

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2024 14:22:29
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdede8710bd17907051f905541985109



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

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры
товарной экспертизы, технологии торговли и
ресторанного бизнеса
от «28» февраля 2023 № 7
Зав. КТРБ, к.т.н., доц.  Губа

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

для студентов приема 2020 г.

Б1.В.11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.06
Торговое дело

Направленность (профиль) программы
«Коммерция»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Составитель:
к.т.н., доцент

Краснодар,
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ».....	6
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВА- ННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	7
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	10
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Перечень вопросов, практических заданий к экзамену	13
2. Комплект тестовых заданий для входного тестирования.....	32
3. Комплект тестовых заданий	35
4. Комплект вопросов для собеседования по защите лабораторных работ.....	54
5. Комплект заданий для выполнения контрольной работы	64
6. Перечень вопросов для проведения интерактивных лекций	68
7. Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода	71
8. Деловая игра.....	74
9. Круглый стол.....	81
10. Тематика докладов.....	82
11. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения	85
12. Образец экзаменационного билета	90
Лист регистрации изменений.....	91

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело» направленности (профиля) «Коммерция».

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентов установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используются при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) студента и промежуточной аттестации студентов по дисциплине с учетом требований:

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

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

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

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

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

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

Виды оценочных материалов, представленные в ФОС по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Товароведение потребительских товаров» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных материалов по учебной дисциплине:

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

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

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;

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

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний в области факторов, формирующих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; методов идентификации однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров и способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации; требований к упаковке и маркировке однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; понимания технических регламентов и других российских и международных нормативно-правовых документов, регламентирующих качество и безопасность однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых умений в области осуществления приемки однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству; выявления причин возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проведения аудита товаров на основании действующих нормативных документов; оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; осуществления контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; осуществления связей с поставщиками и потребителями, анализа рекламаций и претензий по качеству товаров и услуг, подготовки заключения по результатам их рассмотрения; управления процессом документооборота на всех этапах движения товара.

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых навыков владения методикой проведения оценки качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров на всех этапах товародвижения; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

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

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

Изучение учебной дисциплины «Товароведение потребительских товаров» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-1 – способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству.

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

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

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины:

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ПК-1	ПК-4
3 курс, 5 семестр		
Тема 1. Зерномучные товары	+	+
Тема 2. Плодоовощные товары	+	+
Тема 3. Кондитерские товары	+	+
Тема 4. Вкусовые товары	+	+
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	+	+
Тема 6. Мясные товары	+	+
Тема 7. Рыбные продукты	+	+
3 курс, 6 семестр		
Тема 1. Товары из пластических масс	+	+
Тема 2. Товары бытовой химии	+	+
Тема 3. Стекланные товары	+	+
Тема 4. Керамические товары	+	+
Тема 5. Металлохозяйственные товары	+	+
Тема 6. Мебельные и строительные товары	+	+
Тема 7. Электробытовые товары	+	+
Тема 8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	+	+

Тема 9. Текстильные товары	+	+
Тема 10. Швейные и трикотажные товары	+	+
Тема 11. Кожаная обувь	+	+
Тема 12. Пушно-меховые товары	+	+
Тема 13. Парфюмерно-косметические товары	+	+
Тема 14. Ювелирные изделия	+	+

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Товароведение потребительских товаров» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		
		тестовые задания, кол-во	Другие оценочные материалы	
			вид	кол-во
Входной контроль				
Теоретические основы товароведения	ПК-1, ПК-4	20	Компьютерные тесты	1
<i>Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров</i>				
Тема 1. Зерномучные товары	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы	1
Тема 2. Плодоовощные товары	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы	1
Тема 3. Кондитерские товары	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы Доклад	2
Тема 4. Вкусовые товары	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы	1
Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы Круглый стол Контрольная работа	3
Тема 6. Мясные товары	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы ИДЗ	2
Тема 7. Рыбные продукты	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы	1
Всего	ПК-1, ПК-4	80	5	12
<i>Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров</i>				
1. Товары из пластических масс	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы	1
2. Товары бытовой химии	ПК-1, ПК-4	-	-	-
3. Стекланные товары	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы	1
4. Керамические товары	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы	1
5. Металлохозяйственные товары	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы	1
6. Мебельные и строительные товары	ПК-1, ПК-4	-	ИДЗ	1
7. Электробытовые товары	ПК-1, ПК-4	-	Деловая игра	1
8. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	ПК-1, ПК-4	-	Доклад	1
9. Текстильные товары	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы	1

10. Швейные и трикотажные товары	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы	1
11. Кожаная обувь	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы Контрольная работа	2
12. Пушно-меховые товары	ПК-1, ПК-4	-	-	-
13. Парфюмерно-косметические товары	ПК-1, ПК-4	20	Защита лабораторной работы	1
14. Ювелирные товары	ПК-1, ПК-4	-	Защита лабораторной работы	1
Всего	ПК-1, ПК-4	80	5	13

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

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

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

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

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

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

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

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице:

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-1	Знает верно и в полном объеме: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству. Умеет верно и в полном объеме: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству.

			<p>Владет навыками верно и в полном объеме: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.</p>
		ПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству.</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.</p>
		ПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-1	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству.</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.</p>

		ПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: основные методы управления ассортиментом и качеством товаров, методы оценки качества и диагностики дефектов, факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения, методы контроля качества товаров, правила приемки и учета товаров по количеству и качеству.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять методы управления ассортиментом и качеством потребительских товаров, осуществлять контроль качества товаров, диагностику дефектов товаров, анализировать факторы обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранности, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: практическими навыками управления ассортиментом и качеством товаров, методами оценки качества и диагностики дефектов товаров, методикой приемки и учета товаров по количеству и качеству, приемами обеспечения и сохранения качества товаров.</p>
		ПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: основные методы идентификации товаров, методы выявления и предупреждения фальсификации товаров.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: приемами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров.</p>

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

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

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

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в

соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2-9

Промежуточная аттестация

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

Вопросы к экзамену с практическими заданиями и образец экзаменационного билета представлены в Приложении 1

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

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

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

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

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

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

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по

дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (Приложение 2 - входной контроль, приложение 3)	экспертный, электронный
2. Деловая (ролевая) игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре (Приложение 8)	экспертный
3. Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 7)	экспертный
4. Интерактивная лекция с элементами дискуссии	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем (Приложение 6)	экспертный
5. Контрольная работа	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной форме по отдельным темам и разделам изученной дисциплины	Комплект заданий для очной формы обучения (Приложение 5) и заочной формы обучения (Приложение 11)	экспертный
6. Круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Круглый стол (Приложение 9)	экспертный
7. Вопросы к защите лабораторной работы	Средство контроля усвоения учебного материала темы дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 4)	экспертный
8. Реферат (доклад)	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика докладов (Приложение 10)	экспертный
11. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме	Вопросы к экзамену (Приложение 1), экза-	экспертный

	по всем темам, разделам изученной дисциплины	менационные билеты (Приложение 12)	
--	--	---------------------------------------	--

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Вопросы для подготовки к экзамену
 по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»
 для студентов 3 курса
 Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело», направленность (профиль)
 «Коммерция» на 2023-2024 уч. год**

Семестр 5 Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Плоды и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании их различных видов.
2.	Основы выбора режима хранения свежих плодов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров.
3.	Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
4.	Плоды и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.
5.	Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.
6.	Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
7.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
8.	Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
9.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
10.	Макаронные изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
11.	Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
12.	Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
13.	Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.
14.	Кондитерские товары: классификация, ассортимент, пищевая ценность, роль в питании.
15.	Карамель: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
16.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели. Дефекты. Оценка качества, идентифицирующие признаки карамели.
17.	Шоколад: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, иденти-

	фицирующие признаки.
18.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество шоколада. Дефекты шоколада. Оценка качества шоколада.
19.	Печенье: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
20.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Дефекты печенья. Оценка качества.
21.	Сахар: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
22.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара. Дефекты сахара. Оценка качества.
23.	Крахмал: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
24.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество крахмала. Дефекты. Оценка качества.
25.	Мед: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
26.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда. Дефекты. Оценка качества.
27.	Вкусовые товары: классификация, пищевая ценность и роль отдельных видов в питании.
28.	Вина виноградные: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
29.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество виноградных вин. Дефекты и болезни вина. Оценка качества.
30.	Чай: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
31.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Дефекты чая. Оценка качества.
32.	Кофе: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
33.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Дефекты кофе. Оценка качества.
34.	Пиво: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
35.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество пива. Дефекты и болезни пива. Оценка качества.
36.	Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
37.	Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
38.	Экспертиза качества растительных масел, идентификация и фальсификация. Факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел.
39.	Животные жиры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
40.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество животных жиров. Дефекты, оценка качества.
41.	Масло сливочное: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
42.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество масла сливочного. Дефекты, оценка качества.
43.	Молоко: роль в питании и пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
44.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Оценка качества молока.
45.	Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, особенности химического состава разных групп кисломолочных товаров.
46.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Дефекты. Экспертиза качества, идентификация и фальсификация.

47.	Сыры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
48.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Дефекты. Оценка качества сыров.
49.	Мясо: классификация, виды термической обработки, химический состав разных видов мяса, роль в питании, виды продуктов, получаемых из мяса.
50.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса. Дефекты мяса. Экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
51.	Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность и роль в питании, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
52.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий. Сохраняемость колбас разных групп. Дефекты колбас. Оценка качества.
53.	Мясные копчености: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
54.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных копченостей. Дефекты. Оценка качества.
55.	Яйца и яйцопродукты: виды по происхождению, роль в питании и химический состав, градация по качеству и сохраняемости.
56.	Экспертиза качества яиц и яйцопродуктов. Дефекты. Режимы и условия хранения.
57.	Пищевая ценность и роль в питании рыбы и рыбных товаров. Классификация промысловых рыб.
58.	Рыбные консервы и пресервы: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
59.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных консервов и пресервов. Дефекты. Оценка качества.
60.	Живая, охлажденная и мороженая рыба, влияние условий обработки на качество. Пищевая ценность, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
61.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разной степени охлаждения. Дефекты. Оценка качества.
62.	Соленые, вяленые, копченые и сушеные рыбные товары: ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества, идентификация и фальсификация.
63.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разных способов обработки. Дефекты. Оценка качества.
64.	Икорные товары: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества, идентифицирующие признаки.
65.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество икорных товаров. Дефекты. Оценка качества.
66.	Особенности химического состава продовольственных товаров.
67.	Пищевая ценность продовольственных товаров, ее характеристика.
68.	Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
69.	Потери, имеющие место при хранении продовольственных товаров. Нормируемые и активируемые потери.
70.	Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования.
71.	Безопасность продуктов питания. Концепция здорового питания.
72.	Функциональные продукты питания: понятие, особенности состава, классификация, ассортимент, экспертиза качества.

Практические задания 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 незаметные 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 волок-

	нам? 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 двуокси 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, если 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 двуокси 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 реализовать 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 двуокси 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?

Семестр 6 Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Понятие о полимерах и пластических массах. Виды и свойства полимеров. Методы распознавания изделий из пластмасс, идентифицирующие признаки.
2.	Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Требования к качеству изделий из пластмасс.
3.	Классификация, ассортимент, оценка качества пластмассовых изделий.
4.	Идентификация и фальсификация пластмассовых изделий.
5.	Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров. Требования к качеству.
6.	Основные требования к маркировке и упаковке, транспортированию и хранению химических товаров. Правила продажи. Ценообразующие факторы.
7.	Идентификация и способы фальсификации химических товаров.
8.	Моющие средства: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
9.	Лакокрасочные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
10.	Клеящие материалы: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
11.	Факторы, сохраняющие качество химических товаров (упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения). Требования к качеству химических товаров.
12.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.
13.	Классификация и ассортимент посуды из стекла. Факторы, влияющие на ассортимент и конкурентоспособность стеклянной посуды.
14.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянной посуды. Ценообразующие

	факторы.
15.	Потребительские свойства и показатели качества стеклянной посуды. Оценка качества. Дефекты.
16.	Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.
17.	Идентификация видов керамики. Отличительные свойства керамики разных видов.
18.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.
19.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды.
20.	Идентификация металлов в изделиях. Достоинства и недостатки посуды из разных видов металлов, с различными покрытиями.
21.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.
22.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента мебельных товаров. Требования к качеству мебели.
23.	Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Основные потребительские свойства и показатели качества.
24.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента строительных товаров. Требования к их качеству.
25.	Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров.
26.	Минеральные вяжущие вещества: классификация, ассортимент, показатели качества.
27.	Кирпич: классификация, ассортимент, показатели качества.
28.	Санитарно-технические изделия: классификация, ассортимент, показатели качества.
29.	Линолеумные материалы: классификация, ассортимент, показатели качества.
30.	Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству.
31.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников. Направления совершенствования ассортимента.
32.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов. Направления совершенствования ассортимента.
33.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин. Направления совершенствования ассортимента.
34.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей утюгов. Направления совершенствования ассортимента.
35.	Требования к качеству бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Ценообразующие факторы. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения. Идентификация и фальсификация.
36.	Радиоаппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество.
37.	Телевизионная аппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Направления совершенствования ассортимента.
38.	Аппаратура для записи и воспроизведения информации оптическим способом: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Направления совершенствования ассортимента.
39.	Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на потребительские свойства тканей.
40.	Идентификация и способы фальсификации текстильных товаров.
41.	Характеристика искусственных и синтетических волокон, их влияние на свойства тканей.
42.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей.
43.	Характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей. Требования к качеству тканей разного назначения.
44.	Характеристика ассортимента льняных тканей. Факторы, формирующие ассортимент

	тканей.
45.	Характеристика ассортимента шерстяных тканей. Факторы, сохраняющие качество тканей.
46.	Характеристика ассортимента шелковых тканей. Основные показатели качества тканей.
47.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных товаров.
48.	Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
49.	Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.
50.	Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность швейных изделий. Идентификация и фальсификация швейных изделий.
51.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Определение размеров одежды.
52.	Состояние рынка обуви. Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.
53.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви.
54.	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
55.	Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества.
56.	Идентификация и способы фальсификации обуви.
57.	Характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Ценообразующие факторы меховых товаров.
58.	Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент. Оценка качества.
59.	Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
60.	Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий.
61.	Идентификация и способы фальсификации меховых товаров.
62.	Характеристика материалов для изготовления ювелирных изделий. Факторы конкурентоспособности ювелирных изделий.
63.	Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий.
64.	Идентификация и способы фальсификации ювелирных товаров.
65.	Требования к качеству ювелирных изделий. Правила продажи изделий из драгоценных металлов.
66.	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Факторы, влияющие на ассортимент. Ценообразующие факторы.
67.	Парфюмерные товары: факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству.
68.	Идентификация и способы фальсификации парфюмерных товаров.
69.	Косметические товары для ухода за кожей: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
70.	Косметические товары для ухода за волосами: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
71.	Декоративная косметика: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
72.	Идентификация и способы фальсификации косметических товаров.

Практические задания к экзамену

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Никифорова И.Н. приобрела в магазине – холодильник «ARISTON». В процессе эксплуатации она обнаружила, что морозильная камера не замораживает (гарантийный срок не истек). Дайте консультацию покупателю в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

2.	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.
3.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине музыкальный центр. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
4.	Покупатель Давыдов В.А. заказал по Интернету стиральную машину «Ретона». Однако через три дня его планы изменились, и он решил отказаться от заказа. Охарактеризуйте права покупателя в данной ситуации.
5.	Дрокин И.Н. в магазине купил краску для пола, но оказалось, что она не подошла по цвету. Он обратился в магазин с просьбой обменять краску на другой цвет. Администрация магазина заявила, что краска относится к товарам бытовой химии и обмену не подлежит. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
6.	В магазине по продаже бытовой техники обратился покупатель с письменной претензией о расторжении договора купли – продажи и возврате уплаченных за товар денег. Потребителем была приобретена автомагнитола фирмы «Sony», которая после установки в автомобиль не работала. Недостаток выявлен в течение гарантийного срока. Экспертиза подтвердила наличие производственного брака. Магазин отказался. Каковы действия потребителя?
7.	Гражданин Иванов, привёз холодильник в ремонтную мастерскую фирмы-производителя. Холодильник не приняли, сказав, что запчастей на него нет, поскольку его сняли с производства год назад. Обязана ли была мастерская принять холодильник в ремонт?
8.	Гражданка Петрова А.А. собралась приобрести в магазине понравившееся ей кресло. Но продавец сказал, что это кресло продаётся только в комплекте с пуфиком. Она долго спорила с продавцом, отстаивая своё право купить только кресло, но в итоге ей пришлось купить полный комплект. Может ли гражданка Петрова потребовать возмещения убытков, вследствие нежеланной покупки пуфика?
9.	Гражданин Петров А.С. приобрел в магазине «Техносила» тостер. Через несколько дней тостер вышел из строя. Гр. Петров обратился в магазин с просьбой вернуть ему деньги с тем, чтобы приобрести тостер в другом магазине. Магазин признал ненадлежащее качество товара, однако отказался расторгнуть договор купли-продажи и заявил о единственном возможном варианте-замене тостера с неисправностями на новый тостер аналогичной марки и артикула. Но Гр. Петров продолжает требовать именно расторжения договора купли-продажи и возврата денежных средств. Прав ли покупатель?
10.	Гражданин Давыдов Я. И. приобрел в мебельном магазине кожаный диван. После оплаты покупки он был крайне удивлен, узнав, что доставка и сборка будут осуществляться за отдельную плату. Гр. Давыдов потребовал бесплатно предоставить ему данные услуги, ссылаясь на то, что данные услуги являются сопутствующими покупке, но получил отказ. Прав ли покупатель?
11.	Гражданка Шуленина А.А. приобрела в магазине «Мир» бытовую печь СВЧ. Через неделю печь вышла из строя и гр. Шуленина отдала ее в ремонт. В то же время она обратилась в магазин, где была совершена покупка, и потребовала безвозмездно предоставить ей на период ремонта аналогичную печь СВЧ. Магазин ответил отказом. Прав ли покупатель?
12.	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?
13.	Гражданин Петров И.И. приобрел в магазине флакон туалетной воды. Имеет ли покупатель право вскрыть упаковку флакона, чтобы ознакомиться с запахом парфюмерного изделия? Возможно ли обменять туалетную воду после покупки, если запах не понравился?
14.	Гражданка Сидорова И.А. приобрела в магазине средства для дезодорации помещения в аэрозольной упаковке. Имеет ли право покупатель проверить запах и функционирование упаковки в торговом зале магазина? Может ли покупатель потребовать документы у продавца, удостоверяющие качество и безопасность данного товара?

15.	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»?
16.	Гражданин Васечкин П.П. приобрел в магазине брюки. По низу изделия брюки были не подшиты. Является ли данный факт браком? Имеет ли право покупатель потребовать от магазина бесплатного предоставления услуг по подшивке изделия? Может ли покупатель вернуть подшитые брюки в течение 14 дней после покупки, если они ему не понравились?
17.	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?
18.	Гражданка Высокая А.Т. приобрела в магазине пальто со скидкой 20%. Через месяц после покупки она обнаружила брак. Эксперт подтвердил производственный характер дефекта. Магазин согласился обменять пальто на аналогичное. Должна ли покупательница доплатить, если пальто стало стоить дороже? Нужно ли покупателю доплачивать при обмене на пальто другой модели?
19.	Пенсионерка Громко Ю.Н. приобрела в аптеке тонометр (прибор для измерения давления). Придя домой, пенсионерка стала собирать прибор (прибор состоял из нескольких частей, подлежащих сборке). После чего она пыталась измерить давление, однако аппарат ничего не показывал. Она вернулась в аптеку и потребовала заменить товар. Но, проведя осмотр прибора, сотрудники аптеки объяснили, что пенсионерка при сборке повредила одну из частей тонометра, и он вышел из строя. Ей предложили отнести тонометр в ремонт за свой счет. На требование о расторжении договора купли-продажи ответили отказом. Каковы действия покупателя?
20.	Гражданка Уткина Р.И. купила в магазине носки. 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?
21.	Гражданин Иванов П.А. приобрел в магазине смартфон. Через неделю телефон сломался, и покупатель отнес его в гарантийную мастерскую. В мастерской сказали, что срок ремонта будет составлять 15 рабочих дней. Имеет ли право покупатель потребовать от магазина на срок ремонта в пользование аналогичный товар? Каковы действия покупателя, если срок ремонта будет задержан?
22.	Гражданин Иванов П.Ф. приобрел в магазине «Эльдорадо» телевизор. Гарантийный срок – 1 год. Через 11 месяцев в телевизоре стала пропадать картинка. Гр. Петров обратился в магазин с просьбой устранить неполадку. Магазин признал существенные недостатки товара и телевизор был принят к устранению неполадки. Ремонт производился в течение 3-х недель, после чего телевизор был возвращен гр. Петрову. Через 2 недели вновь произошла поломка, однако сервисный центр отказался произвести ремонт, ссылаясь на то, что гарантийный срок уже истек. Прав ли сервисный центр? Каковы могут быть действия покупателя?
23.	Гражданин Левин Ю.В. приобрел в ювелирном магазине для своей невесты кольцо из белого золота с бриллиантом в 2 карата. Через неделю, поссорившись со своей невестой, гр. Левин решил сдать кольцо обратно в магазин, куда и пришел с требованием расторгнуть договор купли-продажи. Однако, магазин отказался принять кольцо обратно и вернуть денежные средства, ссылаясь на то, что кольцо полностью соответствует качеству. В таком случае гр. Левин потребовал поменять данное кольцо на другое изделие. Но и в этом случае получил отказ. Прав ли администратор магазина?
24.	При отборе товара покупатель случайно разбил кофейную чашку стоимостью 180 рублей. Администратор магазина потребовал возместить ущерб, на что последовал отказ покупателя. Как следует поступить в данной ситуации.
25.	Гражданка Андреева А.М. приобрела в internet-магазине женские брюки и платье, которые должны были быть доставлены из Италии. Она полностью ознакомилась с информацией о товаре, о цене, доставке, о порядке оплаты. В момент доставки информация о сроках возврата товара была предоставлена гр. Андреевой в письменном виде. Однако, гр. Андреева, не указав причин, решила вернуть в магазин брюки и платье. Магазин согласился расторгнуть до-

	говор купли-продажи и вернуть денежные средства гр. Андреевой, однако, денежные средства, потраченные на доставку данного товара от потребителя (затраты на работу курьера и транспортные расходы, все вместе равное 500руб.) должна была возместить она. Гр. Андреева требует вернуть всю сумму, уплаченную за товар. Прав ли покупатель?
26.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине телевизор. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
27.	Гражданка Глазова О.А. приобрела в магазине порошкообразное чистящее средство. Придя домой и осуществив уборку, она почувствовала себя плохо и через 2 часа была госпитализирована с диагнозом «острая аллергическая реакция на гидроокись калия». Выписавшись из больницы, гр. Глазова стала требовать у производителя возмещения морального ущерба и вреда, причиненного здоровью, т.к. на упаковке приобретенного ей чистящего средства вещества, на которое у неё аллергия, указано не было. Производитель отказывает ей в ее требованиях, ссылаясь на то, что ее реакция на данное вещество очень редкая и сугубо индивидуальная, этого они предусмотреть по их словам не могли. прав ли покупатель?
28.	Дрокин И.Н. в магазине купил краску для пола, но оказалось, что она не подошла по цвету. Он обратился в магазин с просьбой обменять краску на другой цвет. Администрация магазина заявила, что краска относится к товарам бытовой химии и обмену не подлежит. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
29.	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»?
30.	Гражданин Васечкин П.П. приобрел в магазине брюки. По низу изделия брюки были не подшиты. Является ли данный факт браком? Имеет ли право покупатель потребовать от магазина бесплатного предоставления услуг по подшивке изделия? Может ли покупатель вернуть подшитые брюки в течение 14 дней после покупки, если они ему не понравились?
31.	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?
32.	Индивидуальный предприниматель открывает магазин-склад бытовой техники. Какие отделы и секции должны быть выделены? Какой дополнительный инвентарь необходим для обслуживания покупателей? Какая информация должна быть вывешена на доске «Информация для потребителя»?
33.	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.
34.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине музыкальный центр. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
35.	Покупатель Давыдов В.А. заказал по Интернету стиральную машину «Ретона». Однако через три дня его планы изменились, и он решил отказаться от заказа. Охарактеризуйте права покупателя в данной ситуации.
36.	Гражданка Уткина Р.И. купила в магазине носки. 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?

Вопросы к экзамену для студентов заочной формы обучения

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
---------------	------------------------------

1.	Понятие о полимерах и пластических массах. Виды и свойства полимеров. Методы распознавания изделий из пластмасс. Идентификация и фальсификация.
2.	Классификация, ассортимент, оценка качества пластмассовых изделий. Идентификация и фальсификация.
3.	Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров. Требования к качеству. Идентификация и фальсификация.
4.	Классификация и ассортимент посуды из стекла. Оценка качества стеклянной посуды. Идентификация и фальсификация.
5.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянной посуды. Ценообразующие факторы.
6.	Классификация, состав и виды керамики, идентифицирующие признаки. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.
7.	Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.
8.	Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Факторы, влияющие на конкурентоспособность металлической посуды. Идентификация и фальсификация.
9.	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.
10.	Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Основные потребительские свойства и показатели качества. Идентификация и фальсификация.
11.	Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров. Идентификация и фальсификация.
12.	Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству. Идентификация и фальсификация.
13.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников. Направления совершенствования ассортимента.
14.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов. Направления совершенствования ассортимента.
15.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин. Направления совершенствования ассортимента.
16.	Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей утюгов. Направления совершенствования ассортимента.
17.	Требования к качеству бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Ценообразующие факторы. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.
18.	Радиоаппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество, идентифицирующие признаки.
19.	Телевизионная аппаратура: классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество, идентифицирующие признаки. Направления совершенствования ассортимента.
20.	Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на потребительские свойства тканей. Идентификация и фальсификация.
21.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных товаров. Идентификация и фальсификация.
22.	Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
23.	Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.
24.	Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность швейных изделий. Идентификация и фальсификация.
25.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Определение размеров одежды.
26.	Классификация, ассортимент, свойства и показатели качества обувных материалов.

27.	Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви.
28.	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
29.	Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви. Оценка качества. Идентификация и фальсификация.
30.	Характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Ценообразующие факторы меховых товаров.
31.	Характеристика ассортимента пушных и меховых полуфабрикатов. Факторы, формирующие ассортимент. Оценка качества.
32.	Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.
33.	Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий. Идентификация и фальсификация.
34.	Классификация, ассортимент, особенности оценки качества ювелирных изделий. Идентификация и фальсификация.
35.	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Факторы, влияющие на ассортимент. Ценообразующие факторы.
36.	Парфюмерные товары: факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, идентифицирующие признаки.
37.	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.
38.	Свежие плоды: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп плодов, сроки выращивания и использования.
39.	Оценка качества свежих плодов. Изменение качества плодов при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
40.	Свежие овощи: классификация, строение и состав. Товароведная характеристика конкретных групп овощей, сроки выращивания и использования.
41.	Оценка качества свежих овощей. Изменение качества овощей при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
42.	Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни. Идентификация и фальсификация.
43.	Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери при хранении. Методы хранения плодов и овощей.
44.	Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы. Химический состав отдельных частей зерна и их пищевая ценность.
45.	Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, идентифицирующие признаки.
46.	Особенности хранения муки и крупы. Процессы, протекающие при хранении муки и крупы. Способы и оптимальные условия хранения крупы и муки.
47.	Крупа: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, хранение, дефекты, идентифицирующие признаки.
48.	Макаронные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
49.	Хлеб и хлебобулочные изделия: факторы, формирующие качество, ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, дефекты и болезни хлеба, оценка качества, идентифицирующие признаки.
50.	Общая классификация кондитерских товаров, пищевая ценность и роль в питании. Идентификация и фальсификация.
51.	Карамель: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.

52.	Печень: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
53.	Шоколад: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества, идентифицирующие признаки.
54.	Чай: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества, идентификация и фальсификация..
55.	Кофе: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества, идентифицирующие признаки.
56.	Вина: факторы, формирующие качество, классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании; особенности экспертизы качества вин, показатели качества вин разных групп. Идентификация и фальсификация.
57.	Молоко: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение. Идентификация и фальсификация.
58.	Сыры: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение. Идентификация и фальсификация.
59.	Кисломолочные товары: факторы, формирующие качество, классификация, роль в питании и пищевая ценность, хранение, оценка качества.
60.	Мясо: классификация, виды термической обработки, пищевая ценность мяса и роль в питании, оценка качества, хранение. Идентификация и фальсификация.
61.	Колбасные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас. Идентификация и фальсификация.
62.	Мясные копчености: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения, идентифицирующие признаки.
63.	Растительные масла: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества.
64.	Маргариновая продукция: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества, идентифицирующие признаки.
65.	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика. Идентификация и фальсификация.
66.	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженой. Дефекты, хранение.
67.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент и оценка качества соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы. Дефекты, хранение.
68.	Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент и оценка качества рыбных консервов и пресервов. Пищевая ценность. Дефекты, хранение. Идентификация и фальсификация.
69.	Икорные товары: пищевая ценность, роль в питании, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение, идентифицирующие признаки.
70.	Морепродукты: пищевая ценность, роль в питании, классификация, ассортимент, оценка качества, хранение, идентифицирующие признаки.
71.	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров
72.	Методы и способы хранения продовольственных товаров. Методы консервирования продовольственных товаров.

Практические задания к экзамену для студентов заочной формы обучения

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Никифорова И.Н. приобрела в магазине – холодильник «ARISTON». В процессе эксплуатации она обнаружила, что морозильная камера не замораживает (гарантийный срок не истек). Дайте консультацию покупателю в данной ситуации. Ответ обоснуйте.
2.	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.
3.	Зеновский Н.Г. приобрел в магазине музыкальный центр. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях.
4.	Покупатель Давыдов В.А. заказал по Интернету стиральную машину «Ретона». Однако через три дня его планы изменились, и он решил отказаться от заказа. Охарактеризуйте права покупателя в данной ситуации.
5.	Дрокин И.Н. в магазине купил краску для пола, но оказалось, что она не подошла по цвету. Он обратился в магазин с просьбой обменять краску на другой цвет. Администрация магазина заявила, что краска относится к товарам бытовой химии и обмену не подлежит. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
6.	В магазине по продаже бытовой техники обратился покупатель с письменной претензией о расторжении договора купли – продажи и возврате уплаченных за товар денег. Потребителем была приобретена автомагнитола фирмы «Sony», которая после установки в автомобиль не работала. Недостаток выявлен в течение гарантийного срока. Экспертиза подтвердила наличие производственного брака. Магазин отказался. Каковы действия потребителя?
7.	Гражданин Иванов, привёз холодильник в ремонтную мастерскую фирмы-производителя. Холодильник не приняли, сказав, что запчастей на него нет, поскольку его сняли с производства год назад. Обязана ли была мастерская принять холодильник в ремонт?
8.	Гражданка Петрова А.А. собралась приобрести в магазине понравившееся ей кресло. Но продавец сказал, что это кресло продаётся только в комплекте с пуфиком. Она долго спорила с продавцом, отстаивая своё право купить только кресло, но в итоге ей пришлось купить полный комплект. Может ли гражданка Петрова потребовать возмещения убытков, вследствие нежеланной покупки пуфика?
9.	Гражданин Петров А.С. приобрел в магазине «Техносила» тостер. Через несколько дней тостер вышел из строя. Гр. Петров обратился в магазин с просьбой вернуть ему деньги с тем, чтобы приобрести тостер в другом магазине. Магазин признал ненадлежащее качество товара, однако отказался расторгнуть договор купли-продажи и заявил о единственном возможном варианте-замене тостера с неисправностями на новый тостер аналогичной марки и артикула. Но Гр. Петров продолжает требовать именно расторжения договора купли-продажи и возврата денежных средств. Прав ли покупатель?
10.	Гражданин Давыдов Я. И. приобрел в мебельном магазине кожаный диван. После оплаты покупки он был крайне удивлен, узнав, что доставка и сборка будут осуществляться за отдельную плату. Гр. Давыдов потребовал бесплатно предоставить ему данные услуги, ссылаясь на то, что данные услуги являются сопутствующими покупке, но получил отказ. Прав ли покупатель?
11.	Гражданка Шуленина А.А. приобрела в магазине «Мир» бытовую печь СВЧ. Через неделю печь вышла из строя и гр. Шуленина отдала ее в ремонт. В то же время она обратилась в магазин, где была совершена покупка, и потребовала безвозмездно предоставить ей на период ремонта аналогичную печь СВЧ. Магазин ответил отказом. Прав ли покупатель?
12.	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?

13.	Гражданин Петров И.И. приобрел в магазине флакон туалетной воды. Имеет ли покупатель право вскрыть упаковку флакона, чтобы ознакомиться с запахом парфюмерного изделия? Возможно ли обменять туалетную воду после покупки, если запах не понравился?
14.	Гражданка Сидорова И.А. приобрела в магазине средства для дезодорации помещения в аэрозольной упаковке. Имеет ли право покупатель проверить запах и функционирование упаковки в торговом зале магазина? Может ли покупатель потребовать документы у продавца, удостоверяющие качество и безопасность данного товара?
15.	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»?
16.	Гражданин Васечкин П.П. приобрел в магазине брюки. По низу изделия брюки были не подшиты. Является ли данный факт браком? Имеет ли право покупатель потребовать от магазина бесплатного предоставления услуг по подшивке изделия? Может ли покупатель вернуть подшитые брюки в течение 14 дней после покупки, если они ему не понравились?
17.	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?
18.	Гражданка Высокая А.Т. приобрела в магазине пальто со скидкой 20%. Через месяц после покупки она обнаружила брак. Эксперт подтвердил производственный характер дефекта. Магазин согласился обменять пальто на аналогичное. Должна ли покупательница доплатить, если пальто стало стоить дороже? Нужно ли покупателю доплачивать при обмене на пальто другой модели?
19.	При отборе товара покупатель случайно разбил кофейную чашку стоимостью 180 рублей. Администратор магазина потребовал возместить ущерб, на что последовал отказ покупателя. Как следует поступить в данной ситуации.
20.	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?
21.	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?
22.	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?
23.	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?
24.	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.
25.	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?
26.	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?
27.	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?
28.	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?
29.	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?
30.	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?
31.	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?
32.	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?
33.	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?
34.	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?
35.	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?
36.	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 двуоксида углерода. Возможна ли приемка данной партии?

Преподаватель КТРБ, к.т.н., доцент



Е.Н. Губа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Комплект тестовых заданий для входного тестирования
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и стандартизация»
(профессиональный уровень)**

Выберите правильный ответ:

1. Способность товара удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением – это ...
 - a) Меновая стоимость
 - b) Потребительная стоимость
 - c) Свойство продукции
 - d) Параметр продукции

2. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это ...
 - a) Качество продукции
 - b) Параметр продукции
 - c) Свойство продукции
 - d) Показатель качества продукции

3. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...
 - a) Качество продукции
 - b) Параметр продукции
 - c) Свойство продукции
 - d) Показатель качества продукции

4. Показатель, характеризующий психолого-физиологические свойства товаров:
 - a) Уровень шума
 - b) Размер (габариты)
 - c) Масса
 - d) Нарботка на отказ

Выберите несколько правильных ответов:

5. Какая группа показателей характеризует свойства надежности:
 - a) Долговечность
 - b) Экономичность
 - c) Безвредность
 - d) Информационная выразительность

6. Какая группа показателей характеризует эргономические свойства?
 - a) Антропометрические

- b) Безотказность
 - c) Долговечность
 - d) Информационная выразительность
7. Комплексные показатели служат...
- a) для выражения простых свойств товаров
 - b) для выражения сложных свойств товаров
8. Какая группа показателей характеризует эстетические свойства?
- a) Антропометрические
 - b) Безотказность
 - c) Долговечность
 - d) Информационная выразительность
9. Какая группа показателей характеризует функциональные свойства?
- a) Антропометрические
 - b) Безотказность
 - c) Долговечность
 - d) Совершенство выполнения основной функции
10. Какая группа показателей характеризует гигиенические свойства?
- a) Сорбционные
 - b) Безотказность
 - c) Долговечность
 - d) Информационная выразительность
11. Показатели, характеризующие целостность композиции:
- a) Знаковость
 - b) Колорит и декоративность
 - c) Гармоничность
 - d) Пластичность и силуэт
 - e) Выявленность в форме назначения
12. Показатели, характеризующие совершенство производственного исполнения:
- a) Соподчиненность частей и целого
 - b) Тщательность исполнения
 - c) Соблюдение требований моды
 - d) Четкость исполнения знаков
13. Показатели, характеризующие информационную выразительность товара:
- a) Цветовой колорит
 - b) Соответствие моде и стилю
 - c) Художественная выразительность
 - d) Рациональность формы
14. По количеству характеризующих свойств показатели качества делят на:
- a) Единичные
 - b) Функциональные
 - c) Комплексные
 - d) Социальные

15. К антропометрическим показателям относятся:

- a) Размер
- b) Уровень шума
- c) Масса
- d) Рост
- e) Полнота

Впишите слово:

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

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

18. Свойства товаров, характеризующие соответствие изделия своему назначению, называются ... свойства (впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

19. Свойства товаров, обуславливающие способность изделий в течение определенного времени выполнять свою функцию, сохраняя во времени в установленных пределах значения всех параметров, называются... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

Решите ситуационную задачу:

20. Покупатель настаивает на обмене телевизора, купленного два месяца назад. Свое требование он мотивирует тем, что телевизор имеет плохое изображение, не подлежащее настройке, о чем подтверждает справка гарантийной мастерской. Продавец не соглашается с требованием покупателя и предлагает ему произвести гарантийный ремонт. Кто прав в данной ситуации?

- a) Покупатель
- b) Продавец

Критерии оценки:

- **1 балл** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий;
- **0,7 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий;
- **0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий;
- **0 баллов** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

Тема 2 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 3 Кондитерские 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, фуруцеллоране и желатине
Зефир на фуруцеллоране 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 7 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 °С
Температура в толще блока или рыбы – ниже 0 °С

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 4 Керамические товары

1. Украшение стеклянных 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 стеклянные 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
=Покрыта цветными поливными глазурями
Покрыта 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 5 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 допускается 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 10 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 13 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 ...

Солублизаторы
=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.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Комплект вопросов для собеседования по защите лабораторных работ
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

5 семестр

Раздел 1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема № 1 «Зерномучные товары»

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Чем характеризуется пищевая ценность круп?
3. Каковы объемы выборки для определения качества круп?
4. Назовите факторы, формирующие качество круп?
5. Каково влияние очистки, гидротермической обработки и сортировки на качество круп?
6. Требования к качеству крупы.
7. Какие показатели определяются при оценке качества крупы?
8. Назовите показатели, характеризующие потребительские достоинства и кулинарные свойства крупы?
9. В чем состоят особенности хранения крупы?
10. На какие группы делятся хлебобулочные изделия согласно общероссийскому классификатору?
11. Чем характеризуется пищевая ценность хлебобулочных изделий?
12. Назовите факторы, формирующие качество хлеба.
13. Какие изделия называются сдобными?
14. Требования к качеству хлеба.
15. Какие органолептические и физико-химические показатели качества определяются при оценке качества хлеба?
16. Расскажите методику определения влажности хлеба. Что характеризует данный показатель качества?
17. Расскажите методику определения кислотности хлеба. Что характеризует данный показатель качества?
18. Расскажите методику определения пористости хлеба. Что характеризует данный показатель качества?
19. Назовите дефекты и болезни хлеба.
20. Перечислите основные операции производства хлеба и как они влияют на качество готового продукта?
21. В чем причины черствения хлеба?

Тема № 2 «Фруктоовощные товары»

1. Какой существует порядок отбора проб при выборочном контроле качества плодоовощной продукции?
2. Укажите причину, по которой выборка составляется из точечных проб.

3. Что следует считать партией товара?
4. В каком случае при оценке качества плодовоовощной продукции применяют разрушающий контроль?
5. По каким показателям оценивают качество свежих плодов и овощей?
6. Дайте определение термину «дефект» и укажите их виды.
7. Укажите причины повреждений плодовоовощной продукции.
8. Перечислите градации качества свежих плодов и овощей.
9. Что представляет собой отход, нестандартная продукция?
10. Опишите физиологические и микробиологические повреждения наиболее распространенных плодов и овощей.
11. По каким признакам классифицируется картофель?
12. Опишите основные идентификационные признаки сортов картофеля.
13. Какой алгоритм лежит в основе работы по оценке качества картофеля?
14. Опишите грибные болезни картофеля.
15. Какие требования по безопасности предъявляются к картофелю согласно СанПиН 2.3.2.560-96.
16. Приведите режимы и сроки хранения основных сортов картофеля.
17. По каким признакам идентифицируют корнеплоды?
18. Какие виды овощей относят к корнеплодам?
19. Опишите химический состав и свойства моркови (свеклы).
20. На какие товарные сорта делится морковь согласно ГОСТ 26767-85.
21. Перечислите микробиологические заболевания свеклы или моркови.
22. Приведите показатели ПДК нитритов (на примере данных таблицы 9) и поясните причину отличий допустимых уровней нитритов.
23. Дайте краткую характеристику основных заболеваний корнеплодов

Тема № 3 «Кондитерские товары»

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. Особенности органолептической оценки качества печенья.
13. На какие группы делятся кондитерские товары в зависимости от применяемого способов изготовления сырья.
14. Назовите факторы, формирующие качество карамели.
15. По каким показателям оценивают качество карамели?
16. Перечислите градации качества карамели.
17. По каким признакам проводят классификацию печенья?
18. Особенности химического состава и пищевой ценности карамели?
19. Требования к качеству карамели.

20. Назовите дефекты карамели.
21. Назовите режимы и сроки хранения карамели.
22. Расскажите методику определения содержания начинки в карамели?
23. Что характеризует показатель «массовая доля редуцирующих веществ».
24. Назовите требования к качеству карамели?
25. Особенности органолептической оценки качества карамели.
26. На какие группы делятся сахаристые кондитерские товары.

Тема № 4 «Вкусовые товары»

1. Назовите факторы, формирующие качество чая.
2. По каким показателям оценивают качество чая?
3. Перечислите градации качества чая.
4. По каким признакам проводят классификацию чая?
5. Особенности технологии производства и химического состава черного и зеленого чая?
6. К какой группе веществ относят танин.
7. Требования к качеству чая.
8. Назовите дефекты чая.
9. Назовите режимы и сроки хранения чая.
10. По каким признакам классифицируется кофе?
11. Как подразделяют кофе растворимый.
12. По каким показателям оценивают качество кофе?
13. Особенности химического состава и пищевой ценности кофе.

Тема № 5 «Пищевые жиры, молочные товары, яйцо»

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 № 6 «Мясные товары»

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, аскорбинов, 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 № 7 «Рыбные товары»

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.

6 семестр

Раздел 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема № 1 «Товары из пластических масс»

1. Дайте классификацию пластмасс.
2. Чем отличаются термопластичные и термореактивные 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 № 3 «Стеклянные товары»

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.

Тема № 4 «Керамические товары»

1. Назовите отличительные внешние признаки изделий из различных по составу видов керамики.
2. Чем отличается костяной фарфор.
3. Чем отличается бисквитный фарфор.
4. Назовите характерные отличительные признаки изделий, полученных разными способами формования.
5. Назовите основные виды декорирования керамических изделий.
6. Требования к качеству керамических изделий.
7. Назовите основные виды дефектов керамических изделий.
8. Назовите недопустимые дефекты керамических изделий.
9. Классификация керамических изделий.
10. Дайте определение комплекта и сервиза.
11. Назовите принципы сортировки керамических изделий.
12. Назовите способы нанесения маркировки на керамические изделия. Содержание маркировки.
13. Дайте товароведную характеристику трем образцам керамических изделий по заданию преподавателя.

Тема № 5 «Металлохозяйственные товары»

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 № 9 «Текстильные товары»

1. Чем отличаются искусственные и синтетические волокна?
2. Назовите природные волокна растительного происхождения и охарактеризуйте их свойства.
3. Назовите природные волокна животного происхождения и охарактеризуйте их свойства.
4. Назовите искусственные волокна и охарактеризуйте их свойства.
5. Назовите синтетические волокна и охарактеризуйте их свойства.
6. Описать отличительные внешние признаки, туше и характер горения хлопковых и льняных волокон.
7. Описать отличительные внешние признаки, туше и характер горения шерстяных и шелковых волокон.
8. Описать отличительные внешние признаки, туше и характер горения вискозных волокон.
9. Описать отличительные внешние признаки, туше и характер горения ацетатных волокон.
10. Описать отличительные внешние признаки, туше и характер различных видов синтетических волокон.
11. Что такое «гриф»?
12. Что такое «туше»?
13. Назовите методы идентификации тканей разного волокнистого состава.
14. Проведите идентификацию трех образцов тканей по заданию преподавателя.
15. По каким признакам классифицируют хлопчатобумажные ткани.
16. По каким признакам классифицируют льняные ткани.
17. По каким признакам классифицируют шелковые ткани.
18. По каким признакам классифицируют шерстяные ткани.
19. Назовите основные признаки стандартной классификации тканей?
20. Дайте характеристику потребительских свойств тканей различного волокнистого происхождения.
21. Дайте классификацию ткацких переплетений.
22. Назовите специальные виды отделок тканей.
23. Что такое «мерселизация» и «аппретирование»?
24. Чем отличается кардная, аппаратная и гребенная пряжа?
25. Чем отличается льняная пряжа мокрого прядения?
26. Чем отличаются набивные и пестротканые ткани?
27. Чем отличаются камвольные и суконные шерстяные ткани?
28. Чем отличаются ткани бязь, ситец и батист?
29. Чем отличаются ткани байка, фланель и бумазея?
30. Назовите основные типы шерстяных тканей классических и современных структур.

31. Дайте товароведную характеристику трех образцов тканей по заданию преподавателя.

Тема № 10 «Швейные и трикотажные товары»

1. По каким признакам классифицируют швейные изделия.
2. Назовите факторы, формирующие качество швейных изделий.
3. Классификация швейных изделий.
4. Назовите и покажите основные детали пиджака.
5. Назовите и покажите основные детали брюк.
6. Особенности размерной типологии разных стран изготовителей.
7. Как определяется размер, рост, полнота швейных изделий?
8. Назовите градацию качества и принципы сортировки швейных изделий.
9. В зависимости от чего определяют сорт швейных изделий?
10. Как устанавливают сорт в комплектных изделиях?
11. Какие части и детали одежды относят к открытым и закрытым?
12. Какие дефекты швейных изделий являются недопустимыми?
13. Как определяют сорт верхней и легкой одежды, а также белья в зависимости от производственно-швейных дефектов?
14. Как определяют сорт изделий в зависимости от дефектов внешнего вида основного материала?
15. Какое количество допускаемых дефектов предусмотрено для изделия 1-го и 2-го сортов?
16. Каким образом производится маркировка швейных изделий? Укажите обязательные реквизиты маркировки.
17. Каким образом производится упаковка швейных изделий разных видов?
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. Дайте характеристику главных трикотажных переплетений (гладь, ластик, двухизнаночное, цепочка, трико).
25. Дайте характеристику производных трикотажных переплетений (интерлок, сукно, атлас).
26. Дайте характеристику рисунчатых трикотажных переплетений (неполный трикотаж, ажурный, филейный, фанг, платированный, футерованный, плюшевый, жаккардовый трикотаж).
27. Охарактеризуйте потребительские свойства кулирных трикотажных полотен.
28. Охарактеризуйте потребительские свойства основовязанных трикотажных полотен.
29. Классификация трикотажных изделий.
30. Назовите градацию качества и принципы сортировки трикотажных изделий.
31. Дайте товароведную характеристику трех образцов трикотажных изделий по заданию преподавателя.

Тема № 11 «Кожаная обувь»

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 № 13 «Парфюмерно-косметические товары»

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 № 14 «Ювелирные товары»

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 работ

При оценке выполнения заданий к лабораторным 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.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

Контрольная работа проводится в письменной форме.

Контрольная работа 1

Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

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 11. Кожаная обувь

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 90 см. 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 «Отго» 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 даль-

нейшего 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.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Перечень вопросов для проведения интерактивных лекций
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 1 «Зерномучные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

- 1 Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.
- 2 Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества.
- 3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
- 4 Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества.
- 5 Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
- 6 Макароны изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества.
- 7 Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
- 8 Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества.
- 9 Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 2 «Фруктоовощные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

- 10 Фрукты и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании их различных видов.
- 11 Основы выбора режима хранения свежих плодов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества.
- 12 Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
- 13 Фрукты и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 3 «Стеклопакетные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество стеклопакетных изделий.

2. Факторы, формирующие качество: химический состав, виды стекол, их свойства, методы идентификации.
3. Формирование потребительских свойств бытовых стеклянных изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств.
4. Потребительские свойства стеклянных изделий: группировка показателей и характеристика в зависимости от вида стекол.
5. Жаростойкая стеклянная посуда: состав стекол, термическая обработка и особенности потребительских свойств.
6. Требования к качеству стеклянных изделий.
7. Классификация, ассортимент и экспертиза стеклянных изделий.
8. Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стеклянных изделий; перспективы развития ассортимента.
9. Особенности оценки качества и экспертиза стеклянных изделий: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
10. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стеклянными изделиями.

Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 5 «Металлохозяйственные товары».

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Товароведная характеристика и факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров.
2. Общая классификация металлохозяйственных товаров и факторы, формирующие их качество.
3. Характеристика металлов и сплавов, применяемых при изготовлении металлохозяйственных изделий различного назначения.
4. Основные идентифицирующие признаки изделий из различных видов металлов и сплавов.
5. Основные виды обработки металлов.
6. Особенности изготовления изделий различного назначения.
7. Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, соединения деталей, вида обработки (термическая и химико-термическая) и покрытия на качество готовых изделий.
8. Декорирование металлоизделий.
9. Коррозия изделий из металлов и сплавов.
10. Способы защиты от коррозии.
11. Кухонная металлическая посуда: классификация, ассортимент, требования к качеству, экспертиза и оценка качества: основные показатели качества, и методы их определения, особенности сортировки, дефекты.
12. Кухонная металлическая посуда с антипригарным покрытием: виды металлического сплава, наименование и состав антипригарных покрытий, особенности нанесения и конструкции (формы) посуды, основные показатели качества покрытия.
13. Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами.

Критерии оценивания интерактивной лекции с элементами дискуссии

3 балла - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления (1,4 балла); понимает суть рас-

сма­три­вае­мой про­бле­мы, мо­жет вы­ска­зать ти­повое су­ж­де­ние по во­про­су, от­ве­ча­ет на во­про­сы учас­тни­ков, од­на­ко вы­ступ­ле­ние но­сит за­тя­ну­тый или не ар­гу­мен­ти­ро­ван­ный ха­рак­тер (1 балл); при­ни­ма­ет учас­тие в об­суж­де­нии, од­на­ко соб­ствен­ного м­не­ния по во­про­су не вы­ска­зы­ва­ет, ли­бо вы­ска­зы­ва­ет м­не­ние, не от­ли­ча­ю­щее­ся от м­не­ния дру­гих до­клад­чи­ков (0,6 балла).

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

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

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

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

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

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 1 «Зерномучные 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 4 «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 jаскуу», 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 6 «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» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением 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 7 «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°C . 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 1 «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 11 «Кожаная обувь»

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.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

Деловая игра
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

Тема
«Конкурс в области качества бытовых пылесосов»

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 зна-

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

Изучение условий деловой игры осуществляется индивидуально каждым участником игры, связано с освоением справочной информации, учебной литературы, инструкций по выполнению вычислительных работ, оценки уровня качества товаров и экспертной

оценки, инструкций хозяйственных интересов разных должностных лиц, таблиц и анкет экспертного опроса.

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

Устанавливается регламент игры для планирования времени работы в микрогруппах.

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

Описание деловой игры

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

В таких случаях для решения проблем объединяют методы, использующие опыт и интуицию, экспертные и статистические методы, а также математические методы и 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 беглого ознакомления с ее моделью.
3. Определение компетентности игроков.
4. Выбор метода работы экспертной комиссии. Возможны два метода:
 - первый метод (Дельфы) связан с запретом возможности непосредственного общения игроков между собой, поэтому каждый игрок самостоятельно выполняет правила игры вплоть до подведения ее итогов;
 - второй метод (ПАТТЕРН) связан с открытым обсуждением образцов бытовых пылесосов, высказываниями игроками своего мнения относительно всего и вся.
5. 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.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа,

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

Круглый стол «Применение растительных жирозаменителей в молочном производстве»

Вопросы для обсуждения:

1. Молочная отрасль России: текущее состояние и перспективы развития.
2. Влияние развития молочного скотоводства на молочную отрасль России. Дефицит сырого молока.
3. Основные виды растительных жирозаменителей (пальмовое масло, заменитель молочного жира (ЗИЖ)) в молочном производстве и их влияние на потребительские свойства молока и молочных продуктов. Основные причины применения растительных жирозаменителей в молочном производстве.
4. Разница между ЗМЖ и молочным жиром. Требования к качеству ЗМЖ по ГОСТ Р 53796-2010 «Заменители молочного жира. Технические условия».
5. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.
6. Импорт молока и молокопродуктов (в том числе сыров и сливочного масла) в Российскую Федерацию.
7. Виды государственной поддержки молочной отрасли.

Критерии оценивания круглого стола

1,0 балл - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; выступает с проблемным вопросом; демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению; грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему, соблюдает регламент выступления.

0,5 балла - выставляется студенту, если он плохо подготовился к дискуссии, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, но излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки; отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер.

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

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Перечень тем рефератов (докладов)
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

1. Роль нормативной документации в формировании качества продовольственных товаров.
2. Правовое регулирование оборота алкогольной и табачной продукции.
3. ЕГАИС, ИС МОТП, «МЕРКУРИЙ» как способ мониторинга оборота продукции.
4. Особенности организации торговли и продажи продовольственных товаров.
5. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
6. Органы, контролирующие деятельность торговых предприятий на рынке потребительских товаров
7. Характеристика пищевых добавок, используемых при производстве продовольственных товаров.
8. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции.
9. Функциональные продукты питания.
10. Проблемы и перспективы развития молочной промышленности в России.
11. Проблемы и перспективы развития мясной промышленности в России.
12. Проблемы и перспективы развития рыбной промышленности в России.
13. Направления повышения биологической ценности кондитерских изделий.
14. Проблема повышения конкурентоспособности на национальном и международном рынках кубанских натуральных виноградных вин.
15. Влияние процесса производства на качество колбасных изделий.
16. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
17. Современные методы хранения продовольственных товаров.
18. Направления совершенствования упаковочных материалов для пищевой промышленности.
19. Новые направления в ассортименте безалкогольных напитков.
20. Новые направления в ассортименте молочной продукции.
21. Новые направления в ассортименте колбасных изделий.
22. Марочные продукты как форма национальной идентификации.
23. Национальные молочные продукты.
24. Национальные виды алкогольных напитков.
25. Восточные сладости.
26. Современное состояние рынка приправ и пряностей.
27. Использование местного нетрадиционного сырья в производстве продовольственных товаров.
28. Гигиеническая сертификация продовольственных товаров.
29. Ветеринарная экспертиза продуктов животного происхождения.
30. Требования к продуктам, содержащим ГМО.

31. Таможенная экспертиза импортируемых продуктов питания.

Критерии оценки:

2 баллов - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1,5 балла - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1 балл - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

0 баллов - выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании реферата нулём баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма рефератов.

Не получив максимальный балл, студент имеет право с разрешения преподавателя доработать реферат, исправить замечания и вновь сдать реферат на проверку.

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами
 заочной формы обучения
 по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

Тематика контрольных работ и указания по их выполнению

Варианты и темы контрольной работы

1. Выбор варианта контрольной работы

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

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

Контрольная работа включает 20 вариантов.

Каждый вариант включает два теоретических вопроса и одно практическое задание.

Контрольная работа, выполненная не по указанному распределению не зачитывается.

2. Темы контрольных работ

Вариант - 1

1. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Классификация, ассортимент и методы распознавания изделий из пластмасс, оценка их качества. Идентификация и фальсификация пластмассовых изделий.

2.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и оценка качества рыбных консервов и пресервов. Дефекты, хранение.

3.Проведите контроль качества партии какого-либо товара в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения качества, показатели каче-

ства, оцениваемые при контроле. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам контроля качества ответьте на поставленные ниже вопросы.

Вопросы:

1. Какие конкретно требования НД были нарушены (необходимо дать формулировку соответствующего пункта НД, где отражены эти требования ?
2. Нарушение каких факторов качества (сырье, технологические процессы, конструкция, упаковка, маркировка, хранение) вызвало перевод изделия в брак ?
3. Укажите величину приемочного и браковочного числа на исследуемый товар.

Вариант - 2

1. Крупа: виды, пищевая ценность, оценка качества, хранение, дефекты.
2. Классификация, характеристика ассортимента бытовых химических товаров, свойства и показатели их качества. Моющие средства: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 3

1. Макаaronные изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
2. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества посуды из стекла. Оценка качества, дефекты.
3. групп продовольственных или непродовольственных товаров).
4. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 4

1. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, дефекты и болезни хлеба, оценка качества.
2. Ювелирные товары: факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, оценка качества.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 5

1. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий Классификация, состав и виды керамики. Идентификация видов керамики для таможенных целей. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики. Оценка качества, дефекты.
2. Классификация, ассортимент и оценка качества копченой рыбы. Дефекты, хранение.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 6

1. Факторы, влияющие на формирование металлической посуды. Металлы и сплавы, применяемые для производства посуды. Идентификация металлов в изделиях. Досто-

инства и недостатки посуды из разных видов металлов с различными покрытиями. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества металлической посуды. Оценка качества, дефекты.

2. Карамель: классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 7

1. Печенье: классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
2. Парфюмерные товары: факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, контроль качества.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 8

1. Шоколад: классификация, пищевая ценность, факторы, влияющие на формирование и сохранение качества, оценка качества.
2. Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей стиральных машин. Направления совершенствования ассортимента.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 9

1. Чай: классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества.
2. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Оценка качества, дефекты.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 10

1. Кофе: классификация, пищевая ценность и роль в питании, факторы, формирующие и сохраняющие качество, оценка качества.
2. Телевизионная аппаратура: принцип действия, классификация, ассортимент, влияние основных параметров на качество. Контроль качества
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 11

1. Вина: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании; особенности экспертизы качества вин, показатели качества вин разных групп.
2. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента мебельных товаров. Требования к качеству мебели. Классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Основные потребительские свойства и показатели качества.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 12

1. Классификация бытовых электротехнических товаров. Требования к качеству. Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей холодильников. Контроль качества.
2. Свежие плоды и овощи: классификация, пищевая ценность. Изменение качества плодов и овощей при хранении. Дефекты и болезни, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 13

1. Сыры: классификация, роль в питании и пищевая ценность, факторы, формирующие качество, оценка качества, хранение.
2. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимента строительных товаров. Требования к их качеству. Классификация и характеристика современного ассортимента строительных товаров.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 14

1. Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, хранение, оценка качества.
2. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность тканей. Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на потребительские свойства тканей. Характеристика искусственных и синтетических волокон, их влияние на свойства тканей.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 15

1. Мясо: классификация, виды термической обработки, пищевая ценность мяса и роль в питании, оценка качества, хранение.
2. Классификация, характеристика ассортимента и основных технико-эксплуатационных показателей пылесосов. Направления совершенствования ассортимента.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 16

1. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
2. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных, льняных шелковых и шерстяных тканей. Требования к качеству тканей разного назначения.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 17

1. Декоративная косметика: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
2. Мука: виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 18

1. Растительные масла: классификация, пищевая ценность и роль в питании, способы получения растительных масел, условия и сроки хранения, оценка качества качества.
2. Косметические товары для ухода за волосами: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 19

1. Швейные и трикотажные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент. Оценка качества.
2. Молоко: классификация, роль в питании и пищевая ценность, экспертиза качества, хранение.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Вариант 20

1. Косметические товары для ухода за кожей: факторы качества, классификация, ассортимент, оценка качества.
2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.
3. См. вопрос 3 варианта 1.

Критерии оценки:

Вариант контрольной работы состоит из трех заданий: два теоретических и одно практическое (задача) и соответствует 40 баллов.

Оценка по результатам выполнения контрольной работы выставляется по следующим критериям:

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____



Е.Н. Губа

Приложение 9

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

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 38.03.06 «Торговое дело»
Направленность (профиль) «Коммерция»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __ по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

1.	Мука: факторы, формирующие качество, виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты
2.	Колбасные изделия: факторы, формирующие качество, классификация, пищевая ценность и роль в питании, оценка качества, условия хранения колбас.
3.	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?

Преподаватель, к.т.н, доцент

А.Н. Бабаков

(подпись)

Зав. кафедрой, К.т.н., доцент

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от _____, протокол № ____

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. заведующего кафедрой



Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

3. Оценочные материалы по учебной дисциплине «Товароведение потребительских товаров» с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа