсификации»**

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Раскройте понятие «идентификация товаров».
2. Охарактеризуйте функции идентификации товаров.
3. В чем отличие «идентификации» и «установления соответствия» товаров.
4. Охарактеризуйте виды идентификации товаров.
5. Охарактеризуйте методы идентификации.
6. Какие методы идентификации наиболее часто применяются в условиях торговли.
7. В чем сложность установления партионной идентификации.
8. Что нужно знать товароведу при проведении качественной идентификации.
9. Что такое «фальсификация» товаров.
10. Какие виды фальсификации Вы знаете.
11. Какие виды фальсификации наиболее часто встречаются в торговле.
12. Что нужно знать товароведу для выявления качественной фальсификации.
13. Какие методы используются при определении фальсифицированной продукции.
14. Какие меры предупреждения фальсификации Вы знаете.

**Тема № 14 «Товарная информация»
Практическая работа № 14
«Изучение требований к информации о товарах»**

Вопросы для собеседования по защите практической работы

1. Товарная информация, её виды, формы и значение.
2. Средства товарной информации и их практическое применение
3. Роль маркировки в товароведной работе.
4. Основные элементы маркировки и их значение в товароведной работе.
5. Функции маркировки.
6. Требования к маркировке.
7. Назовите носители маркировки
8. Информационные знаки и их значение в товароведной работе.
9. Товарные знаки: характеристика, назначение.
10. Дайте характеристику манипуляционных, предупредительных и эксплуатационных знаков.
11. Дайте характеристику экологических знаков.
12. Рекламно-справочная информация и её значение в товароведной работе.

13. Правовое регулирование содержания информации для потребителей.

Критерии оценки выполнения заданий к практическим занятиям

При оценке выполнения **заданий к практическим занятиям** и ответов на контрольные вопросы по защите практического занятия студентов по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных категорий изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

2,0 балла – выставляется студенту, если правильно выполнены все задания к практическому занятию, при устном ответе студент показывает прочные знания основных категорий изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

1 балл - выставляется студенту, если выполнены не все задания к практическому занятию или часть заданий выполнена неправильно, при устном ответе студент показал недостаточную глубину и полноту раскрытия темы; слабое знание основных вопросов теории; владеет слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

0 баллов - выставляется студенту, если не выполнены все задания к практическому занятию.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольных работ
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»**

Семестр 3 Раздел 1 Основные категории товароведения и стандартизация

Контрольная работа №2

**Контрольная работа №2 проводится в виде контрольной работы по темам
№3 «Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и подтверждению соответствия», №4 «Объекты и субъекты, принципы и методы стандартизации», №5 « Средства стандартизации», №6 «Оценка и подтверждение соответствия», №7 «Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований»**

Предлагается четыре варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Техническое регулирование: понятие, области регулирования, роль как формы государственного регулирования рынка.
2. Сущность стандартизации: общая цель, объекты, механизм, содержание деятельности по стандартизации. Характеристика международных стандартов, принятых ЕЭК ООН, «Кодекс алиментарий» и международными профессиональными объединениями производителей.

ВАРИАНТ – 2

1. Формы оценки соответствия: группировка, краткая характеристика.
2. Общая характеристика нормативных документов по стандартизации: понятие нормативного документа; характеристика основных видов. Сравнительная характеристика технического регламента и стандарта как документов на продукцию.

ВАРИАНТ – 3

1. Технические регламенты ТР: цель принятия, структура документов, виды.
2. Характеристика принципов стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации.

ВАРИАНТ – 4

1. Порядок разработки технического регламента. Применение технических регламентов (ТР): применение общего ТР и специального ТР; информирование приобретателя продукции о соответствии требованиям ТР; доказательная база ТР; презумпция соответствия.
2. Органы и службы стандартизации РФ. Характеристика видов национальных стандартов.

Семестр 4 Раздел 2 Качество товаров и товарная информация

Контрольная работа № 4

Текущий контроль 2 проводится в виде контрольной работы по темам №10. Оценочная деятельность в товароведении. Контроль качества товаров, №11. Методы определения показателей качества и оценки уровня качества, №12 Экспертиза качества товаров, №13. Идентификация и фальсификация товаров, №14. Товарная информация.

Предлагается четыре варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Характеристика и особенности применения органолептических методов при оценке качества товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
2. Понятие и виды товарной экспертизы.
3. Характеристика и особенности применения органолептических методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
4. Информация о товарах: понятие, требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики. Формы товарной информации.

ВАРИАНТ – 2

1. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки уровня качества.
2. Характеристика и особенности применения измерительных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
3. Идентификация товаров: понятия, виды, средства и методы. Функции идентификации в коммерческой деятельности.
4. Характеристика средств товарной информации

ВАРИАНТ – 3

1. Контроль качества товаров: понятие и виды. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
2. Характеристика и особенности применения экспертных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
3. Фальсификация товаров: понятие, виды. Способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации
4. Маркировка товаров: функции, виды, требования

ВАРИАНТ – 4

1. Градация товаров по качеству на примере продовольственных и непродовольственных товаров
2. Понятие и виды товароведной экспертизы
3. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки уровня качества.
4. Торговая маркировка, понятие, носители, предъявляемые к ней требования

Критерии оценивания письменной контрольной работы (3 семестр):

2 балла - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

1 балл - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

Критерии оценивания письменной контрольной работы (4 семестр):

1 балл - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

0,5 балла - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

Преподаватель КТП, к.т.н., доцент



Е.Н. Губа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий и коллоквиума
 по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»**

Тема № 3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия

Дискуссия на тему «Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Техническое регулирование: понятие, области регулирования, роль как формы государственного регулирования рынка.
2. Характеристика принципов технического регулирования (ТР).
3. Технические регламенты ТР: цель принятия, структура документов, виды.
4. Порядок разработки технического регламента.
5. Применение технических регламентов (ТР): применение общего ТР и специального ТР; информирование приобретателя продукции о соответствии требованиям ТР; доказательная база ТР; презумпция соответствия.
6. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».
7. Технический регламент как носитель обязательных требований: перечень обязательных требований; учет степени риска при нормировании обязательных требований.

Тема №4. Объекты, субъекты, принципы и методы стандартизации

Тема № 5. Средства стандартизации

Форум на тему «Нормативные документы как средства стандартизации».

Вопросы, выносимые на форум:

1. Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций.
2. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе.
3. Стандарты: понятие, категории и виды, структура.
4. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.
5. Технические условия как нормативно-технический документ: объекты, структура, применение.

Тема № 6 «Оценка и подтверждение соответствия»

Форум на тему «Оценка и подтверждение соответствия на территории Российской Федерации в других странах».

Вопросы, выносимые на форум:

1. Законодательная и нормативная база оценки и подтверждения соответствия.

2. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.
3. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
4. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители: права и обязанности.
17. Ответственность изготовителя за нарушения обязательных требований государственных стандартов.
5. Сертификация продукции, импортируемой из стран Юго-Восточной Азии.
6. Сертификация в Германии.
7. Сертификация во Франции.
8. Сертификация в Японии.
9. Сертификация в США.
10. Деятельность ИСО в области сертификации.
11. Сертификация в ЕС.
12. Сертификация в СНГ.

Тема № 6 «Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований»

Коллоквиум на тему «Функции и полномочия органов Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований»

9. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ.
10. Территориальные управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ: структура и основные задачи.
11. Федеральные государственные учреждения (ФГУ).
12. Центр гигиены и эпидемиологии: функции и полномочия.
13. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
14. Внеплановый контроль: основания для проведения и причины назначения.
15. Акт по результатам мероприятий по контролю составляется: структура и содержание акта.
16. Ответственность за нарушение обязательных требований технических регламентов.

Критерии оценивания дискуссии

0,5 балла - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; выступает с проблемным вопросом; демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению; грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему, соблюдает регламент выступления.

0,25 балла - выставляется студенту, если он плохо подготовился к дискуссии, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, но излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки; отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер.

0 баллов - выставляется студенту, если он не принимает участие в дискуссии, либо принимает участие в обсуждении, однако, собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков.

Критерии оценки форума

0,5 балла - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления; понимает суть рассматриваемой проблемы.

0,25 балла - выставляется студенту, если он высказывает типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер;

0 баллов - выставляется студенту, если он не принимает участие в форуме, либо принимает участие в обсуждении, однако, собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков.

Критерии оценивания коллоквиума

0,5 балла - выставляется студенту, если он демонстрирует знание программного материала по обсуждаемой теме, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему, соблюдает регламент выступления,.

0,25 балла - выставляется студенту, если он поверхностно ориентируется в основных вопросах темы коллоквиума, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, но излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки; отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер;

0 баллов - выставляется студенту, если он не отвечает на вопросы преподавателя; принимает участие в обсуждении вопросов, однако, собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков.

Преподаватель КТП, к.т.н., доцент



Е.Н. Губа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект кейс-задач

по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»

Кейс-стади по теме «Оценочная деятельность в товароведении. Контроль качества товаров»

Кейс-стади «Контроль качества товаров»

Ситуация: В универмаг «Центральный» поступила партия мужских ботинок в объеме 100 пар в контейнере. При проведении контроля качества было выявлено 10 дефектных единиц.

Ответьте на вопросы:

1. Каким способом была представлена данная партия продукции на контроль?
2. Какой вид контроля качества в, зависимости от охвата партии, применяют при контроле швейных изделий?
3. Каков объем выборки для данной партии?
4. Какой метод отбора единиц продукции в выборку используется при применении выборочного контроля швейных изделий?
5. Будет ли принята данная партия мужских ботинок по результатам контроля качества первой выборки? Если нет, то опишите дальнейшие действия товароведа, принимающего товар.

Кейс-стади по темам: «Экспертиза качества товаров», «Идентификация и фальсификация товаров»

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации	10
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

Кейс-стади № 1 «Идентификация мороженого»

Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».

Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174-2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Задания

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 52175—2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».

2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?

3. Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 52175-2003.

4. Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э. Успенского)? Можно ли считать, что она вводит потребителя в заблуждение?

5. Целесообразно ли товароведу магазина проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов?

6. Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.

Кейс-стади № 2 «Экспертиза качества и обнаружение фальсификация товаров»

Ситуация. Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и г. Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн. руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 2).

Таблица 2. Характеристика отобранной продукции

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция
	Поставщик	
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база № 1	Вместо сгущенного молока — речной песок
То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик	Спиртовой раствор, подкра-

	— тот же	шенный чаем
Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре

Задания

1. Укажите, имели ли инспекторы право изымать указанные товары и признавать их фальсифицированными?
2. Проведите идентификацию изъятых товаров по приведенным данным. Какие виды и разновидности идентификации необходимо провести?
3. Какие виды фальсификации обнаружены у изъятых товаров? Дайте обоснование ваших результатов.
4. Выявите степень влияния обнаруженных дефектов на безопасность изъятых товаров. Может ли руководство оспорить факт изъятия тех пищевых продуктов, безопасность которых не утрачена, несмотря на выявленные дефекты?
5. Правомочны ли действия госинспекторов, изъявших товары, у которых обнаружены показатели, не соответствующие установленным требованиям на добровольной основе?

Оценка работы с кейсом: проводится путем оценки компетенций, выявленных в ходе решения кейс-стади. Оцениваются компетенции по пятибалльной шкале.

Критерии оценки кейс-задания

0,5 балла - выставляется студенту, если он правильно разобрался в конкретной ситуации и сути проблемы; проявил способность анализировать и принимать решение по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или обстоятельств, предлагает возможные варианты решения и выбирает лучшие из них; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы по предложенной ситуации, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.

0,25 балла - выставляется студенту, если он не до конца разобрался в конкретной ситуации; предлагает возможные варианты решения проблемы; но затрудняется с выбором правильного варианта; поверхностно раскрывает материал по теме задания, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.

0 баллов - выставляется студенту, если он не раскрыл материал по теме задания.

Преподаватель КТП, к.т.н., доцент



Е.Н. Губа

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Деловые игры по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»

Деловая игра на тему «Правила проведения сертификации и декларирования соответствия»

Деловая игра – интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариативность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Деловая игра имитирует работу отдела технического контроля при контроле качества выпускаемой продукции.

Для проведения игры необходимы следующие организационные мероприятия:

- Введение в деловую игру.
- Распределение участников игры на микрогруппы.
- Изучение условий деловой игры.
- Обсуждение условий деловой игры в микрогруппах.
- Устанавливается регламент игры.
- Проводится «разминка».
- Проведение деловой игры.
- Подведение итогов.

Задание 1. Выберите и обоснуйте схему сертификации следующих объектов, учитывая специфику производства (объем, периодичность выпуска, технологию):

- а. партии импортных продуктов;
- б. ювелирных изделий из золота;
- в. игрушек на стадии освоения, на стадии массового производства;
- г. малочисленной партии образцов для одноразового использования;
- д. стиральных машин отечественного производства;
- е. скоропортящихся пищевых продуктов.

Задание 2. Выберите и обоснуйте схему сертификации следующих объектов:

1. предприятия автосервиса;
2. кафетерий магазина;
3. киоска по продаже продуктов;
4. супермаркета;
5. комбината массового питания.

Задание 3. В коммерческое предприятие поступил товар:

- а) без сертификата;
- б) с иностранным сертификатом;
- в) с сертификатом ГОСТ Р.

Каков алгоритм действий коммерческой организации в вариантах «а», «б», «в»?

Деловая игра на тему «Оценка уровня качества товаров комплексным методом»
(Подробный сценарий деловой игры приведен в Методическом пособии по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»)

Деловая игра – интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариативность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Деловая игра имитирует работу экспертной комиссии при проведении конкурса по качеству.

Деловая игра является наиболее удачным инструментом в разрешении тех проблем, которые возникают в ходе работы экспертных комиссий. Игра позволяет не только закрепить теоретические знания студентов, но и освоить на практике применение методов оценки уровня качества, развить самостоятельность в принятии решений, привить навыки работы в коллективе.

Деловая игра дает возможность приблизить изучаемую ситуацию к реальной. Студенты получают определенные роли и общаются друг с другом, выступая от имени конкретного действующего лица. Проигрывание ролей помогает лучше оценить влияние ситуации, в которой специалист вынужден принимать решения, способствует выработке необходимых навыков общения.

Обучение в форме деловой игры позволяет реализовать следующие подходы к обучению студентов:

- проблемное построение учебного процесса,
- получение практических навыков в процессе обучения,
- активизация работы студентов,
- повышение уровня подготовки студентов.

Концепция деловой игры

Экспертные комиссии при оценке уровня качества должны определить базовый образец в качестве эталона для сравнения, правильно выбрать номенклатуру критериев оценки, рассмотреть образцы, выставленные на конкурс, и определить уровень их качества.

Однако эксперты, работающие в комиссии, не всегда могут дать объективную и одинаковую оценку изделиям по разным причинам: разный уровень теоретических знаний, практических навыков, применение разных методов оценки, особенности эмоционального состояния, восприятия и др. Все это порождает противоречия, споры, конфликтность при совместных действиях экспертов на каждом этапе решения задачи. В итоге это может привести к несопоставимости результатов экспертизы.

Особенностью конкурсных экспертных комиссий является и то обстоятельство, что в них работают представители разных сторон: производства, торговли, государственных органов управления. Поэтому сложной проблемой является процесс согласования хозяйственных интересов сторон. Качество товаров можно рассматривать как меру снятия противоречий между производителями и потребителями, то есть как меру согласования интересов.

Очень сильное влияние на результаты экспертизы оказывает человеческий фактор. Это обстоятельство является существенным, поскольку необходимо защитить конкурс от проявления волюнтаризма, преобладания субъективных особенностей восприятия, низкой

квалификации, профессиональной некомпетентности, безразличия и т.п. Кроме того, следует иметь в виду, что участвующие не несут за свои решения никакой материальной ответственности. Часто бывает и так, что часть членов отмалчивается, часть может быть лишь наблюдателями, а кто очень заинтересован – отсутствует. Поэтому результаты конкурса могут оказаться необъективными.

Указанные обстоятельства вызывают необходимость в создании такого варианта взаимодействия в экспертной группе, который позволил бы в конечном итоге получить наиболее точную и объективную оценку уровня качества и конкурентоспособности образцов товаров, участвующих в конкурсе.

Цели деловой игры

Основными учебными целями деловой игры являются:

- закрепление теоретических знаний по учебным дисциплинам;
- освоение практики применения методов определения показателей качества и оценки уровня качества товаров;
- освоение методов групповой работы экспертной комиссии и оценки ее компетентности;
- выявление особенностей оценки уровня качества товаров;
- приобретение навыков органолептической оценки качества товаров, работы с эксплуатационными и нормативными документами;
- развитие активной самостоятельности в принятии индивидуальных и коллективных решений;
- развитие умений правильно строить свою работу в спорных ситуациях по достижению поставленных целей;
- имитация процесса взаимодействия членов экспертной комиссии по оценке уровня качества.

Учебные цели дополняются воспитательными целями:

- повышение интереса к учебе,
- социализация участников игры,
- привитие чувства ответственности за принятые решения,
- создание нового психологического климата в учебной группе.

Организация проведения деловой игры

Для проведения игры необходимы следующие организационные мероприятия:

Введение в деловую игру. На данном этапе преподаватель должен пояснить участникам игры, что результаты работы экспертных комиссий при проведении конкурсов в области качества во многом определяются согласованностью хозяйственных интересов изготовителей и потребителей, а также компетентностью экспертов. Затем указать, что любое изделие дает разную информацию для технолога, инженера, товароведа, эксперта Торгово-промышленной палаты, представителей министерства по разным причинам, например, различием их хозяйственных интересов, уровнем знаний и навыков и т.п. Следует пояснить, что на итог группового решения влияет не только объективная информация, но и субъективные характеристики членов группы, которые могут доминировать и оказывать сильное влияние на результат. Поэтому следует попытаться урегулировать степень этого влияния в процедуре группового решения. Деловая игра позволит выявить согласованность хозяйственных интересов всех участников игры.

Распределение участников игры следует провести на следующие микрогруппы:

1. рабочая микрогруппа – для выполнения различного рода консультаций, вычислительных и организационных работ в соответствии с правилами и инструкциями игры для обеспечения непрерывного развития игры во времени по разрешению противоречий и освобождению игроков от рутинных операций, сдерживающих процесс развития и отвлекающих игроков от основного процесса. В состав рабочей группы включают сту-

- дента с хорошим знанием компьютерных программ для решения задач в интерактивном режиме с компьютером.
2. представители изготовителей - студенты, представляющие образцы бытовых пылесосов на конкурс.
 3. экспертная комиссия, которая разбивается на две равные по числу участников микрогруппы – первая называется «производитель», а вторая – «потребитель». При необходимости указанные микрогруппы можно разделить на части «торговля», «предприятие», «экспертные организации», «государственные органы управления». Данные распределения игроков по должностям представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Состав экспертной комиссии конкурса качества

Подгруппа	Должность	Фамилия и инициалы игрока
Предприятие	1. Директор 2. Главный инженер 3. Коммерческий директор	1. 2. 3.
Торговля	1. Директор оптовой базы 2. Старший товаровед предприятия оптовой торговли 3. Директор магазина	4. 5. 6.
Экспертные организации	1. Эксперт Торгово-промышленной палаты 2. Эксперт Бюро товарных экспертиз	7. 8.
Государственные органы управления	1. Эксперт Роспотребнадзора по Краснодарскому краю 2. Эксперт ЦСМ 3. Начальник отдела защиты прав потребителей администрации Краснодарского края	9. 10. 11.

Изучение условий деловой игры осуществляется индивидуально каждым участником игры, связано с освоением справочной информации, учебной литературы, инструкций по выполнению вычислительных работ, оценки уровня качества товаров и экспертной оценки, инструкций хозяйственных интересов разных должностных лиц, таблиц и анкет экспертного опроса.

Обсуждение условий деловой игры в микрогруппах необходимо для обмена мнениями по предстоящему процессу игры.

Устанавливается регламент игры для планирования времени работы в микрогруппах.

Проводится «разминка» перед игрой, связанная с беглым ознакомлением с правилами деловой игры, получением пробных ощущений во взаимодействии игроков в микрогруппах, возможности организации коллективных действий и поиска согласованных решений для достижения цели.

Описание деловой игры

Экспертиза качества товаров в основном протекает в условиях неполной информации. Задач подобного рода в природе подавляющее большинство. Характерной их особенностью является наличие неполной и, кроме того, противоречивой информации, среди которой нет четкой стройности и порядка, нет ясности взаимосвязей, чтобы проследить логически строгое, последовательное и законченное взаимодействие. Таким образом, приходится принимать решения в условиях неопределенности.

В таких случаях для решения проблем объединяют методы, использующие опыт и интуицию, экспертные и статистические методы, а также математические методы и моде-

ли. Умелое сочетание преимуществ этих методов в деловой игре позволяет успешно решать подобного рода проблемы. Важным преимуществом деловой игры является возможность дополнительного привлечения игрока или метода для решения задачи.

Деловая игра имитирует работу членов экспертной комиссии, которая объединяет несколько вариантов как формального, так и неформального их взаимодействия по оценке уровня качества образцов бытовых пылесосов. Главный акцент в игре делается на формировании в среде игроков стремления к поиску согласования хозяйственных интересов, установления их количественной меры. Надо направлять знания игроков, их умение, опыт, эрудицию, культуру на достижение общей цели – формирование объективной оценки уровня качества бытовых пылесосов. При этом игрокам следует сосредоточить всю энергию не на личных претензиях, критике коллег, укорах, разногласиях и других действиях, мешающих достижению цели, а на объективной оценке качества товара.

Деловая игра включает следующую последовательность операций:

1. Формулировка цели игры – оценка уровня качества товаров, выбранных для исследования.
2. Разминка по правилам игры всех участников от начала до конца для беглого ознакомления с ее моделью.
3. Определение компетентности игроков.
4. Выбор метода работы экспертной комиссии. Возможны два метода:
 - первый метод (Дельфы) связан с запретом возможности непосредственного общения игроков между собой, поэтому каждый игрок самостоятельно выполняет правила игры вплоть до подведения ее итогов;
 - второй метод (ПАТТЕРН) связан с открытым обсуждением образцов бытовых пылесосов, высказываниями игроками своего мнения относительно всего и вся.
5. Предварительный анализ и обсуждение образцов товаров.
6. Выбор номенклатуры показателей качества товаров самостоятельно игроками, или в микрогруппах, или в целом комиссией.
7. Построение иерархической структуры взаимосвязи показателей качества посредством их группировки.
8. Проведение ранжирования показателей качества и определение их коэффициентов весомости.

Расчет коэффициентов весомости (j_i) проводится по формуле (3.1):

$$j_i = \frac{m \cdot n - S_i}{0,5 \cdot m \cdot n \cdot (n - 1)}, \quad (3.1)$$

где S_i – сумма ранговых оценок экспертов по каждому показателю;

m – количество экспертов;

n – количество показателей качества, выбранных для оценки.

Результаты расчетов коэффициента весомости оформите в виде таблицы 4:

Таблица 4

Единичные показатели	Ранги экспертов								S_i	$S_i - \bar{S}$	$[(S)_i - \bar{S}]^2$	j_i
	1	2	3	4	5	6	7	8				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

8. Определение согласованности мнений экспертов, путем расчета коэффициента конкордации по формуле (3.2):

$$W = \frac{12 \sum (S_i - \bar{S})^2}{m^2 (n^3 - n)}, \quad (3.2)$$

где W – коэффициент конкордации;

\bar{S} – средний ранг, определяется по формуле (3.3):

$$\bar{S} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n S_i = 0,5 \cdot m \cdot (n+1). \quad (3.3)$$

Значение W должно быть более 0,5. Чем ближе коэффициент конкордации к 1, тем лучше согласованность мнений экспертов.

9. Выбор шкалы оценки качества товара (5, 40 или 100-балльная).

10. Проведение оценки качества товаров по выбранной шкале.

Результаты оценки для каждого изделия оформите в виде таблицы 5:

Таблица 5

Единичные показатели	Оценки экспертов								Сумма оценок	a_i	j_i	q_i
	1	2	3	4	5	6	7	8				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

11. Определение средневзвешенного и обобщенного комплексного показателя для каждого образца оцениваемых изделий по формулам (3.4) и (3.5):

$$q_1 = a_i j_i, \quad (3.4)$$

где a_i – среднее значение оценок показателя в баллах (средний балл);

j_i – значение коэффициента весомости этого показателя;

$$Q = \sum_{i=1}^n a_i j_i = \sum_{i=1}^n q_i, \quad (3.5)$$

где Q – обобщенный комплексный показатель качества.

9. Определение уровня качества оцениваемых изделий по сравнению с базовым образцом. В качестве базового образца можно принять идеальный несуществующий образец, у которого все оценки соответствовали бы высшему баллу, либо лучший из исследуемых образцов товаров.

10. Обсуждение полученных результатов оценки уровня качества.

11. Анализ полученных результатов оценки (письменно).

Критерии оценивания участия в деловой игре

1,5 балл - выставляется студенту, если он показал способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, способностью организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, способностью критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.

1,0 балла - выставляется студенту, если он показал не достаточную способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не уверенно находит организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, способен организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других участников.

0 баллов - выставляется студенту, если он не участвовал в деловой игре, либо участвовал, но не показал необходимых умений и навыков.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Тематика рефератов по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»

Тема 2. Свойства товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.

Тематика рефератов:

1. Здоровое питание – здоровье нации.
2. Пищевая ценность различных продуктов питания.
3. Сбалансированное питание и различные типы диет.
4. Различные типы диет: мифы и реальность.
5. Отличия пищевого рациона для разных возрастных групп населения .

Тема 3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия

Тематика рефератов:

1. Характеристика причин проведения реформы технического регулирования в России.
2. Порядок разработки технического регламента.
3. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».
4. Характеристика основных положений переходного периода, установленного ФЗ «О техническом регулировании»

Тема 4. Объекты и субъекты стандартизации

Тематика рефератов:

1. Краткая история развития стандартизации.
2. Упорядочение объектов стандартизации как метод: сущность, характеристика систематизации, селекции, симплификации, типизации, оптимизации.
3. Параметрическая стандартизация и унификация продукции как методы стандартизации.
4. Характеристика комплексной и опережающей стандартизации.
5. Система стандартизации в РФ: понятие и этапы реформирования.
6. Органы и службы стандартизации РФ.
7. Международная и региональная стандартизация: роль международных (региональных) стандартов в организации международной торговли; категории международных стандартов.
5. Характеристика международных стандартов ИСО и МЭК.
6. Характеристика международных стандартов, принятых ЕЭК ООН, «Кодекс алиментарий» и международными профессиональными объединениями производителей.
7. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского Союза.
8. Соглашение по техническим барьерам в торговле и его роль для стран, вступающих в ВТО.

Тема 5. Средства стандартизации

Тематика рефератов:

1. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены стандартов в РФ.
2. Термины и определения в области стандартизации.
 1. Роль стандартизации в обеспечении конкурентоспособности товаров.
 4. Роль правил метрологии в обеспечении безопасности и качества товаров.
 5. Направления совершенствования стандартизации в России.
 6. Направления совершенствования метрологии в России.
8. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе продукции.
 9. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе услуг.
 11. Законодательная и нормативная основа стандартизации.
 12. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе продукции.
 13. Характеристика фонда международной стандартизации по определенной группе продукции.

Тема 6. Оценка и подтверждение соответствия

Тематика рефератов:

1. Законодательная и нормативная база оценки и подтверждения соответствия.
2. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.
 3. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
 4. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители: права и обязанности.
 5. Правила и документы по проведению работ в области сертификации.
 6. Порядок сертификации продукции.
 7. Характеристика знаков соответствия, используемых в практике сертификации.
 8. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
 9. Направления совершенствования сертификации России.
 10. Методика обработки результатов измерений показателей качества продукции.
 11. Факторы, влияющие на точность измерения показателей качества продукции.
 12. Законодательная и нормативная основа метрологии.
 13. Сравнительная характеристика добровольной и обязательной сертификации.
 14. Сравнительная характеристика сертификата соответствия и декларации соответствия.
 15. Сравнительная характеристика схем сертификации.
 16. Характеристика функций участников работ по сертификации.
 17. Порядок сертификации определенной группы продукции.
 18. Порядок сертификации определенной группы услуг.
 19. Ответственность изготовителя за нарушения обязательных требований государственных стандартов.

Тема 7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований

Тематика рефератов:

1. Практика декларирования в России и за рубежом (на примере ЕС).
2. Аккредитация органов сертификации и испытательных лабораторий (центров).

3. Государственный контроль и надзор за соблюдением национальных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией.

Тема 8. Основные понятия в области качества

Тематика рефератов:

1. Эстетические свойства одежды.
2. Свойства надежности в потреблении электробытовых товаров.
3. Свойства безопасности отдельных групп продовольственных товаров.
4. Гигиенические свойства одежды и обуви.
5. Эргономические свойства одежды и обуви.

Тема 9. Обеспечение качества товаров

Тематика рефератов:

1. Преимущества недостатки различных видов консервирования пищевых продуктов.
2. Прогрессивные методы хранения товаров.
3. Нормативные документы, регламентирующие обеспечение качества товаров.
4. Систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП)
5. Принципы ХАССП (англ. НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Point- Анализ рисков и критические контрольные точки).
6. Основные положения и область применения ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
7. Основные положения и область применения ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
8. Характеристика свода стандартов «Кодекс Алиментариус». Виды стандартов «Кодекс Алиментариус».
9. Стандарты GMP: понятие, область применения.

Тема 10. Оценочная деятельность в товароведении. Контроль качества товаров

Тематика рефератов:

1. Особенности применения различных видов контроля качества товаров.
2. Градации качества различных видов товаров – изменения в нормативных документах.
3. Характеристика выборочного контроля качества на примере определенной товарной группы.

Тема 11 Методы определения показателей качества и оценки уровня качества товаров

Тематика рефератов:

1. Характеристика и особенности применения органолептических методов при оценке качества товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
2. Характеристика и особенности применения измерительных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
3. Характеристика и особенности применения регистрационного метода при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.

4. Характеристика и особенности применения расчетного метода при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.

5. Характеристика и особенности применения метода опытной эксплуатации при оценке качества непродовольственных товаров.

Тема 12 Экспертиза качества товаров

Тематика рефератов:

1. Виды и типовые задачи товарной экспертизы.
2. Характеристика и особенности проведения товароведной экспертизы.
3. Характеристика и особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы.
4. Характеристика и особенности экологической экспертизы.
5. Характеристика и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 13. Идентификация и фальсификация товаров

Тематика рефератов:

1. История появления фальсификации товаров.
2. Способы фальсификации молочных товаров.
3. Марочная фальсификация одежды.
4. Фальсификация парфюмерно-косметических товаров..
5. Фальсификация колбасных изделий.

Тема 14 Товарная информация

Тематика рефератов:

1. Товарная информация, её виды, формы и значение.
2. Средства товарной информации и их практическое применение
3. Роль маркировки в товароведной работе.
4. Требования к маркировке. Назовите носители маркировки.
5. Информационные знаки и их значение в товароведной работе.
6. Товарные знаки: характеристика, назначение.

Составитель, к.т.н., доцент



Е.Н Губа

(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами
заочной формы обучения
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»**

Тематика контрольных работ и указания по их выполнению

Варианты и темы контрольной работы

1. Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А	1	П	15
Б	2	Р	16
В	3	С	17
Г	4	Т	18
Д	5	У	19
Е	6	Ф	20
Ж	7	Х	21
З	8	Ц	22
И	9	Ч	23
К	10	Ш, Щ	24
Л	11	Э, Ю	25
М	12	Я	26
Н	13		
О	14		

Контрольная работа включает 20 вариантов.

Каждый вариант включает два теоретических вопроса и одно практическое задание.

Контрольная работа, выполненная не по указанному распределению не зачитывается.

2. Темы контрольных работ

Тема - 1

- 1 Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика.
- 2 Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.

Тема - 2

- 1 Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.
- 2 Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.

Тема - 3

- 1 Идентификация товаров: понятия, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
- 2 Потребительская стоимость товаров, ее характеристика.

Тема - 4

- 1 Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
- 2 Единичная и индивидуальная потребительская стоимость, и их качественная определенность. Отличие от общественной потребительской стоимости.

Тема - 5

- 1 Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
- 2 Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа

Тема - 6

- 1 Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
- 2 Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.

Тема - 7

- 1 Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Технический регламент как носитель обязательных требований: перечень обязательных требований; учет степени риска при нормировании обязательных требований..
- 2 Признаки классификации товаров. Общие правила классификации.

Тема - 8

- 1 Методы определения показателей качества. Характеристика и особенности применения органолептических методов при оценке качества товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.

2 Виды классификации товаров. Особенности применения.

Тема - 9

- 1 Характеристика и особенности применения измерительных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
- 2 Классификаторы: понятие, виды и категории.

Тема - 10

- 1 Характеристика и особенности применения экспертных методов при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
- 2 Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.

Тема - 11

- 1 Оценка качества: понятие, методы, значение.
- 2 Стандартизация: понятие, цели, функции и задачи.

Тема - 12

- 1 Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
- 2 Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.
Рекомендуемая литература:

Тема - 13

- 1 Информация о товарах. Требования к информации о товарах.
- 2 Характеристика видов национальных стандартов. Разработка национальных стандартов: порядок разработки; правила обозначения; порядок информации о действующих и новых стандартах.

Тема - 14

- 1 Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
- 2 Качество товаров: номенклатура потребительских свойства показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.

Тема - 15

- 1 Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
- 2 Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.

Тема - 16

- 1 Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.

2 Факторы, влияющие на формирование качества товаров.

Тема - 17

- 1 Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
- 2 Факторы, сохраняющие качество товаров.

Тема - 18

- 1 Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного недостатка товаров. Сроки предъявления претензий.
- 2 Законодательная и нормативная база оценки и подтверждения соответствия. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.

Тема - 19

- 1 Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции
- 2 Экологические свойства и показатели, их определяющие.

Тема - 20

- 1 Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
- 2 Условия транспортирования и хранения товаров, их влияние на качество.

Тема - 21

- 1 Техническое законодательство. Понятие о техническом регулировании и технических регламентах. Структура технических регламентов.
- 2 Показатели качества: понятие, классификация, значение.

Тема - 22

- 1 Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.
- 2 Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.

Тема - 23

- 1 Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
- 2 Права потребителей. Имущественная ответственность при нарушении прав потребителей: сроки, размеры, виды. Порядок представления исков. Мировое соглашение.

Тема - 24

- 1 Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.
- 2 Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.

Тема - 25

- 1 Свойства надежности и показатели качества, их определяющие
- 2 Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.

Тема - 26

- 1 Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
- 2 Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисовочной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

Вариант контрольной работы состоит из трех заданий: два теоретических и одно практическое (задача).

Оценка по результатам выполнения контрольной работы выставляется по следующим критериям:

зачтено - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом, задача решена.

не зачтено - выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не полностью, студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Составитель, к.т.н., доцент



Е.Н Губа

(подпись и дата)

Приложение 9

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Теоретические основы товаро-
ведения и стандартизация»
Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело», направленность (профиль)
«Коммерция» на 2020-2021 уч. год

Семестр 3 Раздел 1 Основные категории товароведения и стандартизация

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Предмет товароведения. Характеристика потребительской стоимости товара.
2.	Цели и задачи товароведения. Значение товароведения в условиях рыночной экономики.
3.	Объекты и субъекты товароведения. основополагающие характеристики товара.
4.	Принципы и методы товароведной деятельности.
5.	Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.
6.	Признаки и правила классификации, их применение
7.	Системы классификации товаров. Особенности применения.
8.	Классификаторы: понятие, виды и категории, применение
9.	Кодирование товаров. Виды кодирования.
10.	Методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
11.	Штриховое кодирование, его особенности и значение в торговле
12.	Ассортимент товаров: понятие, виды.
13.	Показатели ассортимента товаров.
14.	Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
15.	Управление ассортиментом.
16.	Ассортиментная политика предприятия.
17.	Свойства товаров: понятие, классификация.
18.	Химический состав непродовольственных товаров.
19.	Химический состав продовольственных товаров.
20.	Характеристика основных пищевых веществ продовольственных товаров: белков, жиров, углеводов.
21.	Пищевая ценность продовольственных товаров.
22.	Техническое регулирование: понятие, области регулирования, роль как формы государственного регулирования рынка.
23.	Характеристика причин проведения реформы технического регулирования в России.
24.	Формы оценки соответствия: группировка, краткая характеристика.
25.	Характеристика принципов технического регулирования (ТР).
26.	Технические регламенты ТР: цель принятия, структура документов, виды.
27.	Порядок разработки технического регламента.
28.	Применение технических регламентов (ТР): применение общего ТР и специального ТР.
29.	Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».
30.	Технический регламент как носитель обязательных требований: перечень обязательных требований; учет степени риска при нормировании обязательных требований.
31.	Характеристика основных положений переходного периода, установленного ФЗ «О техническом регулировании»
32.	Информирование приобретателя продукции о соответствии требованиям ТР; доказательная база ТР; презумпция соответствия.
33.	Сущность стандартизации: общая цель, объекты, механизм, содержание деятельности по

	стандартизации.
34.	Общая характеристика нормативных документов: понятие нормативного документа; характеристика основных видов.
35.	Сравнительная характеристика технического регламента и стандарта как документов, регламентирующих качество продукции.
36.	Краткая история развития стандартизации.
37.	Характеристика целей стандартизации.
38.	Характеристика принципов стандартизации.
39.	Функции стандартизации.
40.	Задачи стандартизации.
41.	Упорядочение объектов стандартизации как метод: сущность, характеристика систематизации, селекции, симплификации, типизации, оптимизации.
42.	Параметрическая стандартизация и унификация продукции как методы стандартизации.
43.	Характеристика комплексной и опережающей стандартизации.
44.	Система стандартизации в РФ: понятие и этапы реформирования.
45.	Органы и службы стандартизации РФ.
46.	Характеристика видов национальных стандартов.
47.	Разработка национальных стандартов: порядок разработки; правила обозначения; порядок информации о действующих и новых стандартах.
48.	Характеристика стандартов организаций: объекты, требования, порядок разработки.
49.	Характеристика технических условий как нормативных документов.
50.	Межгосударственная система стандартизации: история создания, рабочие органы, правила принятия межгосударственных стандартов.
51.	Международная и региональная стандартизация: роль международных (региональных) стандартов в организации международной торговли; категории международных стандартов.
52.	Характеристика международных стандартов ИСО и МЭК.
53.	Характеристика международных стандартов, принятых ЕЭК ООН, «Кодекс алиментарий» и международными профессиональными объединениями производителей.
54.	Организация работ по стандартизации в рамках Европейского Союза.
55.	Соглашение по техническим барьерам в торговле и его роль для стран, вступающих в ВТО.
56.	Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике.
57.	Межотраслевые системы (комплексы) стандартов: классификация, обозначение.
58.	Межотраслевые системы стандартов, обеспечивающие качество продукции.
59.	Особенности стандартизации услуг.
60.	Эффективность работ по стандартизации.
61.	Основные направления развития национальной системы стандартизации РФ.
62.	Стандартизация как фактор конкурентоспособности продукции.
63.	Подтверждение соответствия: понятие и формы
64.	Принципы и база подтверждения соответствия.
65.	Характеристика добровольной формы подтверждения соответствия (добровольная сертификация).
66.	Характеристика обязательной формы подтверждения соответствия: цели подтверждения соответствия; принципы подтверждения соответствия.
67.	Сравнительная характеристика обязательной сертификации и декларирования соответствия; участники, документы, знаки маркирования продукции.
68.	Правила, схемы, порядок подтверждения соответствия.
69.	Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
70.	Характеристика знаков соответствия, используемых в практике подтверждения соответствия.
71.	Условия ввоза импортируемой продукции подлежащей обязательному подтверждению соответствия.
72.	Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации.
73.	Декларирование соответствия: сущность декларирования, порядок проведения
74.	Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов

Практические задания к зачету

1.	В магазин поступила партия манной крупы в количестве 25 мешков (в мешке — 50 кг). При приемке обнаружено, что крупа представляет собой полупрозрачную ребристую крупку ровного кремового цвета, без посторонних привкусов и запахов, проход через шелковое сито № 38 — 89%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите марку и дайте заключение о качестве манной крупы. Можно ли выдать по проведенным исследованиям сертификат соответствия?
2.	В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?
3.	Розничное предприятие, в котором Вы являетесь руководителем, реализует яйца куриные Маккавеевской птицефабрики. Поставщик предоставил удостоверение о качестве с результатами проверки лаборатории изготовителя. Нужен ли в этом случае документ, подтверждающий факт сертификации?
4.	Розничное предприятие, в котором Вы являетесь руководителем, реализует торты производства ИП Иванова. Сертификат соответствия, предоставленный поставщиком, состоит из 2-х листов, на втором – перечислены 10 видов тортов. Подтверждает ли один сертификат соответствие всех указанных в нем товаров? Объясните ситуацию.
5.	Розничное предприятие, в котором Вы являетесь руководителем, реализует кондитерские изделия Читинской кондитерской фабрики. На упаковке всех изделий имеется знак соответствия. Контролирующие органы в подтверждение факта сертификации требуют документ. Объясните ситуацию.
6.	Оптовая фирма, в которой Вы являетесь руководителем, реализует пищевые продукты для дальнейшей реализации. В подтверждение факта сертификации Вы выдаете копии сертификатов соответствия. Правомочны ли Ваши действия? Ответ обосновать. Укажите методы подтверждения факта сертификации.
7.	Арбуз свежий, содержит 96 г воды на 100 г продукта. Какое количество необходимо употребить человеку данного продукта для удовлетворения суточной потребности в воде? Какие пищевые продукты имеют высокое содержание воды? Как вода влияет на пищевую ценность продукта? Хранение продуктов с разным содержанием воды.
8.	Куриная печень содержит 17,5 мг железа на 100 г продукта. Сколько необходимо употребить печени для удовлетворения суточной потребности человека в железе? Какие продукты питания богаты железом? Какова роль минеральных веществ в организме человека?
9.	Содержание кальция в твороге – 100–125 мг/100 г. Какое количество необходимо употребить творога для удовлетворения суточной потребности человека в кальции? В каких пищевых продуктах содержится кальций? Какое значение имеет кальций в питании человека? Какие минеральные вещества относятся к макроэлементам?
10.	Рассчитайте и сравните энергетическую ценность (на 100 г) следующих продуктов: а) масло Сладкосливочное и Крестьянское; б) хлеб ржаной из обойной муки и ржаной из обдирной муки; в) капусту белокочанную свежую и квашеную; г) абрикосы свежие и сушеные;
11.	Около 2 % золы остается после сжигания навески свежего шпината. По зольности судят о количестве в продукте минеральных веществ. Как классифицируют минеральные вещества? Какие товары с супервысоким содержанием минеральных веществ? Назовите продукты, богатые минеральными веществами? Какие функции выполняют минеральные вещества в организме?
12.	Согласно ГОСТ Р 53906-2010 Игрушки. Общие требования безопасности и методы испытаний. Механические и физические свойства, установите, какие методы испытаний проводятся с игрушками.
13.	Пользуясь ГОСТ 32080-2013 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа, определите методику определения массовой концентрации общего экстракта рефрактометрическим методом.

14.	Оливковое масло – самый богатый пищевой источник мононенасыщенной жирной кислоты – олеиновой кислоты: ее содержание составляет до 74% от массы масла. Какие еще незаменимые жирные кислоты вам известны? Источником каких биологически активных веществ являются жиры? Как классифицируют жиры?
15.	Торговая организация, получающая детскую обувь из Китая, обратилась с заявкой в орган по сертификации на оценку соответствия партии товара (код ТН ВЭД ТС 6402 99 910 0). Укажите: а) ТР ТС, на соответствие требованиям которого должна быть проверена обувь; б) схемы сертификации, которые могут быть выбраны; в) элементы выбранных схем; г) виды испытаний обуви.
16.	На примере ТР ТС на конкретную группу пищевой продукции проанализируйте структуру требований к безопасности продукции. Рекомендуется за основу анализа выбрать модель «Процессы, связанные с безопасностью и качеством» Укажите статьи технического регламента, содержащие требования: а) к факторам, формирующим безопасность; б) факторам, способствующим сохранению безопасности; в) условия безопасности на стадии производства; г) условия безопасности на стадии обращения.
17.	Что делать с товаром, для которого закончился срок действия сертификата соответствия на продукцию серийного выпуска, но которая была выпущена в обращение в период действия данного сертификата и еще долго будет находиться в магазинах?
18.	Составьте программу сертификационных испытаний с указанием НД на методы испытаний по каждому исследуемому показателю и количеству отобранных образцов печенья сдобного.
19.	Составьте программу сертификационных испытаний с указанием НД на методы испытаний по каждому исследуемому показателю и количеству отобранных образцов масла сливочного бутербродного.
20.	Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г. белокочанной капусты, 50 г. моркови, 25 г яблока свежего и 10 г майонеза
21.	Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона?
22.	Магазин «Кенгуру» имеет в продаже: обои-дуплекс - 7 расцветок, обои виниловые - 6 расцветок, фото-обои – 2 вида, «жидкие» обои – 3 вида. Новые виды по 1 каждого, в прайс-листе поставщика по 10 каждого вида. Рассчитайте широту, полноту, степень обновления ассортимента.
23.	Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Обувь» имеющего в продаже: кроссовки – 7 фасонов, сапоги женские – 5, ботинки – 4, туфли – 6, полуботинки – 8 фасонов, если на оптовом предприятии предполагают по 8 фасонов каждого вида, из имеющихся по 3 новинки. Ваши действия по созданию рационального ассортимента к лету.
24.	Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Трикотаж», имеющего в продаже джемпера – 3 фасона, юбки - 7, брюки – 5, жакеты – 4, свитера – 6, если на оптовом предприятии предлагают по 8 фасонов каждого вида. Из имеющихся в продаже товаров – по 1 новинки каждого вида.
25.	Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Трикотаж» имеющего в продаже: джемпера – 6 фасонов, платья – 4, брюки – 3, жакеты – 4, свитера – 4 фасонов, если на оптовом предприятии предполагают по 6 фасонов каждого вида, из имеющихся по 2 новинки. Ваши действия по созданию рационального ассортимента к лету.
26.	Магазин «Ткани». Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном выражении, если на текущий момент имеется в наличии: ситца – 770 м., подкладочные – 600 м., мебельно-декоративной – 450 м., батиста – 300 м., вельвета – 300 м. Какие решения должен

	принять товаровед в зависимости от времени года.
27.	Рассчитайте структуру ассортимента магазина, имеющего в продаже: изделия верхнего трикотажа - 450 шт., белье – 350 шт., чулочно-носочных – 250 пар, головные уборы, шарфы – 200 шт. Определите направления ассортиментной политики при смене сезона.
28.	Ассортимент верхней одежды в фирменном магазине швейной фабрики представлен 8 видами: пальто, полупальто, плащи, костюмы, куртки, платья, юбки, брюки при 11 видах, представленных в каталоге предприятия-изготовителя (т. е. отсутствуют жакеты, жилеты, пиджаки). Определить коэффициент широты
29.	В ассортименте магазина имеются сыры Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Сулугуни, Рокфор. Первые четыре наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Определить: действительный показатель полноты, базовый показатель полноты и коэффициент полноты твердых сычужных сыров в магазине.
30.	В магазине представлены плодовые соки 4-х торговых марок («Любимый сок», «Ты», «Здоровье», «Мои друзья»). В рамках 41 каждой торговой марки существует 15 модификаций (яблочно-апельсиновый, персиково-апельсиновый и т. д.) и 4 товарных артикулов, различающихся упаковкой (0,2; 1; 1,5; 2 л). Все модификации и торговые марки представлены в магазине. Всего на потребительском рынке существует 12 торговых марок соков с тем же количеством модификаций и товарных артикулов. Рассчитать показатели: действительную глубину, базовую глубину и коэффициент глубины плодовых соков в данном магазине.
31.	В ассортименте хлебо-булочного магазина – 35 наименований продукции, 7 из них пользуются устойчивым спросом. Рассчитать коэффициент устойчивости.
32.	В магазине «Одежда» ассортимент мужских верхних сорочек в 1 квартале был представлен 30 артикулами, во 2 квартале появилось 5 новых артикулов и 2 артикула были сняты с реализации (устаревшие модели), в 3 квартале в продажу поступило еще 5 артикулов данного наименования. Определить: показатели новизны и степени (коэффициенты) обновления мужских верхних сорочек во 2 и 3 кварталах.
33.	Цех по переработке и производству соковой продукции решил провести подтверждение соответствия впервые производимой данным предприятием новой соковой продукции – морс «Байкальский». Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.
34.	ООО «Солнечный Бриз» по производству соковой продукции решил провести подтверждение соответствия серийно выпускаемой продукции – сок яблочный осветленный «Яблонька». Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.
35.	В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?
36.	Розничное предприятие, в котором Вы являетесь руководителем, заключило с мясокомбинатом договор на ежедневную поставку серийно выпускаемой продукции. Сертификат соответствия представили с первой партией товара в начале года (сроком действия 1 год). Вы настаиваете на сопровождении каждой партии товара отдельным сертификатом. Объясните ситуацию.

Семестр 4 Раздел 2 Качество товаров и товарная информация

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену, зачету, зачету с оценкой
1.	Основные понятия в области качества товаров.
2.	Потребительная стоимость товаров.
3.	Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты
4.	Классификация показателей качества товаров
5.	Требования к качеству товаров: понятие, виды
6.	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров: понятие, этапы выбора
7.	Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
8.	Социальные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
9.	Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
10.	Гигиенические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
11.	Свойства безопасности товаров, комплексные и единичные показатели качества.
12.	Экономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
13.	Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
14.	Экологические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
15.	Свойства надежности в потреблении, комплексные и единичные показатели качества.
16.	Идентификация товаров: понятие, виды.
17.	Средства идентификации товаров.
18.	Функции и задачи идентификации
19.	Методы идентификации товаров.
20.	Ассортиментная идентификация товаров.
21.	Квалиметрическая идентификация товаров.
22.	Информационная идентификация товаров.
23.	Критерии и показатели идентификации различных видов товаров.
24.	Нормативные основы идентификации. Информационные источники идентификации.
25.	Понятие и виды фальсификации товаров.
26.	Ассортиментная фальсификация товаров.
27.	Качественная фальсификация товаров.
28.	Количественная фальсификация товаров.
29.	Информационная фальсификация товаров.
30.	Фальсификация товаров: средства, способы. Последствия фальсификации.
31.	Факторы, формирующие качество товаров.
32.	Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
33.	Проектирование, конструирование и технологические режимы производства как фактор, формирующий качество товаров.
34.	Факторы, сохраняющие качество товаров.
35.	Маркировка и упаковка товаров и их влияние на качество.
36.	Упаковка товаров: понятие, классификация.
37.	Влияние упаковки на формирование и сохранение потребительских свойств продукции и ее качества. Требования к упаковке.
38.	Хранение товаров, влияние на качество: понятие, процессы, протекающие при хранении
39.	Методы хранения.
40.	Режимы хранения.
41.	Требования к климатическому режиму хранения товаров.
42.	Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
43.	Условия транспортирования товаров, их влияние на качество.
44.	Консервирование товаров: характеристика методов консервирования
45.	Классификация товаров по термическому состоянию и требования к оптимальному температурному режиму хранения товаров.

46.	Требования к оптимальному влажностному режиму хранения разных групп товаров.
47.	Санитарно-гигиенический режим хранения товаров.
48.	Классификация товаров по срокам годности.
49.	Оценка качества товаров: понятия, основные этапы, методы.
50.	Оценка уровня качества товаров: понятия, основные этапы, методы.
51.	Контроль качества: понятие, виды, уровень дефектности.
52.	Дефекты товаров: понятие и виды, методы диагностики.
53.	Градации товаров по качеству: понятие, виды, принципы.
54.	Органолептические и регистрационные методы определения показателей качества
55.	Измерительные и расчетные методы определения показателей качества
56.	Экспертные и социологические методы оценки
57.	Понятие товарной экспертизы, ее цели, задачи, объекты
58.	Виды товарной экспертизы: их объекты, цели и задачи
59.	Виды товароведной экспертизы и их характеристика
60.	Виды санитарно-гигиенической экспертизы и их характеристика
61.	Виды экологической экспертизы.
62.	Организация и порядок проведения товарной экспертизы
63.	Товароведная экспертиза: понятие, объекты (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная)
64.	Санитарно-гигиеническая экспертиза: понятие, объекты
65.	Экологическая экспертиза: понятие, объекты
66.	Субъекты и средства экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам
67.	Особенности оформления акта-экспертизы
68.	Виды и формы товарной информации
69.	Требования к товарной информации
70.	Маркировка: понятие, функции, требования, виды
71.	Производственная и торговая маркировка: особенности, виды и их характеристика
72.	Информационные знаки: виды, функции, характеристики

Практические задания к зачету

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?
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
3.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Московское в количестве 45 ящиков (в ящике — 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружены две бутылки с низкой высотой пены. Возможна ли приемка данной партии?
4.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков (в ящике — 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
5.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок (в упаковке — шесть бутылок). При приемке в выборке обнаружены три бутылки без углекислого газа. Возможна ли приемка данной партии?
6.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированной воды Вера в количестве 550 ящиков (в ящике — 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружена одна бутылка без газа. Возможна ли приемка данной партии?
7.	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.
8.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии консервов Маринованные маслята в количестве 520 ящиков (в ящике — 50 банок). При прием-

	ке в выборке обнаружен один ящик с нестандартными консервами. Возможна ли приемка данной партии?
9.	Определите товарный сорт ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1 сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?
10.	Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а навеске массой 25 г обнаружено содержание: нашелушенных зерен – 0,045 г; минеральных примесей – 0,0125 г; дробленых зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?
11.	При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси 0,075 г; испорченных ядер – 0,0125 г; битых ядер – 0,2 г. Определите товарных сорт пшена шлифованного.
12.	В магазин поступила партия шоколада “Аленка”, упакованного в ящики по 5 кг. Масса партии 250 кг. Масса плитки 100 г. В выборке оказалось 5 плиток массой 97 г; 10 плиток – 98 г; остальные – 100г. Рассчитайте объем выработки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию?
13.	Обоснуйте вид контроля качества партии пива в объеме 140 ящиков, при приемке в выборке обнаружено 1 бутылки с дефектами внешнего вида. Рассчитайте объем выборки. Укажите приемочное и браковочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии.
14.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии сока Вишневы в количестве 100 ящиков (в ящике — 20 бутылок, емкость бутылки— 0,7 л). При приемке в выборке обнаружены две бутылки, которые имеют неправильную маркировку. Возможна ли приемка данной партии?
15.	На складе, расположенном в 1 зоне говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения составляет 0,08 %, за каждые последующие 34 суток до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %. После 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Определить потери за 12 суток.
16.	Определить естественную убыль массы картофеля, при хранении на складе без охлаждения в холодной зоне за ноябрь, если на 1 число этого месяца остаток составляет 780 т, на 11-ое - 360 т, на 21-ое - 120 т, на 1 декабря 70 т. Норма 0,7 %.
17.	При проверке качества госинспектор в магазине обнаружил наличие пшеничного хлеба черствого в количестве 50 кг, деформированного — 10 кг, с плесенью — 5 кг, подгорелого — 5 кг. Укажите, каковы причины и по чьей вине возникли указанные дефекты хлеба. Как необходимо поступить с дефектным хлебом? Рассчитайте процент потерь ликвидных и неликвидных, если масса партии хлеба — 1т.
18.	При реализации развесных макарон было обнаружено наличие 10 кг лома и 5 кг крошки при общей массе партии 100 кг. Рассчитайте процентное содержание лома и крошки. Могут ли за счет указанных дефектов возникнуть потери и за чей счет их следует списать?
19.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии консервов Кукуруза сладкая в количестве 100 ящиков (в ящике — 25 банок). При приемке в выборке обнаружены два поврежденных ящика. Возможна ли приемка данной партии?
20.	При приемочном контроле качества апельсинов, поступивших в количестве 5 т в ящиках по 20 кг, установлено наличие 25 поломанных ящиков. При анализе объединенной пробы из целых ящиков обнаружено: плодов с наибольшим поперечным диаметром менее 50 мм — 10 кг; 2,5 кг плодов, пораженных зеленой гнилью. При сортировке объединенной пробы, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 6 кг плодов менее установленного размера; 1 кг загнивших плодов и 2,5 кг с нажимами на площади более 1/3. Определите массу обеих объединенных проб и фактическое качество каждой пробы (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Можно ли усреднить результаты и перенести на всю поступившую партию? Ответ аргументируйте.
21.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кураги в количестве 36 ящиков (в ящике — 40 коробок, масса нетто коробки — 500 г). При приемке в выборке обнаружен один поврежденный ящик. Возможна ли приемка данной партии?
22.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества соленой рыбы, если в магазин поступила партия в количестве 10 бочек по 100 кг в каждой.
23.	Поступила партия свежего картофеля массой 8,5 т в мешках по 50 кг. Рассчитайте размер

	объединенной пробы для оценки качества, если картофель поступил: а) на оптовую базу; б) в магазин.
24.	Пользуясь ГОСТ 11771-93, установите, какие обозначения наносятся на верхнюю крышку банок с рыбными консервами.
25.	В магазин поступила партия маргарина «Солнечный», упакованного в картонные коробки по 20 кг, нефасованного. Пользуясь ГОСТ 32188-2013, определите условия и сроки хранения маргарина в магазине.
26.	Пользуясь ГОСТ 816 – 2017, установите, какие обозначения наносятся в маркировке на этикетке.
27.	Согласно ГОСТ 31449-2013 Молоко питьевое, определите требования, предъявляемые к сырью.
28.	Пользуясь ГОСТ 30625 – 98 , установите, какие требования предъявляются к правилам приемки пастообразного детского питания.
29.	В магазин поступила партия творога «Байкальский», упакованного в картонные коробки по 10 кг, фасованного в отдельную потребительскую тару. Пользуясь ГОСТом 31453-2013 Творог. Технические условия, определите условия и сроки хранения творога в магазине.
30.	В магазин поступила партия сливочного масла «Крестьянское», упакованного в отдельную потребительскую тару (фольга). Пользуясь ГОСТ 32261-2013, определите условия и сроки хранения масла в магазине.
31.	Пользуясь ГОСТ 32117-2013, определите требования, предъявляемые к информации для потребителя на парфюмерной продукции.
32.	На оптовый склад поступила партия зеркал, упакованных в отдельную картонную потребительскую тару. Пользуясь ГОСТ 17716-2014, определите условия и сроки хранения зеркал.
33.	В магазин поступила партия мыла хозяйственного твердого, упакованного в картонные коробки. Пользуясь ГОСТ 30266-2017 Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия, определите условия и сроки хранения мыла в магазине.
34.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии картофельных чипсов Смак в количестве 300 кг (масса нетто ящика — 5 кг, масса нетто пакета — 50 г). При приемке в выборке обнаружено три пакета меньшей массы. Возможна ли приемка данной партии?
35.	Пользуясь ГОСТ 20566 – 75 Ткани штучные изделия текстильные, определите как проводится отбор проб данной ткани
36.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии черного байхового чая в/с в количестве 600 кг (масса нетто ящика — 10 кг, масса пачки — 200 г). При приемке в выборке обнаружены две пачки меньшей массы. Возможна ли приемка данной партии?

Составитель, к.т.н., доцент



Е.Н Губа

(подпись и дата)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа