

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 01.10.2024 11:57:36
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a5411081e299

*Приложение 6
к основной профессиональной образовательной программе по
направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело
направленность (профиль) программы «Торговый менедж-
мент и маркетинг (во внутренней и внешней торговле)»*

**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**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ
ТОВАРОВ»**

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

**Направленность (профиль) программы «Торговый менеджмент и маркетинг (во
внутренней и внешней торговле)»**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, кафедры торговли и общественного питания

А.Н. Бабаков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 1 от 30 августа 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	ПК-1.1. З-1. Знает требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, основы антимонопольного законодательства	Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 4. Мясные товары Тема 5. Рыбные товары. Тема 6. Товары из пластических масс Тема 7. Товары бытовой химии Тема 8. Стекланые товары. Керамические товары Тема 9. Металлохозяйственные товары Тема 10. Мебельные и строительные товары Тема 11. Электробытовые товары Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары Тема 14. Обувные товары Тема 15. Пушно-меховые товары Тема 16. Парфюмерно-косметические товары Тема 17. Ювелирные изделия
		ПК-1.1. У-1. Умеет использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций	Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 4. Мясные товары Тема 5. Рыбные товары. Тема 6. Товары из пластических масс Тема 7. Товары бытовой химии Тема 8. Стекланые товары. Керамические товары Тема 9. Металлохозяйственные товары Тема 10. Мебельные и строительные товары Тема 11. Электробытовые товары Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура

			<p>Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары</p> <p>Тема 14. Обувные товары</p> <p>Тема 15. Пушно-меховые товары</p> <p>Тема 16. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Тема 17. Ювелирные изделия</p>
<p>ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга</p>	<p>ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики</p>	<p>ПК-4.2 З-1. Знает особенности конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка товаров и услуг</p>	<p>Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары.</p> <p>Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары</p> <p>Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо</p> <p>Тема 4. Мясные товары</p> <p>Тема 5. Рыбные товары.</p> <p>Тема 6. Товары из пластических масс</p> <p>Тема 7. Товары бытовой химии</p> <p>Тема 8. Стелянные товары. Керамические товары</p> <p>Тема 9. Металлохозяйственные товары</p> <p>Тема 10. Мебельные и строительные товары</p> <p>Тема 11. Электробытовые товары</p> <p>Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура</p> <p>Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары</p> <p>Тема 14. Обувные товары</p> <p>Тема 15. Пушно-меховые товары</p> <p>Тема 16. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Тема 17. Ювелирные изделия</p>
		<p>ПК-4.2 У-1. Умеет давать рекомендации по совершенствованию инструментов комплекса маркетинга (в частности товарной политики)</p>	<p>Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары.</p> <p>Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары</p> <p>Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо</p> <p>Тема 4. Мясные товары</p> <p>Тема 5. Рыбные товары.</p> <p>Тема 6. Товары из пластических масс</p> <p>Тема 7. Товары бытовой химии</p> <p>Тема 8. Стелянные товары. Керамические товары</p> <p>Тема 9. Металлохозяйственные товары</p> <p>Тема 10. Мебельные и строительные товары</p> <p>Тема 11. Электробытовые товары</p> <p>Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура</p> <p>Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары</p> <p>Тема 14. Обувные товары</p> <p>Тема 15. Пушно-меховые товары</p> <p>Тема 16. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Тема 17. Ювелирные изделия</p>

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных и практических и лабораторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся на защите практической работы

РАЗДЕЛ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 1 Зерномучные товары. Плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Чем характеризуется пищевая ценность круп?
3. Назовите факторы, формирующие качество круп?
4. Каково влияние очистки, гидротермической обработки и сортировки на качество круп?
5. Требования к качеству крупы.
6. В чем состоят особенности хранения крупы?
7. На какие группы делятся хлебобулочные изделия согласно общероссийскому классификатору?
8. Чем характеризуется пищевая ценность хлебобулочных изделий?
9. Требования к качеству хлеба.
10. Какие органолептические и физико-химические показатели качества определяются при оценке качества хлеба?
11. Назовите дефекты и болезни хлеба.
12. Перечислите основные операции производства хлеба и как они влияют на качество готового продукта?
13. Укажите причину, по которой выборка составляется из точечных проб.
14. Что следует считать партией товара?
15. По каким показателям оценивают качество свежих плодов и овощей?
16. Дайте определение термину «дефект» и укажите их виды.
17. Что представляет собой отход, нестандартная продукция?
18. Опишите основные идентификационные признаки сортов картофеля.
19. Опишите грибные болезни картофеля.
20. Приведите режимы и сроки хранения основных сортов картофеля.
21. По каким признакам идентифицируют корнеплоды?
22. Какие виды овощей относят к корнеплодам?
23. Опишите химический состав и свойства моркови (свеклы).
24. Перечислите микробиологические заболевания свеклы или моркови.
25. Приведите показатели ПДК нитритов (на примере данных таблицы 9) и поясните причину отличий допустимых уровней нитритов.

Тема 2. «Кондитерские товары. Вкусовые товары.

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Назовите факторы, формирующие качество печенья.
2. По каким показателям оценивают качество печенья?
3. Перечислите градации качества печенья.
4. По каким признакам проводят классификацию печенья?
5. Особенности химического состава и пищевой ценности сахарного и затяжного печенья?
6. Требования к качеству печенья.
7. Назовите дефекты печенья.
8. Назовите режимы и сроки хранения печенья.
9. Расскажите методику определения щелочности печенья? Что характеризует данный показатель.
10. Расскажите методику определения намокаемости печенья? Что характеризует данный показатель.
11. Назовите требования к качеству печенья?
12. Назовите факторы, формирующие качество карамели.
13. Перечислите градации качества карамели.
14. По каким признакам проводят классификацию печенья?
15. Особенности химического состава и пищевой ценности карамели?
16. Требования к качеству карамели.
17. Назовите дефекты карамели.
18. Назовите режимы и сроки хранения карамели.
19. Расскажите методику определения содержания начинки в карамели?
20. Назовите требования к качеству карамели?
21. На какие группы делятся сахаристые кондитерские товары.
22. Назовите факторы, формирующие качество чая.
23. Перечислите градации качества чая.
24. По каким признакам проводят классификацию чая?
25. Особенности технологии производства и химического состава черного и зеленого чая?
26. Требования к качеству чая.
27. Назовите дефекты чая.
28. По каким признакам классифицируется кофе?
29. По каким показателям оценивают качество кофе?
30. Особенности химического состава и пищевой ценности кофе.

Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Какие вещества молока обуславливают его пищевую ценность?
2. В чем заключаются особенности состава и свойств белков молока?
3. В чем заключаются особенности состава и свойств молочного сахара?
4. В чем особенности минерального и витаминного состава молока?
5. Перечислите показатели безопасности молока, указанные в ФЗ «Технический регламент на молоко и продукты его переработки».
6. Требования к качеству молока.
7. Назовите органолептические и физико-химические показатели качества молока.
8. Что характеризует показатель плотности молока.
9. Что характеризует показатель кислотности молока.
10. Расскажите классификацию молока.
11. Чем отличается процесс пастеризации и стерилизации.
12. Перечислите продукты, относящиеся к группе молочных.

13. Особенности маркировки у и упаковки молока.

Тема 4. Мясные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Чем обусловлена пищевая ценность колбасных изделий.
2. Как классифицируют колбасные изделия по виду термической обработки?
3. Какое сырье используют для производства колбасных изделий?
4. Какие компоненты посолочных смесей вы знаете? Расскажите о значении каждого из них.
5. Как изменяется качество колбас при избыточном введении нитритов, аскорбинатов, соли, крахмала, крови, продуктов переработки сои, фосфатов и других компонентов?
6. Опишите основные этапы производства колбасных изделий.
7. Какие дефекты образуются при нарушении режимов технологического процесса производства колбас?
8. Требования к качеству колбасных изделий.
9. В какой последовательности осуществляют органолептическую оценку качества колбас? Какие показатели при этом определяют?
10. Какие дефекты колбас выявляются при наружном осмотре целого продукта?
11. Какие показатели качества колбасных изделий определяют химическими методами анализа? В чем заключается сущность каждого из них?
12. Колбасы с какими дефектами не допускаются к реализации?
13. Назовите условия, сроки хранения и реализации колбасных изделий.

Тема 5. Рыбные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Чем обусловлена пищевая ценность рыбных консервов.
2. По каким признакам классифицируют рыбные консервы?
3. Назовите факторы, формирующие качество рыбных консервов.
4. Какое сырье и вспомогательные материалы используют для приготовления консервов в томатном соусе и масле?
5. Требования к качеству рыбных консервов.
6. Требования к упаковке и маркировке консервов в металлической таре.
7. По каким показателям определяется качество консервов в томатном соусе и масле?
8. Перечислите допустимые и недопустимые дефекты консервов.
9. Назовите дефекты упаковки рыбных консервов?
10. Каков порядок контроля качества рыбных консервов.

Раздел 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 6. Товары из пластических масс

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Дайте классификацию пластмасс.
2. Чем отличаются термопластичные и терморезистивные пластмассы.
3. Назовите характерные отличительные признаки изделий из термопластичных пластмасс: полиэтилена; полистирола; полиметилметакрилата, целлюлоида.

4. Назовите характерные отличительные признаки изделий из термореактивных пластмасс: фенопластов; аминопластов.
5. Назовите характерные отличительные признаки изделий, полученных методом прессования; вакуумного формования; литья; штампования.
6. Как классифицируют изделия из пластмасс.
7. Назовите виды декорирования пластмассовых изделий.
8. Охарактеризуйте требования к качеству пластмассовых изделий.
9. Назовите гигиенические показатели качества пластмассовых изделий.
10. Назовите недопустимые дефекты изделий из пластмасс.
11. Назовите принципы сортировки пластмассовых изделий.
12. Дайте товароведную характеристику трем образцам пластмассовых изделий по заданию преподавателя.

Тема 8. Стекланные товары. Керамические товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Назовите отличительные внешние признаки изделий из различных по составу видов стекол.
2. Чем отличается жаростойкое стекло.
3. Назовите характерные отличительные признаки изделий, полученных разными способами формования.
4. Назовите основные виды декорирования стеклянных изделий, наносимые в горячем и холодном состоянии.
5. Требования к качеству стеклянных изделий.
6. Назовите основные виды дефектов стекломассы, дефектов формования и отделки, дефектов декорирования стеклянных изделий.
7. Назовите недопустимые дефекты стеклянных изделий.
8. Классификация стеклянных изделий.
9. Дайте определение комплекта и сервиза.
10. Назовите принципы сортировки стеклянных изделий.
11. Назовите способы нанесения маркировки на стеклянные изделия. Содержание маркировки.
12. Дайте товароведную характеристику трем образцам стеклянных изделий по заданию преподавателя.
13. Назовите отличительные внешние признаки изделий из различных по составу видов керамики.
14. Чем отличается костяной фарфор.
15. Чем отличается бисквитный фарфор.
16. Назовите характерные отличительные признаки изделий, полученных разными способами формования.
17. Назовите основные виды декорирования керамических изделий.
18. Требования к качеству керамических изделий.
19. Назовите основные виды дефектов керамических изделий.
20. Назовите недопустимые дефекты керамических изделий.
21. Классификация керамических изделий.
22. Дайте определение комплекта и сервиза.
23. Назовите принципы сортировки керамических изделий.
24. Назовите способы нанесения маркировки на керамические изделия. Содержание маркировки.
25. Дайте товароведную характеристику трем образцам керамических изделий по заданию преподавателя.

Тема 9. Metalлохозяйственные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Чем по составу отличается сталь и чугун?
2. Назовите основные сплавы на основе меди и алюминия, используемые для производства посуды.
3. Описать отличительные признаки посуды из стали, чугуна, алюминия, мельхиора, нейзильбера.
4. Назовите металлические и неметаллические виды покрытий металлической посуды.
5. Описать отличительные признаки посуды с различными видами отделок: шлифованной, полированной, анодированной, хромированной, эмалированной.
6. Какие виды покрытий являются самыми гигиеничными для посуды?
7. Что такое лужение?
8. Что такое анодирование?
9. Какие виды отделок повышают эстетические свойства посуды?
10. Назовите основные виды декорирования металлической посуды.
11. Требования к качеству металлической посуды.
12. Назовите основные виды дефектов стальной эмалированной посуды.
13. Назовите недопустимые дефекты стальной эмалированной посуды.
14. Классификация металлохозяйственных изделий.
15. Классификация металлической посуды.
16. Назовите принципы сортировки стальной эмалированной посуды.
17. Назовите способы нанесения маркировки на металлическую посуду. Содержание маркировки.
18. Дайте товароведную характеристику трем образцам металлической посуды по заданию преподавателя.

Тема 11. Электробытовые товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Дайте общую классификацию электробытовых товаров.
2. По каким признакам классифицируют бытовые пылесосы?
3. Чем отличаются прямоточные и вихревые пылесосы?
4. От каких факторов зависит показатель «пылеуборочная способность»?
5. В каких величинах измеряется мощность всасывания пылесоса?
6. В чем преимущества пылесосов с аквафильтром?
7. На чем основан принцип действия бытовых пылесосов?
8. Назовите функциональные показатели качества бытовых пылесосов?
9. Назовите гигиенические показатели качества бытовых пылесосов?
10. Назовите эргономические показатели качества бытовых пылесосов?
11. Дайте товароведную характеристику трем образцам электробытовых товаров по заданию преподавателя.

Тема 13 Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Чем отличаются искусственные и синтетические волокна?
2. Описать отличительные внешние признаки, туше и характер горения хлопковых и льняных волокон.
3. Назовите методы идентификации тканей разного волокнистого состава.
4. Проведите идентификацию трех образцов тканей по заданию преподавателя.
5. Дайте характеристику потребительских свойств тканей различного волокнистого происхождения.
6. Дайте классификацию ткацких переплетений.
7. Назовите специальные виды отделок тканей.
8. Дайте товароведную характеристику трех образцов тканей по заданию преподавателя.
9. По каким признакам классифицируют швейные изделия.
10. Классификация швейных изделий.
11. Назовите и покажите основные детали пиджака.
12. Назовите и покажите основные детали брюк.
13. Какие части и детали одежды относят к открытым и закрытым?
14. Какие дефекты швейных изделий являются недопустимыми?
15. Как определяют сорт верхней и легкой одежды, а также белья в зависимости от производственно-швейных дефектов?
16. Как определяют сорт изделий в зависимости от дефектов внешнего вида основного материала?
17. Какое количество допускаемых дефектов предусмотрено для изделия 1-го и 2-го сортов?
18. Условия хранения швейных изделий.
19. Дайте товароведную характеристику трех образцов швейных изделий по заданию преподавателя.
20. По каким признакам классифицируют трикотажные изделия.
21. Назовите факторы, формирующие качество трикотажных изделий.
22. Чем отличаются швейные и трикотажные изделия.
23. Дайте классификацию трикотажных переплетений.
24. Назовите градацию качества и принципы сортировки трикотажных изделий.
25. Дайте товароведную характеристику трех образцов трикотажных изделий по заданию преподавателя.

Тема 14. Обувные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. По каким признакам классифицируют натуральные кожи.
2. Назовите основные виды натуральных кож, используемых для верха обуви
3. Перечислите искусственные обувные материалы и дайте их краткую характеристику.
4. Методы дубления и их влияние на свойства кож.
5. Какие требования предъявляют к козам для верха и низа обуви?
6. В чем отличие шевро и шеврета?
7. В чем отличие опойка, выростка и полукожника?
8. В чем отличие хромовых и юфтевых кож?
9. В чем отличие нубука, велюра и замши?
10. По каким признакам можно отличить натуральную кожу от искусственных синтетических материалов?
11. Почему широко применяются свиные кожи?
12. В чем недостаток свиных кож?

13. Каковы преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов по сравнению с натуральными кожами?
14. Назовите виды текстильных материалов для обуви, их свойства и назначение.
15. В чем отличие пористой, непористой и кожеподобной резины для низа обуви?
16. Назовите наружные детали ботинка и сапог.
17. Назовите внутренние и промежуточные детали ботинка и сапог.
18. Назовите детали низа ботинка и сапог.
19. Назовите химические методы крепления обуви. Дайте характеристику потребительских свойств обуви химических методов крепления.
20. Назовите стержневые методы крепления обуви. Дайте характеристику потребительских свойств обуви стержневых методов крепления.
21. Назовите комбинированные методы крепления обуви. Дайте характеристику потребительских свойств обуви комбинированных методов крепления.
22. По каким признакам классифицируют кожаную обувь.
23. Назовите факторы, формирующие качество кожаной обуви.
24. Опишите приемы сортировки обуви.
25. Назовите правила сортировки обуви.
26. Назовите недопустимые дефекты сортировки кожаной обуви.
27. Требования, предъявляемые к качеству обуви.
28. Как определяется размер и полнота кожаной обуви?
29. В чем особенность обуви:
30. для детей;
31. для пожилых людей;
32. для молодежи?
33. В чем отличие модельной обуви от массового пошива?
34. В чем отличие туфель и полуботинок?
35. В чем отличие сапог и сапожек?
36. Как маркируется кожаная обувь?
37. Дайте товароведную характеристику трех образцов кожаной обуви по заданию преподавателя.

Тема 16. Парфюмерно-косметические товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Назовите факторы, формирующие качество и конкурентоспособность парфюмерных товаров.
2. Назовите требования к качеству парфюмерных товаров.
3. Дайте классификацию парфюмерных товаров
4. Охарактеризуйте потребительские свойства парфюмерных товаров.
5. Назовите показатели качества парфюмерных товаров.
6. Требования к качеству косметических изделий.
7. Назовите факторы, формирующие качество и конкурентоспособность косметических товаров разных групп.
8. Классификация косметических товаров.
9. Дайте классификацию средств для ухода за кожей.
10. Назовите показатели качества косметических кремов.
11. Дайте классификацию декоративной косметики для лица.
12. Дайте классификацию декоративной косметики для губ.
13. Назовите показатели качества губных помад.
14. Дайте классификацию декоративной косметики для глаз.
15. Дайте классификацию декоративной косметики для ногтей.

16. Дайте классификацию средств для ухода за волосами и кожей головы.
17. Назовите показатели качества шампуней.
18. Дайте классификацию средств для ухода за полостью рта.
19. Назовите показатели качества зубных паст.
20. Факторы, формирующие качество туалетного мыла.
21. Классификация туалетного мыла.
22. Требования к качеству туалетного мыла.
23. Дайте товароведную характеристику трех образцов парфюмерно-косметических товаров по заданию преподавателя.

Тема 17. Ювелирные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

1. Дайте характеристику материалов для изготовления ювелирных изделий.
2. Дайте характеристику драгоценных металлов, опишите их достоинства и недостатки.
3. Понятие о пробе драгоценных металлов.
4. Золото: свойства, пробы, использование в ювелирном производстве.
5. Серебро: свойства, пробы, использование в ювелирном производстве.
6. Платина и металлы платиновой группы: свойства, пробы, использование в ювелирном производстве.
7. Сплавы цветных металлов, используемые в ювелирном производстве; их свойства, достоинства, области применения.
8. Ювелирные камни: определение, классификация, и область применения.
 9. Драгоценные камни: определение, виды, свойства.
10. Подделочные камни: определение, виды, свойства.
11. Ювелирные камни органического происхождения: виды, свойства, достоинства и недостатки.
 12. Искусственные камни: виды, достоинства и недостатки.
13. Товарные свойства ювелирных камней: твердость, цвет, чистота, прозрачность и др.
14. Основные виды органики ювелирных камней.
15. Основные элементы огранки ювелирных камней.
16. Бриллиант: характеристика, строение, показатели качества, классификация. Методы идентификации драгоценных камней. Способы фальсификации драгоценных камней.
17. Классификация ювелирных изделий.
18. Требования к маркировке ювелирных изделий.
19. Требования к качеству ювелирных изделий.
21. Упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий.
22. Особенности оценки качества ювелирных изделий.

Критерии оценки защиты лабораторных и практических работ

При оценке выполнения заданий к лабораторным и практическим работам и ответов на контрольные вопросы по защите лабораторных работ студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» 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.

1,0 балл – выставляется студенту, если правильно выполнены все задания к лабораторному 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.

0,5 балл - выставляется студенту, если выполнены не все задания к лабораторному 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 лабораторному занятию.

Задания для текущего контроля

Тестовые задания

Тестирование проводится в виде тестирования по темам

Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары.

Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары.

Тема 5. Рыбные товары

Тема 8. Стекланные товары. Керамические товары

Тема 9. Металлохозяйственные товары

Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары.

Тема 16. Парфюмерно-косметические товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары.

1. Насыпная масса свежей плодоовощной продукции – это...

=Масса единицы объема продукции

Количество экземпляров продукции в определенной таре

Наличие пустот между отдельными экземплярами плодоовощной продукции

Устойчивость плодоовощной продукции к механическим повреждениям

2. Принцип активного вентилирования при хранении овощной продукции заключается...

=В подаче воздуха необходимой температуры и влажности в насыпь продукции в хранилище, таким образом, чтобы воздухообмен осуществлялся через всю продукцию снизу вверх

В хранении с использованием холодильного оборудования

В охлаждении продукции за счет естественного перемещения холодного воздуха вниз

В использовании в хранилище сплит-систем

3. Ягоды делятся на следующие классы...

Настоящие и костянковые

=Настоящие, ложные и сложные

Семечковые, косточковые и тропические

Тропические, субтропические, зоны умеренного климата

4. Естественная убыль свежей плодоовощной продукции обусловлена следующими процессами...

=Дыханием продукции и испарением влаги

Микробиологическими процессами

Самосогреванием

Уплотнением и деформацией продукции

5. Удаление малоценных частей овощей, которые могут быть реализованы по более низкой цене или отправлены на промышленную переработку – это ...

=Ликвидные отходы

Неликвидные отходы

Брак

Годная продукция

6. Какие повреждения плодоовощной продукции называются болезнями?

Механические

Сельскохозяйственными вредителями

=Микробиологические

Физиологические

7. Классификация продуктов переработки плодов и овощей основывается в основном на...

Условиях хранения

=Методах консервирования

Товарном соседстве

Названии используемых консервантов

8. Как называются природные сорта винограда?

Помологическими

=Ампелографическими

Хозяйственно-ботаническими

Биологическими

9. Как называются природные сорта яблок?

=Помологическими

Ампелографическими

Хозяйственно-ботаническими

Биологическими

10. Квашение и соление плодов и овощей основано на...

=Образовании естественных консервантов - молочной кислоты и спирта – в процессе брожения

Внесении уксусной кислоты

Использовании солей органических кислот

Использовании спиртов

11. По назначению картофель подразделяют на сорта

=Столовый, технический, кормовой и универсальный
Отборный и обыкновенный
Стандартный и нестандартный
Ранний, поздний

12. Свежие овощи классифицируются на вегетативные и генеративные. Какие овощи относятся к плодовым?

Картофель
Морковь
=Томаты
=Баклажаны
Капуста белокочанная

13. Какие градации качества используют при сортировке свежей плодоовощной продукции?

=Стандартная
Дефектная
=Нестандартная
=Отход
Пересортица

14. Как подразделяются свежие грибы по строению?

Несъедобные
=Пластинчатые
=Внутренники
Ядовитые
Сапрофиты
=Губчатые

15. Плоды какого ореха относятся по классификации к костянковым?

=Арахис
Лещина
Фундук
=Кедровый орех
=Грецкий орех

16. Особенности пищевой ценности плодоовощных товаров...

Высокая энергетическая ценность
=Высокая биологическая ценность
=Высокая физиологическая ценность
=Низкая энергетическая ценность
Низкая биологическая ценность
Низкая усвояемость

17. Какова энергетическая ценность жиров (в кДж)? (введите число, десятые доли через запятую)

= 37,7

18. Деятельность по обеззараживанию микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров, - это ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Дезинфекция

19. Какова энергетическая ценность углеводов (в кДж)? (введите число, десятые доли через запятую)

= 15,7

20. Деятельность по уничтожению насекомых специальными средствами - это ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Дезинсекция

Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары.

1. По химической природе крахмал относится к ...

Растительным белкам

=Полисахаридам

Витаминоподобным веществам

Гликозидам

2. Шоколадную массу получают методом ...

Уваривания всех компонентов

=Перемешивания и измельчения

Дроблением и измельчением

Экстрагированием и высушиванием

3. Какой из перечисленных видов меда относится к полифлерному?

Яблоневый

=Горный

Лавандовый

Гречишный

4. Какие заменители сахара используют в производстве диабетических кондитерских изделий?

Изомальт, фруктоза

=Сорбит, ксилит

Изомальт, сахарин

Сорбит, ксилит, сахарин

5. Рафинация сахара – это...

Придание цвета

=Очистка от несахаров

Создание кристаллов

Придание формы

6. Присутствие комков, потеря сыпучести сахара возникает при...

Нарушении высоты штабеля

Нарушении температуры хранения

=Нарушении влажностного режима

Нарушении сроков хранения

7. Цветность сахара влияет на...

=Вкус и аромат

Сыпучесть

Влажность

Растворимость

8. Натуральный пчелиный мед отличается от искусственного ...
Степенью сладости
Присутствием натуральных красителей
=Присутствием ферментов, витаминов, минеральных солей, белковых веществ
Степенью густоты
9. По качеству сырья какао-бобы подразделяют на...
=Сортовые и ординарные
Выдержанные и марочные
Нестандартные, стандартные
Высшего, первого и второго сорта
10. Какие виды зефира Вы знаете в зависимости от используемого студнеобразователя и способов производства?
Зефир на агаре, пектине, фулцеллоране
Зефир на пектине и агаре
=Зефир на агаре, пектине, фулцеллоране и желатине
Зефир на фулцеллоране и желатине
11. К какой группе кондитерских изделий относятся торты и пирожные?
Сахаристые
Диетические
Фруктово-ягодные
=Мучные
12. Какое сырье применяется для выработки сахара?
Сахарная пальма
Сахарная патока
=Сахарная свекла
=Сахарный тростник
13. Физико-химическими показателями качества сахара являются...
Степень сладости
=Содержание влаги
=Содержание редуцирующих веществ
=Цветность
Размер кристаллов
14. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на ...
=Леденцовую
Мягкую и лечебную
Витаминизированную
=С начинками
Минерализованную
15. Какие кондитерские изделия относятся к изделиям специального назначения?
=Диетические
=Лечебные
=Витаминизированные
Фруктово-ягодные
Восточное сладости

16. Гигроскопичность карамели зависит от...

Содержания влаги

=Содержания редуцирующих веществ

=Соблюдения влажностного режима хранения

Содержания начинки

17. Слоисто-волоконистая масса из растертых обжаренных масличных семян, ядер и тонких волокон взбитой карамельной массы – это... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Халва

18. Кондитерское изделие, изготовляемое из карамельной массы с начинкой или без нее - это... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Карамель

19. Каковы сроки хранения галет (в месяцах)? (введите число)

=24

20. Каково содержания сахарозы в сахаре рафинаде? (введите число, сотые доли через запятую)

=99,90

Тема 5. Рыбные продукты

1. По строению скелета рыб делят ...

=Хрящевые, хрящекостные, костные

Упитанные, разной упитанности и тощие

Крупные, средние, мелкие

Тощие, среднежирные, жирные

2. По длине и массе рыб делят ...

Хрящевые, хрящекостные, костные

Упитанные, разной упитанности и тощие

=Крупные, средние, мелкие

Тощие, среднежирные, жирные

3. По содержанию жира рыб делят ...

Хрящевые, хрящекостные, костные

Упитанные, разной упитанности и тощие

Крупные, средние, мелкие

=Тощие, среднежирные, жирные

4. Особенности обитания пресноводных рыб...

=Живут и нерестуют в пресной воде рек

Живут в морской воде, а нерестуют в пресной воде

Живут и нерестуют в морской воде

Живут в пресной воде, а нерестуют в морской воде

5. Особенности обитания морских рыб...

Живут и нерестуют в пресной воде рек

Живут в морской воде, а нерестуют в пресной воде

=Живут и нерестуют в морской воде
Живут в пресной воде, а нерестуют в морской воде

6. В зависимости от качественных характеристик живую рыбу делят на сорта...

1, 2

=На сорта не делят

1, 2, 3

Высший, 1, 2

7. Основные характеристики мороженой рыбы ...

=Температура в толще блока или рыбы -18°C

Температура в толще блока или рыбы $-2-5^{\circ}\text{C}$

Температура в толще блока или рыбы -6°C

Температура в толще блока или рыбы – ниже 0°C

8. Укажите вид головоногих моллюсков ...

=Осьминог, кальмары, каракатица

Мидии, устрицы

Морской гребешок

Трепанг, кукумария, морской ёж

9. Способ консервирования рыбы, который обеспечивает сохранение свойств свежей рыбы ...

Посол

Копчение

Сушка

=Замораживание

10. Черной называют икру ...

=Осетровых рыб

Лососевых рыб

Карповых рыб

Летучих рыб

11. К натуральным рыбным консервам относят ...

=В собственном соку

=В бульоне

=В желе

Рыбные паштеты и пасты

В томатном соусе

12. К закусочным рыбным консервам относят ...

В собственном соку

В бульоне

В желе

=Рыбные паштеты и пасты

=В томатном соусе

13. Виды разделки рыбы ...

=Полупотрошенная, потрошенная

=Обезглавленная

=Тушка, спинка, кусок

Грудинка, пашина, вырезка
Корейка, голяшка, курдюк

14. Особенности обитания проходных рыб...

Живут и нерестуют в пресной воде рек

=Живут в морской воде, а нерестуют в пресной воде

Живут и нерестуют в морской воде

=Живут в пресной воде, а нерестуют в морской воде

15. Недопустимые дефекты рыбных консервов ...

Незначительная помятость банок без острых граней

=Бомбаж, хлопуша

Незначительное повреждение лаковой пленки

=Птички, острые изгибы жести

16. При экспертизе качества рыбы горячего копчения определяют следующие физико-химические показатели ...

=Содержание поваренной соли

Содержание влаги

=Содержание жира

Степень прокопченности

17. Метод консервирования рыбы поваренной солью - ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Посол

18. Метод консервирования рыбы путем снижения температуры в толще мышц не выше -1°C - ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Охлаждение

19. Метод консервирования рыбы путем снижения температуры в толще мышц не выше -18°C - ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Замораживание

20. Метод консервирования рыбы солено-пряно-уксусным раствором с добавлением сахара - ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Маринование

Тема 8. Стекланные товары. Керамические товары

1. Украшение стекланных изделий, получаемое нанесением паров окислов редкоземельных металлов называется ...

Украшение под валик

Сульфидцинковое стекло

=Иризация

Травление

2. Поверхностный матовый рисунок преимущественно растительного характера, наносимый механическим способом на стекланные изделия называется ...

=Гравировка

Иризация

Травление

Алмазная грань

3. Способ формования стеклянных изделий, путем вытягивания щипцами, называется ...

Мольирование

Прокатка

=Гутинская техника

Сочленение

4. Выдувные стеклянные изделия имеют следующие отличительные внешние признаки:

=Тонкие стенки

Простая форма

=Сложная форма

Толстые стенки

=Высокая прозрачность

Наличие шва от разъемной пресс-формы

5. Прессованные стеклянные изделия имеют следующие отличительные внешние признаки:

Сложная форма

=Простая форма

=Толстые стенки

Тонкие стенки

=Верхний диаметр больше нижнего

6. Украшения стеклянных изделий, наносимые в холодном состоянии механическим способом:

=Алмазная грань

=Гравировка

=Пескоструйная обработка

Кракле

Стекло с нацветом

Травление

7. Медленное остывание стеклоизделий для нивелирования разницы температур между поверхностными и внутренними слоями называется ... (впишите слово с заглавной буквы).

=Отжиг

8. Разделка стеклянных изделий в виде тонких беспорядочно расположенных волосяных трещин, оплавленных с внешней поверхности изделия, получаемая резким охлаждением в холодной воде называется ... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы).

=Кракле

9. Стекло - это вещество ...

Аморфной структуры

=Аморфно-кристаллической структуры

Кристаллической структуры

10. Как называются изделия, изготавливаемые из смеси глинистых веществ и минеральных добавок и обожженные до камневидного состояния?

Стекло

=Керамика

Пластмассы

Металлы

11. Как называется вид керамики, в состав которой введена костяная мука?

Полуфарфор

=Костяной фарфор

Фаянс

Майолика

12. К какой группе керамических изделий относятся кирпич, черепица, облицовочная плитка?

=Архитектурно-строительные изделия

Технические изделия

Бытовые изделия

Медицинские изделия

13. Плавни (флюсы) в керамическую массу вводят для ...

Снижение пластичности

=Снижение температуры спекания глин, придания керамическим изделиям просвечиваемости

Предотвращения деформации изделий

Повышения механической прочности изделий

14. Украшение керамических изделий, наносимое при помощи переводных картинок, называется:

Шелкография

=Деколь

Печать

Штамп

15. Как подразделяется керамическая посуда по соотношению диаметра и высоты?

=Полая и плоская

Мелкая, средняя и крупная

Штучная и комплектная

Устойчивая и неустойчивая

16. Отличительными внешними признаками изделий из фарфора являются:

=Плотный черепок белого цвета с голубоватым оттенком, стекловидный на изломе

Белый пористый черепок с желтоватым оттенком

=Металлический звук при ударе

Глухой звук при ударе

Поверхность вся покрыта глазурью

=Верхний край или дно не покрыты глазурью

17. Отличительные внешние признаки изделий из майолики:

=Пористый непросвечивающий черепок красного или белого цвета

Пористый непросвечивающий черепок желтого цвета

=Покрывается цветными поливными глазурями

Покрывается белыми глазурями

Плотный спекшийся черепок белого цвета с голубоватым оттенком

18. Изделия из фаянса имеют следующие отличительные внешние признаки:

Плотный черепок белого цвета с голубоватым оттенком, стекловидный на изломе
=Белый пористый черепок с желтоватым оттенком
Металлический звук при ударе
=Глухой звук при ударе
=Поверхность полностью покрыта глазурью
Верхний край или дно не покрыты глазурью

19. Как называется дефект растрескивания керамической глазури? (впишите слово с заглавной буквы)

=Цек

20. Белизна фарфоровых изделий должна быть не менее, в %? (укажите число)

=64

Тема 9. Металлохозяйственные товары

1. Сталь – это железоуглеродистый сплав с содержанием углерода

от 0 до 0,06%

=от 0,06 до 2%

от 2 до 6,67%

от 6,67 до 12,7%

2. Легированные стали – это:

Стали с особыми свойствами

Нержавеющие стали

=Стали с введением легирующих элементов

Конструкционные стали

3. Как называется сплав на основе меди с добавлением никеля и цинка?

Мельхиор

=Нейзильбер

Латунь

Бронза

4. Как называется механический способ обработки металлических изделий, придающий изделию гладкую зеркальную поверхность?

Крацовка

Галтовка

Шлифовка

=Полировка

5. Метод, которым вырабатывают проволоку, называется ...

=Волочение

Прокатка

Прессование

Штампование

6. Чугун в зависимости от назначения делят на:

=Передельный

Легированный

=Литейный

Углеродистый

7. Назовите виды покрытий, повышающие гигиенические свойства металлических изделий:

Оцинковка

=Лужение

Хромирование

=Покрытие силикатными эмалями

Никелирование

8. Стали по химическому составу делятся на:

=Углеродистые

Качественные

=Легированные

Высококачественные

9. Вид декорирования, представляющий собой ажурные или напаянные на поверхность металлических изделий узоры из тонкой золотой, серебряной или медной проволоки, называется ... (впишите слово с заглавной буквы)

=Филигрань

10. Вид декорирования металлических изделий в виде узких линий или росписи с помощью режущего инструмента, электроискровым методом или химическим фрезерованием называется ... (впишите слово с заглавной буквы)

=Гравировка

11. При экспертизе качества стальной эмалированной посуды определяют качество эмалевого покрытия. В эмалевых покрытиях не допускаются следующие дефекты:

=Отколы покровной эмали

Разрывы покровной эмали под бортом

=Кратеры покровной эмали на внутренней стороне

Незначительные пятна эмали

12. Коэффициент яркости белого эмалевого покрытия должен быть не менее, в % (укажите число)?

= 75

13. Внутреннее покрытие посуды по выделению вредных для здоровья веществ должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Какие из перечисленных элементов не допускаются в эмалевых покрытиях?

Кремний

Олово

=Сурьма

=Мышьяк

14. К связующим веществам пластмасс относят ...

Обрезки ткани и бумаги

=Полимеры

Формальдегид

Маслообразные органические вещества

15. Назначение пластификаторов в составе пластмасс – это ...

Повышение механической прочности
Окрашивание
Связывание компонентов
=Уменьшение жесткости и хрупкости полимера

16. Пластик на внешний вид белый, с перламутровым эффектом, жирный на ощупь, при горении выделяет запах парафиновой свечи – это ...

Полипропилен
=Полиэтилен
Полистирол
Полиметилметакрилат

17. К терморезистивным пластмассам относят ...

Политетрафторэтилен
Полиэтилен
=Фенопласты
Полиметилметакрилат

18. Гигиенический показатель качества пластмассовых изделий – это ...

Миграция красителя
Стойкость рисунка к истиранию
Стойкость к горячей воде
=Запах водной вытяжки

19. Пищевой пластик, который можно использовать в микроволновой печи – это ...

=Полипропилен
Полиэтилен
Полистирол
Полиметилметакрилат

20. Назовите основные внешние признаки изделий, полученных методом литья под давлением:

Поверхность гладкая, но без блеска
=Зеркальный блеск поверхности
Форма цилиндрическая, плоская или коническая
=Сложная форма
=След от литника

Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары.

1. Какой трикотаж более растяжим и распускаем?

=Поперечновязанный
Основовязанный
Жаккардовый
Плюшевый

2. Какое переплетение имеет недостаток - закручиваемость краев, что затрудняет раскрой и шитье?

Ластик
=Гладь
Интерлок
Атлас

3. Как называется плечевое укороченное изделие без рукавов?

Жакет
=Жилет
Пиджак
Блейзер

4. Какие требования характеризуют размерные признаки в одежде?

Гигиенические
Физиологические
=Антропометрические
Психофизиологические

5. Какой трикотаж вяжется из одной нити?

Основовязанный
=Поперечно-вязанный
Жаккардовый
Атлас

6. Как называется распашная двубортная одежда с большим заходом пол одна на другую.

Платье
Блузка
=Халат
Фуфайка

7. Какими свойствами трикотажные полотна отличаются от ткани?

=Повышенной растяжимостью
Прочностью
=Удобством в носке
=Высокой пористостью
Истираемостью

8. К основным материалам для производства одежды относят:

=Ткани
Нитки
=Искусственный мех
Пуговицы
=Трикотаж
Застежки-молнии

9. К главным основовязанным трикотажным переплетениям относят:

Ажурный трикотаж
Филейный трикотаж
=Цепочка
=Трико
=Атлас
Полуфанг

10. Комплект швейной или трикотажной одежды, состоящий из двух и более изделий плечевой и поясной одежды, которые можно использовать одновременно называется ... (впишите слово с заглавной буквы)

=Костюм

11. Какие сорта предусмотрены стандартом для швейных изделий?

на сорта не делят

=1 и 2 сорт

1, 2 и 3 сорт

12. При определении сорта швейных изделий учитываются:

=Посадка изделия

Качество маркировки

=Соответствие основных линейных размеров

Соответствие размера

=Качество изготовления

13. К недопустимым дефектам швейных изделий относят:

=Расхождение шлиц

Искривленный край низа изделия на 0,5 см

=Перекосы, заломы

Несимметричность уступа лацканов на 0,3 см

=Опал

14. Как называется отделка тканей из нитей разного цвета?

Гладкокрашенная

Набивная

=Пестротканая

Суровая

15. Как называются ткани, изготовленные из пряжи, состоящей из смеси волокон разного цвета?

Пёстротканые

=Меланжевые

Набивные

Фасонные

16. Какие волокна при горении образуют серый пепел и дают запах жженой бумаги?

=Хлопок

=Лён

Шерсть

Шёлк

Вискоза

17. Назовите синтетические волокна.

Шерсть

Ацетат

=Капрон

=Лавсан

Вискоза

=Нитрон

18. Какие ткани получают ворсовым переплетением?

Фланель

=Бархат
=Вельвет
Бумазея
Байка

19. Тонкое, гибкое и прочное тело, длина которого во много раз больше поперечного сечения называется текстильное ... (впишите слово с заглавной буквы).

=Волокно

20. Показатель, который характеризуется количеством поглощенной тканью воды при непосредственном и полном погружении её в воду называется ... (впишите слово с заглавной буквы).

=Водопоглощение

Тема 16. Парфюмерно-косметические товары

1. Назначение спирта в парфюмерных композициях:

=Растворитель композиции

Для изменения запаха

Для изменения цвета

Консервант

2. Процесс, в результате которого формируется букет запаха парфюмерной жидкости, называется:

=Выстаивание

Фильтрование

Смешивание компонентов

Подготовка компонентов

3. Продолжительность сохранения запаха парфюмерных товаров в часах называется ...

Интенсивность запаха

=Стойкость запаха

Гармоничность запаха

Концентрация запаха

4. К веществам, обеспечивающим стабильность консистенции и однородность структуры косметических кремов эмульсионного типа относят...

Солюбилизаторы

=Эмульгаторы

Абразивные вещества

Консерванты

5. Вещества, обеспечивающие устойчивость косметических изделий к микробному заражению, это ...

Солюбилизаторы

=Консерванты

Эмульгаторы

Эмульгаторы

6. К органолептическим показателям качества парфюмерных жидкостей относят:

Стойкость запаха

Прозрачность

=Внешний вид
Массовая доля душистых веществ
=Цвет
=Запах

7. К декоративной косметике относят:

Косметические крема

=Губные помады

Шампунь

=Тушь для ресниц

Зубную пасту

=Пудру

8. Кислотное число губных помад должно быть, не более (введите число) мг КОН/г - =15

9. Стойкость запаха парфюмерной воды должна быть, не менее часов (введите число) - =50

10. При производстве парфюмерных товаров используют сырье растительного и животного происхождения. Основное назначение сырья животного происхождения:

Способствует увеличению срока хранения парфюмерных композиций

=Повышает стойкость парфюмерных композиций и способствует созданию гармоничного аромата

Выступает структурообразователем

11. К сырью животного происхождения для производства парфюмерных товаров относят:

=Амбру

Толуанский бальзам

=Цибет

=Мускус

Стиракс

=Бобровую струю (кастореум)

12. Продукт животного происхождения, используемый в качестве сырья для производства парфюмерных товаров, добываемый из кишечника кашалота называется ... (впишите слово с заглавной буквы).

=Амбра

13. Как называется головное украшение в виде открытой короны с плоским основанием, выполненное со вставками или без них?

Ободок

=Диадема

Гривна

Колье

14. Лицевая часть ограненного камня, расположенная над рундистом и несущая основную декоративную нагрузку, называется...

Павильон

=Коронка

Шип

Основа

15. Масса бриллиантов измеряется в ...

- Граммах
- =Каратах
- Унциях
- Тройская унция

16. Природное образование, возникшее без участия человека внутри моллюска, называют

- ...
- Коралл
- =Жемчуг
- Янтарь
- Перламутр

17. Вид декорирования ювелирных украшений, выполненный из свитой в шнуры проволоки и мелких шариков называется ...

- =Филигрань (скань)
- Басма
- Чеканка
- Витьё

18. На основном клейме ювелирного изделия в качестве знака удостоверения с 1994 г по настоящее время изображается:

- =Профиль женской головы
- Голова рабочего с молотом
- Звезда с изображением серпа и молота
- Герб

19. К драгоценным камням относят:

- Аквамарин
- =Алмаз
- Цетрин
- =Сапфир
- =Изумруд
- Топаз

20. К драгоценным металлам платиновой группы относят:

- Рутений
- Литий
- =Иридий
- =Родий
- Бериллий
- =Палладий

Критерии оценки:

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 1 балл. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 20 вопросов оценивается в 0,05 балла.

Комплект заданий для выполнения контрольных работ

Контрольная работа проводится по темам Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 14. Обувные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

Контрольная работа 1 Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

Предлагается восемь вариантов заданий.

1 вариант

1. Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
2. Молоко: роль в питании и пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества.
3. 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?

2 вариант

1. Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Оценка качества молока.
3. Дайте заключение о качестве по органолептическим показателям сыра Дорогобужского, имеющего ровную, тонкую парафинированную корку, слегка острый вкус и запах, нежную маслянистую консистенцию. Содержание жира 48%, тесто ровное без глазков.

3 вариант

1. Экспертиза качества растительных масел. Факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел.
2. Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, особенности химического состава разных групп кисломолочных товаров.
3. Основной источник лизина - молоко. 500-600 г его покрывает потребность в лизине примерно на 40-45 % суточной нормы. Какие аминокислоты являются незаменимыми, условно незаменимыми? Какой белок считается полноценным? Что такое аминокислотный скор? Какие продукты содержат полноценный белок?

4 вариант

1. Животные жиры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Дефекты. Экспертиза качества.
3. При проверке торгового предприятия Госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец майонеза Провансаль. При анализе обнаружено: неоднородная консистенция; на поверхности имеется слой отделившегося масла. Определить качество майонеза. Правильны ли действия Госинспектора, запретившего реализацию? Укажите возможные причины выявления дефектов.

5 вариант

1. Характеристика и особенности применения органолептических методов при оценке качества товаров. Достоинства и недостатки каждого метода.
2. Сыры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
3. Подсолнечное масло содержит 41 мг витамина Е на 100 г продукта. Какое количество масла растительного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в витамине Е? Каковы функции витамина Е в организме человека? Какие продукты богаты витамином Е?

6 вариант

1. Факторы, формирующие и сохраняющие качество животных жиров. Дефекты, оценка качества.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Дефекты. Оценка качества сыров.
3. 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?

7 вариант

1. Масло сливочное: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
2. Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
3. Дайте заключение о качестве по органолептическим показателям сыра Дорогобужского, имеющего ровную, тонкую парафинированную корку, слегка острый вкус и запах, нежную маслянистую консистенцию. Содержание жира 48%, тесто ровное без глазков.

8 вариант

1. Факторы, формирующие и сохраняющие качество масла сливочного. Дефекты, оценка качества.
2. Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
3. Основной источник лизина - молоко. 500-600 г его покрывает потребность в лизине примерно на 40-45 % суточной нормы. Какие аминокислоты являются незаменимыми, условно незаменимыми? Какой белок считается полноценным? Что такое аминокислотный скор? Какие продукты содержат полноценный белок?

Контрольная работа 2

Тема 9. Обувные товары

Предлагается пять вариантов заданий.

1 вариант

1. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
2. Идентификация и способы фальсификации меховых товаров.
3. Сделайте заключение о качестве куска ситца. Длина ткани в куске 25 м, ширина ткани 90см. При осмотре было обнаружено: нарушение печатного рисунка по всему куску; недостающая ширина – 1,5 см. Можно ли данный кусок ткани реализовать?

2 вариант

1. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви.
2. Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент. Оценка качества.
3. Установите сорт женского пальто из полушерстяной ткани, если при осмотре было обнаружено: один борт короче другого на 5 мм; разный оттенок на подкладке. Можно ли реализовать это пальто? Каковы возможные причины появления данных дефектов?

3 вариант

1. Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества.
2. Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
3. Березина С.Н. по каталогу «Отто» заказала туфли. При получении обуви обнаружила, что одна полупара не подошла по полноте, а у другой – брак на шнуровке. Магазин отказался принять претензию, мотивируя тем, что гарантийный срок прошел. Права ли администрация магазина? Раскройте дальнейшие действия покупателя.

4 вариант

1. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
2. Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.
3. Гражданка Сидорова М.П. приобрела в магазине отрез ткани. Имеет ли покупатель право потребовать проверки точности меры купленной ткани? За чей счет должна быть упакована данная покупка?

5 вариант

1. Характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Ценообразующие факторы меховых товаров.
2. Идентификация и способы фальсификации обуви.
3. Индивидуальный предприниматель открывает магазин обуви. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

1,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1 балл выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0 баллов выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Комплект кейс-задач

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2.

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

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 1 «Зерномучные товары. Плодоовощные товары»

Ситуация. При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице.

Таблица - Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

Страна происхождения	Обнаруженные дефекты
Пакистан, Индия, Египет	Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса
Китай	Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер
Индия, Вьетнам	Крупа заражена вредителями хлебных запасов
Индия, Вьетнам, Бельгия	Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни
Китай, Египет	В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России

Кроме того, госинспекторы забраковали 32 т рисового глютена из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

Задания

1. Проведите квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена.
2. Правильна ли их забраковка госинспекторами? Дайте обоснование

действиям госинспекторов.

3. Выскажите предположения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?

4. Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей, отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?

Разработайте предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов.

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 2 «Кондитерские товары. Вкусовые товары»

Ситуация. Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.

При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе явились Польша и Бразилия.

При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в таблице.

Таблица. Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание
«Safe jackу», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао

Задания:

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?
2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице?
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?
5. Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 4 «Мясные товары»

Ситуация. При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица. Дефекты вареных колбас

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М»	Грубая, волокнистая консистенция, с включением

	(Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Задания:

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в таблице колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

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

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 5 «Рыбные товары»

Задача 1. В столовую базы отдыха была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. 1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. 2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

Задача 2. В столовую базы отдыха была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 5 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%. 1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы? 2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Задача 3. В столовую базы отдыха доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°С. Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка. 1. Дайте характеристику качества данной партии сельди. 2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 6 «Товары из пластических масс»

Задача 1. Гражданка Уткина Р.И. купила в магазине одноразовые тарелки. Через неделю она решила вернуть товар, так как они ей не подошли по цвету. Имеет ли право администратор магазина отказать в возврате данного товара? Какие товары не подлежат возврату?

Задача 2. При отборе товара покупатель случайно разбил пластмассовую вазу стоимостью 380 рублей. Администратор магазина потребовал возместить ущерб, на что последовал отказ покупателя. Как следует поступить в данной ситуации.

Задача 3. Индивидуальный предприниматель открывает магазин посуды. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 14 «Обувные товары»

Задача 1. Березина С.Н. по каталогу «Отто» заказала туфли. При получении обуви обнаружила, что одна полупара не подошла по полноте, а у другой – брак на шнуровке. Магазин отказался принять претензию, мотивируя тем, что гарантийный срок прошел. Права ли администрация магазина? Раскройте дальнейшие действия покупателя.

Задача 2. Индивидуальный предприниматель открывает магазин обуви. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?

Задача 3. В феврале текущего года гражданин Петров М.В. приобрел пару летних сандалий. 10 июня покупатель обнаружил брак (гарантийный срок – 30 дней). Имеет ли право покупатель на замену или возврат товара? В течение какого периода покупатель может вернуть товар, если обувь не понравилась?

Критерии оценки анализа деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей

1 балл выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов задачи и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

0,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

0,2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении материала, но при этом он владеет основными понятиями, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0 баллов выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Деловая игра
Тема
«Конкурс в области качества бытовых пылесосов»
Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

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.

Проведение деловой игры запланировано на практическом занятии по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» по теме «Электробытовые товары». 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 проведении конкурсов в области 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, установить и обосновать результаты конкурса.

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 «Теоретические основы товароведения и стандартизация», «Товароведение потребительских товаров»;
- освоение практики применения методов определения показателей качества и оценки уровня качества товаров;
- освоение методов групповой работы экспертной комиссии и оценки ее компетентности;
- выявление особенностей экспертизы пылесосов;
- приобретение навыков органолептической оценки качества пылесосов, 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 студента 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 ло-

гически 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 модели. 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 образцов пылесосов, участвующих в конкурсе.
2. Разминка по правилам игры всех участников от начала до конца для быстрого 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. Классификация потребителей.
6. Предварительный анализ и обсуждение образцов пылесосов.
7. Классификация продукции – образцов пылесосов.
8. Выбор номенклатуры показателей качества пылесосов самостоятельно игроками, или в микрогруппах, или в целом комиссией.
9. Построение иерархической структуры взаимосвязи показателей качества посредством их группировки.
10. Проведение ранжирования показателей качества и определение их коэффициентов весомости.
11. Определение согласованности мнений экспертов.
12. Построение шкалы оценки показателей качества пылесосов.
13. Оценка показателей качества и комплексная оценка уровня качества пылесосов.
14. Подведение итогов игры, результатом которой может быть и новая задача, например, по формированию нового списка показателей качества для разрешения противоречия между двумя или тремя микрогруппами, составившими разные списки показателей, что вполне естественно. Таким образом, деловая игра допускает возможность перехода с какого либо этапа ее алгоритма на любой другой в зависимости от содержания противоречия.
15. В заключение проводится свободная дискуссия по игре, где выслушивается мнение каждого участника.

Критерии оценивания участия в деловой игре

2,0 балла - 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.

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов, докладов с презентацией

Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1. Зерномучные товары. Плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов

1. 1. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения.
2. Наиболее распространенные дефекты и болезни зерномучных товаров.
3. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения.

Тематика докладов с презентацией

1. Хранение плодоовощной продукции. Потери и пути их снижения.
2. Наиболее распространенные дефекты и болезни свежих плодов и овощей.
3. Рынок плодоовощной продукции Краснодарского края.

Тема 2. Кондитерские товары. Вкусовые товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов, докладов

1. Особенности рынка кондитерских товаров России и Краснодарского края.
2. Новое в производстве и реализации кондитерских товаров.
3. Направления разработки кондитерских товаров.

Тематика докладов с презентацией

1. Особенности рынка вкусовых товаров Краснодарского края.
2. Характеристика рынка вкусовых товаров России.
3. Новое в производстве и реализации вкусовых товаров.
4. Направления разработки вкусовых товаров.
5. Особенности законодательного регулирования рынка алкогольной продукции России.

Тема 3. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов, докладов

1. Сравнительный анализ старой и новой парадигм управления качеством (Особенности рынка молочных товаров России и Краснодарского края).
2. Характеристика рынка растительного масла России.
3. Проблемы идентификации и фальсификации молока и молочных товаров.

Тематика докладов с презентацией

1. Проблемы идентификации и фальсификации пищевых жиров.
2. Новые направления в производстве молочных товаров.
3. Особенности законодательного регулирования рынка молочной продукции России.

Тема 4. Мясные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка мясных товаров России и Краснодарского края.

2. Характеристика рынка колбасных изделий России.
3. Проблемы идентификации и фальсификации колбасных изделий.

Тематика докладов с презентацией:

1. Проблемы идентификации и фальсификации мясных консервов.
2. Особенности законодательного регулирования рынка мясной продукции России.
3. Новое в производстве и реализации мясной продукции.

Тема 5. Рыбные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов

1. Особенности рынка рыбных товаров России и Краснодарского края.
2. Характеристика рынка соленой и копченой рыбы России.
3. Проблемы идентификации и фальсификации рыбных товаров.
4. Особенности законодательного регулирования рынка рыбной продукции России.

Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров

Тема 6. Товары из пластических масс

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка пластмассовых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации товаров из пластмасс.
3. Экспертиза качества пластмассовых товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента пластмассовых товаров.
2. Вторичная переработка пластика.
3. Особенности маркировки изделий из пластмасс.

Тема 7. Товары бытовой химии

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка товаров бытовой химии России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации товаров бытовой химии.
3. Экспертиза качества товаров бытовой химии.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента товаров бытовой химии.
2. Способы утилизации товаров бытовой химии
3. Особенности маркировки бытовой химии.

Тема 8. Стекланные товары. Керамические товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка стекланных товаров России и Краснодарского края.

2. Проблемы идентификации и фальсификации стеклянных товаров.
3. Экспертиза качества стеклянных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента стеклянных товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Особенности рынка керамических товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации керамических товаров.
3. Экспертиза качества керамических товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента керамических товаров.

Тема 9. Металлохозяйственные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка металлических товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации товаров из металлов и сплавов.
3. Экспертиза качества металлических бытовых товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента металлических бытовых товаров.
2. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.
3. Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, соединения деталей, вида обработки (термическая и химико-термическая) и покрытия на качество готовых изделий.

Тема 10. Мебельные и строительные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка мебельных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации мебельных товаров.
3. Экспертиза качества мебели.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента мебели.
2. Особенности рынка строительных товаров России и Краснодарского края.
3. Проблемы идентификации и фальсификации строительных товаров.
4. Экспертиза качества строительных товаров.
5. Основные направления совершенствования качества и ассортимента строительных товаров.

Тема 11. Электробытовые товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка электробытовых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации электробытовых товаров.
3. Экспертиза качества электробытовых товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента электробытовых товаров
2. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения электробытовых товаров.
3. Потребительские свойства и показатели качества бытовых холодильных приборов

Тема 12. Бытовая радиоэлектронная аппаратура

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка бытовой радиоэлектронной аппаратуры России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации бытовой радиоэлектронной аппаратуры.
3. Экспертиза качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры.
2. Цифровизация телевидения как магистральное направление совершенствования телевизоров.
3. Функциональные возможности радиоприемников и их связь с потребительскими свойствами.

Тема 13. Текстильные товары. Швейные и трикотажные товары.

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка текстильных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации текстильных товаров.
3. Экспертиза качества текстильных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента текстильных товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Особенности рынка швейных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации швейных товаров.
3. Экспертиза качества швейных товаров.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента швейных товаров.

Тема 14. Обувные товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка обувных товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации обуви.
3. Экспертиза качества обуви.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента обуви.
2. Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке.

3. Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в торговом предприятии.

Тема 15. Пушно-меховые товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка меховых товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации меховых товаров.
3. Экспертиза качества меховых товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента меховых товаров.
2. Особенности маркировки пушно-меховых товаров.
3. Ассортимент, потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.

Тема 16. Парфюмерно-косметические товары

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка парфюмерных и косметических товаров России и Краснодарского края.
2. Проблемы идентификации и фальсификации парфюмерно-косметических товаров.
3. Экспертиза качества парфюмерии, косметики.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента парфюмерно-косметических товаров.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента парфюмерно-косметических товаров.
2. Факторы, формирующие качество косметических товаров.
3. Факторы, формирующие качество парфюмерных товаров.

Тема 17. Ювелирные изделия

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-4.2

Тематика рефератов:

1. Особенности рынка ювелирных изделий России.
2. Проблемы идентификации и фальсификации ювелирных изделий.
3. Экспертиза качества ювелирных изделий.
4. Основные направления совершенствования качества и ассортимента ювелирных изделий.

Тематика докладов с презентацией:

1. Основные направления совершенствования качества и ассортимента ювелирных изделий.
2. Классификация ювелирных камней.
3. Факторы, формирующие качество ювелирных изделий.

Критерии оценки:

5 баллов – выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию реферата (доклада с презентацией): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация, оригинальность реферата -50%.

4 балла – выставляется обучающемуся, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации, оригинальность реферата -50%.

3 балла – выставляется обучающемуся, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы. Оригинальность реферата - 40%.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура экзаменационного билета по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты.	15
Вопрос 2. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества посуды из стекла. Оценка качества.	15
Практическое задание (задача). В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?	10

Перечень вопросов к экзамену:

1.	Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы. Химический состав отдельных частей зерна и их пищевая ценность.
2.	Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты.
3.	Особенности хранения муки и крупы. Процессы, протекающие при хранении муки и крупы. Способы и оптимальные условия хранения крупы и муки.
4.	Крупа: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, хранение, дефекты.
5.	Макаронные изделия: факторы, формирующие качество, классификация,

	ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
6.	Хлеб и хлебобулочные изделия: факторы, формирующие качество, ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, дефекты и болезни хлеба, оценка качества.
7.	Значение плодов и овощей в питании, пищевая ценность. Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации плодов и овощей. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта.
8.	Свежие плоды: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп плодов, сроки выращивания и использования. Оценка качества свежих плодов. Изменение качества плодов при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
9.	Свежие овощи: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп овощей, сроки выращивания и использования. Оценка качества свежих овощей. Изменение качества овощей при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
10.	Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери при хранении. Методы хранения плодов и овощей.
11.	Общая классификация кондитерских товаров, пищевая ценность и роль в питании.
12.	Карамель: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
13.	Печенье: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
14.	Шоколад: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
15.	Чай: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества.
16.	Кофе: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества.
17.	Вина: факторы, формирующие качество, классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании; особенности экспертизы качества вин, показатели качества вин разных групп.
18.	Молоко: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение.
19.	Сыры: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение.
20.	Кисломолочные товары: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, хранение, оценка качества.
21.	Мясо: классификация, виды термической обработки, пищевая ценность мяса и роль в питании, оценка качества, хранение.
22.	Колбасные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
23.	Мясные копчености: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
24.	Растительные масла: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества.

25.	Маргариновая продукция: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества.
26.	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика.
27.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженой. Дефекты, хранение.
28.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы. Дефекты, хранение.
29.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества рыбных консервов и пресервов. Дефекты, хранение.
30.	Икорные товары: пищевая ценность, роль в питании, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение.
31.	Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс, оценка их качества.
32.	Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров, свойства и показатели их качества.
33.	Моющие средства: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
34.	Лакокрасочные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
35.	Клеящие материалы: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
36.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.
37.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества посуды из стекла. Оценка качества.
38.	Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий. Идентификация видов керамики для таможенных целей.
39.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики. Оценка качества.
40.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды.
41.	Идентификация металлов в изделиях. Достоинства и недостатки посуды из разных видов металлов с различными покрытиями.
42.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды. Оценка качества.
43.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента мебельных товаров. Требования к качеству мебели.
44.	Классификация и характеристика современного ассортимента мебели.
45.	Основные потребительские свойства и показатели качества. Оценка качества мебели.
46.	Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству.
47.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников, контроль качества. Направления совершенствования ассортимента.
48.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов, контроль качества. Направления

	совершенствования ассортимента.
49.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин, контроль качества. Направления совершенствования ассортимента.
50.	Требования к качеству бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Ценообразующие факторы. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.
51.	Радиоаппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество.
52.	Телевизионная аппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Направления совершенствования ассортимента.
53.	Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон и их влияние на потребительские свойства тканей.
54.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей.
55.	Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей разного назначения.
56.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных товаров.
57.	Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий. Оценка качества трикотажных товаров.
58.	Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.
59.	Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность швейных изделий.
60.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Определение размеров одежды. Оценка качества швейных товаров.
61.	Состояние рынка обуви. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
62.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
63.	Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества.
64.	Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент.
65.	Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
66.	Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.
67.	Характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий. Факторы конкурентоспособности ювелирных изделий.
68.	Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.
69.	Парфюмерные товары: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
70.	Косметические товары для ухода за кожей: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
71.	Косметические товары для ухода за волосами: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
72.	Декоративная косметика: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.

Перечень практических заданий к экзамену:

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?
2.	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?
3.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
4.	Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?
5.	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?
6.	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.
7.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии напитка «Кока-кола» в количестве 260 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
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.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
10.	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?
11.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
12.	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 супер высоким содержанием минеральных веществ? Назовите продукты, богатые минеральными веществами? Какие функции выполняют минеральные вещества в организме?
13.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Московское в количестве 45 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены две бутылки с низкой высотой пены. Возможна ли приемка данной партии?
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.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Клинское в количестве 600 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки со слабой пеностойкостью. Возможна ли приемка данной партии?
16.	В пшеничных отрубях содержится 43% пищевых волокон, в кураге – 18%, изюме – 9,6%. Какова роль пищевых волокон для человека? Какие вещества относятся к пищевым волокнам? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником пищевых волокон?
17.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
18.	Идея создания функциональных продуктов питания возникла в 1989 году в Японии. В 1993 году термин функциональные продукты питания был принят мировым сообществом. Поясните понятия «функциональный пищевой продукт», «обогащенный пищевой продукт». Какие существуют функциональные пищевые ингредиенты? Какие требования предъявляют к функциональным продуктам?
19.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?
20.	Основной источник лизина - молоко. 500-600 г его покрывает потребность в лизине примерно на 40-45 % суточной нормы. Какие аминокислоты являются незаменимыми, условно незаменимыми? Какой белок считается полноценным? Что такое аминокислотный скор? Какие продукты содержат полноценный белок?
21.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки органолептических показателей вафель Причуда, если в магазин поступила партия массой 1 т в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто пачки – 200 г.
22.	Подсолнечное масло содержит 41 мг витамина Е на 100 г продукта. Какое количество масла растительного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в витамине Е? Каковы функции витамина Е в организме человека? Какие продукты богаты витамином Е?
23.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества шоколада Слава, если в магазин поступила партия массой 600 кг в ящиках по 10 кг в каждом, масса плитки шоколада – 150 г.
24.	Для алкогольных напитков обязательна маркировка ЕГИАС. Каковы функции данной маркировки? Кто наносит данный вид маркировки на продукцию? Виды ответственности за продажу алкогольной продукции без маркировки ЕГИАС? Как осуществляется отслеживание товародвижения алкогольной продукции?
25.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, ес-

	ли в магазин поступила партия массой 2 т в коробках по 20 кг в каждой. В коробки уложены пакеты с сахарным песком по 1 кг.
26.	Для продажи алкогольной продукции торговое предприятие обязано приобрести лицензию. Какие законодательные акты регулируют торговлю алкогольной продукцией? Основные правила продажи алкогольной продукции розничным торговым предприятием? Кто лицензирует розничную торговлю алкогольной продукцией?
27.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в мешках по 50 кг в каждом.
28.	Продажа свежего и охлажденного мяса запрещена без ветеринарного клейма? Кто ставит ветеринарное клеймо? Что проверяется в мясе при ветеринарной экспертизе? Какие виды клейм существуют? В каких местах туши мяса ставятся ветеринарные клейма?
29.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества чая байхового зеленого, если в магазин поступила партия массой 180 кг в ящиках по 5 кг в каждом.
30.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества кофе натурального молотого, если в магазин поступила партия массой 150 кг в ящиках по 15 кг в каждом, масса пачки – 100 г.
31.	В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами, 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 295 г, четыре – по 298 г, две – по 292, одна – 290, остальные – по 300 г. Дайте заключение по качеству галет. Возможна ли приемка данной партии? Ответ обоснуйте.
32.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
33.	Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве каменной молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2-2,4 мм – 138 г, гранул размером 5-5,5 мм – 11 г; массовая доля хлористого натрия – 99%, массовая доля кальций-ионов – 0,3%; массовая доля калий-ионов – 0,09%; массовая доля влаги – 0,25%; фактическая масса пачки – 149 г. Можно ли реализовывать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии – 450 кг, транспортная упаковка – полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.
34.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
35.	В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
36.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	<p>Знает верно и в полном объеме требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, основы антимонопольного законодательства</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций</p>	Продвинутый
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Знает верно и в полном объеме: особенности конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка товаров и услуг</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: давать рекомендации по совершенствованию инструментов комплекса маркетинга (в частности товарной политики)</p>	
70 – 84 балл	«хорошо»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, основы антимонопольного законодательства</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p>	

				<p>ми: использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций</p>	Повышенный
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Знает с незначительными замечаниями: особенности конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка товаров и услуг</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: давать рекомендации по совершенствованию инструментов комплекса маркетинга (в частности товарной политики)</p>	
50-69	«удовлетворительно»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, основы антимонопольного законодательства</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций</p>	Базовый
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: особенности конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка товаров и услуг</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: давать рекомендации по совершенствованию инструментов комплекса маркетинга (в частности товарной политики)</p>	

менее 50 баллов	«не удовлетворительно»	ПК-1. Готов составлять планы и обоснования закупок	ПК-1.1. Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	<p>Не знает на базовом уровне: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, основы антимонопольного законодательства</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций</p>	Компетенции не сформированы
		ПК-4. Готов к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПК-4.2. Формирует предложения по совершенствованию товарной политики	<p>Не знает на базовом уровне: особенности конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка товаров и услуг</p> <p>Не умеет на базовом уровне: давать рекомендации по совершенствованию инструментов комплекса маркетинга (в частности товарной политики)</p>	