

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

**КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»**

*Утвержден решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол № 11 от 06 июня 2023г.*

**КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ СПО 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)**

**УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**Махачкала 2023**

УДК 339.139  
ББК 65.290-2 Р69

**Составитель** – Мамаева Асият Мамаевна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

**Внутренний рецензент** – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

**Внешний рецензент** – Абдурашидова Аминат Магомедкалильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва-Дагестан».

**Представитель работодателя:** Алимирзаева Забидат Ахмедовна, руководитель отдела закупок торгового дома «Еврострой».

*Фонд оценочных средств междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» мая 2014г., № 539 (ред. от 01.09.2022 г.) , в соответствии с приказом от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».*

Фонд оценочных средств междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» размещен на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Мамаева А.М. Фонд оценочных средств междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г. – 105 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 мая 2023 г., протокол № 10.

## СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	3
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	10
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене / зачете / дифференцированном зачете.....	17
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	19
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	19
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	95
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	105

## **Назначение фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) составляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям соответствующей программе подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

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

# I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПР В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка /Наименовании компетенции
<b>ОК</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК-2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК-4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ПК</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК-3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК-3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК-3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК-3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

## 1.2 Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
<b>ОК-1:</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	проявлять устойчивый интерес к своей будущей профессии при выполнении практических заданий-У1.	сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии-31.	
<b>ОК-2:</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные	методы и способы выполнения профессиональных задач – 32.	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	задачи-У2.		
<b>ОК-3:</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях-У3.	сущность рисков в торговом деле, критерии их оценки-33.	
<b>ОК-4:</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	искать и использовать различные источники информации включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-У4.	методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-34.	
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку-35.	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент-У5.	определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности – ПО 1
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку – 36.	идентифицировать товары – У6.	расшифровки маркировки – ПО 2
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие	применять методы товароведения-У7.	-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в

	<p>товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров-37.</p>		<p>соответствии с установленными требованиями – ПО3;  -установления градаций качества – ПО 4</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров-38.</p>	<p>оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества-У8. применять методы товароведения-У 9.</p>	<p>-определения показателей ассортимента - ПО5;  распознавания товаров по ассортиментной принадлежности – ПО6;  -оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями – ПО 7;  -установления градаций качества и расшифровки маркировки – ПО 8</p>

**II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ  
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ  
ФОРМИРОВАНИЯ,  
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**2.1. Структура фонда оценочных средств  
для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

№ п/ п	Контролируемые темы дисциплины	Код контро лируемо й компет енции	Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль успеваемо сти	Промежуто чная аттестация
1	<b>Зерномучные и плодоовощные товары</b>	<b>ОК 2 ПК 3.1 ПК 3.8</b>	<b>ОК 2</b> Знать: 31 Уметь: У1 <b>ПК 3.1</b> Знать: 39 Уметь: У9 <b>ПК 3.8</b> Знать: 311 Уметь: У11,14	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 1-15. Задача № 1;4
2	<b>Вкусовые и кондитерские товары</b>	<b>ПК 3.3 ПК 3.7</b>	<b>ПК 3.3</b> Знать: 38 Уметь: У10,11 <b>ПК 3.7</b> Знать: 310 Уметь: У12	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа	- Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 16-35. Задача №№ 2, 3
3	<b>Пищевые жиры и молочные товары</b>	<b>ОК 3 ПК 3.3 ПК 3.7</b>	<b>ОК 3</b> Знать: 33 Уметь: У3 <b>ПК 3.3</b> Знать: 38 Уметь: У10,11 <b>ПК 3.7</b> Знать: 310 Уметь: У12	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 36-47. Задача № 5,8
4	<b>Мясные и рыбные товары</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 1</b> Знать: 31 Уметь: У1	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторны х заданий	- Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 48-56. Задача № 6,7



5	<b>Текстильные, швейные и трикотажные товары</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 3.3</b> <b>ПК 3.7</b>	<b>ОК 4</b> Знать: 35 Уметь: У5 <b>ПК 3.3</b> Знать: 38 Уметь: У10 <b>ПК 3.7</b> Знать: 310 Уметь: У12	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 57-65. Задача №№ 9, 10
6	<b>Пушно-меховые товары</b>	<b>ОК 1</b> <b>ОК 4</b> <b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.8</b>	<b>ОК 1</b> Знать: 31 Уметь: У1 <b>ОК 4</b> Знать: 35 Уметь: У5 <b>ПК 3.1</b> Знать: 39 Уметь: У9 <b>ПК 3.8</b> Знать: 310 Уметь: У12	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 36-47. Задача № 11
7	<b>Галантерейные товары</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 3.3</b>	<b>ОК 3</b> Знать: 33 Уметь: У3 <b>ПК 3.3</b> Знать: 38 Уметь: У10	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий;	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 49-60. Задача № 12
8	<b>Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.7</b>	<b>ПК 3.1</b> Знать: 38 Уметь: У10,11 <b>ПК 3.7</b> Знать: 311 Уметь: У14	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 16-35. Задача №№ 13, 14
9	<b>Стеклянные и керамические товары</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.3</b>	<b>ОК 2</b> Знать: 31 Уметь: У1 <b>ПК 3.1</b> Знать: 38 Уметь: У8 <b>ПК 3.3</b> Знать: 310 Уметь: У9, 12	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа Выполнение лабораторных заданий	Вопросы для подготовки к контрольной работе №№ 36-47. Задача № 15
10	<b>Ювелирные товары</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 4</b>	Тестовые	Вопросы для

		<b>ПК 3.3</b> <b>ПК 3.8</b>	Знать: 35 Уметь: У5 <b>ПК 3.3</b> Знать: 38 Уметь: У10 <b>ПК 3.8</b> Знать: 311 Уметь: У11,14	задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа Выполнение лабораторных заданий	подготовки к контрольной работе №№ 49-60. Задача № 16,17
--	--	--------------------------------	--	---	--

## 2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся. Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов).

<b>4 – балльная шкала</b>	<b>«отлично»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«неудовлетворительно»</b>
балльная шкала	85 и ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50

## 2.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ВИДАМ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
<b>УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1	собеседование, устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с	Вопросы по темам/разделам

		обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
<b>ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление	Тема (проблема), концепция, роли и

		преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

### **А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ**

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает	0	неудовлетворительно

	материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.		
--	--	--	--

## **Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ**

№ п/п	тестовые нормы: % правильных ответов	количество баллов	оценка
1	90-100 %	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	80-89%	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	70-79%	5-6	
4	60-69%	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5	50-59%	1-2	
6	менее 50%	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

## **В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ**

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное		Неудовлетворительно (недостаточный

	значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	уровень сформированности компетенции)
6	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.	1	
7	Решение неверное или отсутствует.	0	

### Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10 баллов	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8 баллов	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6 баллов	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3 баллов	
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0 баллов	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

### Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество	Оценка

		<b>баллов</b>	
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

### 3) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых	1	

	решений;		
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i> ).	1	
	<b>Количество баллов в целом</b>		

### И) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	критерии оценивания	Шкала оценок	
1	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	<b>Количество баллов</b>	<b>Оценка</b>
2	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
3	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответ на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	25-27	
4	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	22-24	
5	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	19-21	
6	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
7	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	13-15	
8	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
9	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	



10	не дан ответ на поставленные вопросы	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
11	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	1-3	
		0	

### К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНКИ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ п/ п	критерии оценки	максимальное количество баллов
1	титульный слайд с заголовком	5
2	дизайн слайдов	10
3	использование дополнительных эффектов (смена слайдов, звук, графика, анимация)	5
4	список источников информации	5
5	широта кругозора	5
6	логика изложения материала	10
7	текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	10
8	слайды представлены в логической последовательности	5
9	грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	5
10	слайды распечатаны в форме заметок	5
	средняя оценка:	

### 2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	85 и выше	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.	51 – 74	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

### III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

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

##### Задание 1

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

Время контроля - 1 час 10 минут.

##### Тестовые задания категории А

1. Сколько воды содержится в зерне?  
А. 10%  
В. 12%  
С. 14%  
D. 16%
2. При какой относительной влажности следует хранить зерно?  
А. 60%  
В. 65%  
С. 70%  
D. 75%
3. В какой крупе содержится больше белков?  
А. пшеничная  
В. горох  
С. гречневая  
D. манная
4. Перечислите основные этапы процесса производства хлеба ржаного.
5. На какие группы подразделяются макаронные изделия?  
А. А  
В. Б  
С. В  
D. Г
6. Сколько белков содержится в пшенице?  
А. 10%  
В. 12%  
С. 14%  
D. 16%
7. На какие сорта подразделяется мука пшеничная?
8. Перечислите основные этапы производства крупы.
9. Укажите температуру хранения хлеба:  
А. 10 – 25 °С  
В. 15 – 20 °С

- C. 20 – 25 °C  
D. 5 – 10 °C
10. На сколько классов подразделяются макаронные изделия?  
A. 1  
B. 2  
C. 3  
D. 4
11. Сколько белков содержится во ржи?  
A. 9%  
B. 11%  
C. 13%  
D. 15%
12. На какие сорта подразделяется мука ржаная?
13. Какие концентраты относятся к группе первых обеденных блюд?  
A. геркулес  
B. палочки  
C. крупа с мясом  
D. суп молочный
14. Укажите ОВВ для хранения хлеба:  
A. 65%  
B. 70%  
C. 75%  
D. 80%
15. Назовите типы макаронных изделий.
16. Сколько углеводов содержится в зерне?  
A. 40%  
B. 50%  
C. 60%  
D. 70%
17. В муке какого сорта содержится больше минеральных веществ?  
A. пшеничная в/с  
B. пшеничная 1 с  
C. пшеничная 2 с  
D. обойная
18. Какие концентраты относятся к группе продуктов детского и диетического питания?  
A. суп с мясом  
B. каша  
C. молочная смесь с крупой  
D. хлопья
19. Какие физико-химические показатели определяются в хлебных изделиях?  
A. влажность  
B. пористость  
C. зольность  
D. кислотность
20. Назовите, какие макаронные изделия относятся к трубчатым:  
A. вермишель  
B. лапша  
C. рожки  
D. перья
21. В какой зерновой культуре содержится белков больше?  
A. пшеница  
B. ячмень

- С. горох  
D. рис
22. В муке какого сорта содержится больше минеральных веществ?  
A. ржаная сеяная  
B. ржаная обдирная  
C. ржаная обойная
23. Какие концентраты относятся к группе «сухие завтраки»?  
A. толокно  
B. суп с грибами  
C. взорванные зерна  
D. крупа со сливками
24. Единицы измерения кислотности хлебного мякиша:  
A. %  
B. г/см<sup>3</sup>  
C. градус  
D. мл
25. Назовите, какие макаронные изделия относятся к нитеобразным:  
A. макароны  
B. вермишель  
C. лапша  
D. перья
26. В какой зерновой культуре содержится жиров больше?  
A. рожь  
B. рис  
C. овёс  
D. фасоль
27. В муке какого сорта содержится больше витаминов?  
A. пшеничная в/с  
B. пшеничная 1 с  
C. пшеничная 2 с  
D. обойная
28. Какие концентраты относятся к группе специального назначения?  
A. сухие зерновые плитки  
B. диетические  
C. крупяные пудинги  
D. хлопья
29. В каких единицах измеряется пористость хлебного мякиша?  
A. %  
B. г/см<sup>3</sup>  
C. градус  
D. мг
30. Назовите, какие макаронные изделия относятся к лентообразным:  
A. рожки  
B. лапша  
C. вермишель  
D. перья
31. В какой зерновой культуре содержится клетчатки больше?  
A. пшеница  
B. гречиха  
C. рис  
D. кукуруза
32. Сколько воды содержится в муке пшеничной?

- A. 10%
  - B. 12%
  - C. 14%
  - D. 16%
33. Вид хлеба определяется:
- A. назначением
  - B. видом муки
  - C. сортом муки
  - D. рецептурой
34. Назовите вещества, замедляющие черствение хлеба:
- A. патока
  - B. сыворотка
  - C. соль
  - D. вода
- b. Назовите подтипы трубчатых макаронных изделий.
35. Какие зерновые культуры используются как фуражные?
- A. гречиха
  - B. ячмень
  - C. овёс
  - D. просо
36. В какой муке содержится больше жиров?
- A. пшеничная
  - B. ржаная
  - C. соевая
  - D. гороховая
37. Тип хлеба определяется:
- A. назначением
  - B. видом муки
  - C. сортом муки
  - D. рецептурой
38. Укажите сроки хранения хлеба без упаковки в розничной торговой сети (не более):
- A. 12 ч
  - B. 24 ч
  - C. 48 ч
  - D. 96 ч
39. Назовите виды нитеобразных макаронных изделий.
40. Какие зерновые культуры используются как продовольственные?
- A. пшеница
  - B. рожь
  - C. вика
  - D. чечевица
41. В муке какого сорта содержится больше клетчатки?
- A. пшеничная в/с
  - B. пшеничная 1 с
  - C. пшеничная 2 с
  - D. обойная
42. Подтип хлеба определяется:
- A. рецептурой
  - B. сортом муки
  - C. видом муки
  - D. назначением
43. Укажите сроки хранения хлеба в упаковке в розничной торговой сети (не более):

- A. 24 ч
  - B. 48 ч
  - C. 36 ч
  - D. 72 ч
44. Назовите виды лентообразных макаронных изделий.
45. Какие зерновые культуры используются как технические?
- A. фасоль
  - B. гречиха
  - C. ячмень
  - D. пшеница
46. Перечислите основные этапы производства муки.
47. Для выпечки хлеба простого необходимо:
- A. молоко
  - B. дрожжи
  - C. вода
  - D. мука
  - E. соль
48. 4. Сколько воды содержится в зерне?
- A. 10%
  - B. 12%
  - C. 14%
  - D. 16%
49. Укажите температуру хранения макаронных изделий:
- A. 0° С
  - B. 10° С
  - C. 20° С
  - D. 30° С
50. Назовите культуры, относящиеся к голозерным:
- A. пшеница
  - B. ячмень
  - C. кукуруза
  - D. рис
51. Какие показатели определяют сорт крупы?
- A. содержание сорной примеси
  - B. содержание битого ядра
  - C. влажность
  - D. цвет
52. Какие хлебные изделия содержат более 7% сахара и более 7% жира?
- A. булочные
  - B. сдобные
  - C. диетические
  - D. национальные
53. Сколько белков содержится в пшенице?
- A. 10 %
  - B. 12%
  - C. 14%
  - D. 16%
54. Укажите ОВВ хранения макаронных изделий (не более):
- A. 70%
  - B. 75%
  - C. 80%
  - D. 85%

55. Назовите культуры, относящиеся к плёнчатым:
- A. овёс
  - B. рожь
  - C. рис
  - D. фасоль
56. Какой показатель определяет номер крупы?
- A. запах
  - B. влажность
  - C. размер частиц
  - D. содержание сорной примеси
57. Какие изделия относятся к основной группе?
- A. бараночные
  - B. сухарные
  - C. национальные
  - D. булочные
58. Сколько белков содержится в ржи?
- A. 9%
  - B. 11%
  - C. 13%
  - D. 15%
59. Укажите срок хранения макаронных изделий без добавок (мес.):
- A. 12
  - B. 18
  - C. 14
  - D. 24
60. Назовите культуры, относящиеся к злаковым:
- A. рис
  - B. пшеница
  - C. горох
  - D. соя
61. Какие виды крупы подразделяются на сорта?
- A. рисовая
  - B. перловая
  - C. манная
  - D. овсяная
62. Основное сырьё для производства хлеба:
- A. вода
  - B. мука
  - C. сахар
  - D. жир
63. Сколько углеводов содержится в зерне?
- A. 40%
  - B. 50%
  - C. 60%
  - D. 70%
64. Укажите срок хранения молочных, яичных макаронных изделий (мес.):
- A. 3
  - B. 4
  - C. 5
  - D. 6
65. Назовите культуры, относящиеся к бобовым:
- A. овёс



- В. ячмень  
С. чечевица  
D. фасоль
66. Какие виды крупы подразделяются на номера?  
А. пшеничная  
В. пшено  
С. гречневая  
D. перловая
67. Дополнительное сырьё для производства хлеба:  
А. соль  
В. дрожжи  
С. соки  
D. молочные продукты
68. В какой зерновой культуре содержится белков больше?  
А. пшеница  
В. ячмень  
С. горох  
D. рис
69. На какие группы подразделяются макаронные изделия?  
А. А  
В. Б  
С. В  
D. Г
70. Из каких анатомических частей состоит зерно?
71. Какие виды крупы подразделяются на марки?  
А. кукурузная  
В. ржаная  
С. манная  
D. гречневая
72. Перечислите основные этапы процесса производства хлеба пшеничного.
73. В какой зерновой культуре содержится жиров больше?  
А. рожь  
В. рис  
С. овес  
D. фасоль
74. На сколько классов подразделяются макаронные изделия?  
А. 1  
В. 2  
С. 3  
D. 4

### **Тестовые задания категории Б**

1. Какие культуры отличаются более высоким содержанием азотистых веществ?  
А. орехи  
В. маслины  
С. финики  
D. гранаты
2. В каких культурах содержится амигдалин?  
А. абрикосы  
В. персики

- С. картофель  
D. горчица
3. Какие ягоды относятся к ложным?  
A. земляника  
B. клубника  
C. клюква  
D. смородина
4. Какие овощи относятся к клубнеплодам?  
A. свекла  
B. картофель  
C. сельдерей  
D. кольраби
5. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, способные дозреть?  
A. физиологическая  
B. съемная  
C. техническая  
D. потребительская
6. Какие культуры отличаются более высоким содержанием азотистых веществ?  
A. картофель  
B. бобовые  
C. лук  
D. томатные
7. В каких культурах содержится соланин?  
A. хрен  
B. томаты  
C. баклажаны  
D. цитрусовые
8. Назовите субтропические плоды:  
A. финики  
B. бананы  
C. гранаты  
D. инжир
9. Какие овощи относятся к корнеплодам?  
A. морковь  
B. репа  
C. лук  
D. чеснок
10. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, не способные к дозреванию?  
A. потребительская  
B. физиологическая  
C. техническая  
D. съемная
11. Какие культуры отличаются более высоким содержанием сахаров?  
A. черешни  
B. вишни  
C. яблоки  
D. алыча
12. В каких культурах содержится вакцинин?  
A. цитрусовые  
B. брусника  
C. клюква  
D. картофель

13. Назовите тропические плоды:
- A. хурма
  - B. манго
  - C. ананасы
  - D. фейхоа
14. Какие овощи относятся к десертным?
- A. лук
  - B. салат
  - C. ревень
  - D. спаржа
15. К каким методам консервирования относится обработка токами СВЧ?
- A. физические
  - B. физико-химические
  - C. химические
  - D. биохимические
16. Какие культуры отличаются более высоким содержанием сахаров?
- A. лук
  - B. томаты
  - C. морковь
  - D. картофель
17. В каких культурах содержится синигрин?
- A. томаты
  - B. картофель
  - C. хрен
  - D. горчица
18. Назовите настоящие орехи:
- A. миндаль
  - B. фундук
  - C. каштан
  - D. арахис
19. Какие овощи относятся к пряным?
- A. лук
  - B. артишок
  - C. укроп
  - D. эстрагон
20. К каким методам консервирования относится консервирование сахаром?
21. Какие культуры отличаются более высоким содержанием каротина?
- A. петрушка
  - B. лук
  - C. томаты
  - D. морковь
22. Какие овощи относятся к клубнеплодам?
- A. свекла
  - B. картофель
  - C. сельдерей
  - D. кольраби
23. Назовите костянковые орехи:
- A. грецкие
  - B. фисташки
  - C. кедровые
  - D. лещина
24. Какие плоды относятся к семечковым?

- A. кизил
  - B. виноград
  - C. яблоки
  - D. апельсин
25. К каким методам консервирования относится сушка?
- A. физические
  - B. химические
  - C. биохимические
  - D. физико-химические
26. Какие культуры отличаются более высоким содержанием каротина?
- A. абрикосы
  - B. апельсины
  - C. мандарины
  - D. вишня
27. Какие овощи относятся к корнеплодам?
- A. морковь
  - B. репа
  - C. лук
  - D. чеснок
28. Укажите допустимые дефекты картофеля:
- A. подмороженные
  - B. размером менее 2 см
  - C. с механическими повреждениями
  - D. увядание
29. Какие овощи относятся к тыквенным?
- A. кабачки
  - B. патиссоны
  - C. томаты
  - D. фасоль
30. Укажите группы овощных консервов.
31. Какие культуры отличаются более высоким содержанием витамина С?
- A. капуста
  - B. лук
  - C. перец красный
  - D. хрен
32. Какие овощи относятся к пряным?
- A. лук
  - B. салат
  - C. ревень
  - D. спаржа
33. Укажите недопустимые дефекты картофеля:
- A. с израстаниями
  - B. позеленевшие (не более  $\frac{1}{4}$  поверхности)
  - C. раздавленные
  - D. запаренные
34. Назовите субтропические плоды:
- A. финики
  - B. бананы
  - C. гранаты
  - D. инжир
35. К каким методам консервирования относится квашение?
- A. биохимические

- В. химические  
С. физические  
D. физико-химические
36. Какие культуры отличаются более высоким содержанием витамина С?  
А. шиповник  
В. апельсины  
С. смородина чёрная  
D. лимоны
37. Какие овощи относятся к пряным?  
А. лук  
В. артишок  
С. укроп  
D. эстрагон
38. Назовите микробиологические заболевания картофеля:  
А. позеленение  
В. фитофтора  
С. норма  
D. израстания
39. Какие плоды относятся к семечковым?  
А. кизил  
В. виноград  
С. яблоки  
D. апельсины
40. К каким методам консервирования относится маринование?  
А. биохимические  
В. химические  
С. физические  
D. физико-химические
41. Какие культуры отличаются более высоким содержанием эфирных масел?  
А. укроп  
В. свекла  
С. морковь  
D. томаты
42. Какие овощи относятся к томатным?  
А. горох  
В. баклажаны  
С. перец  
D. огурцы
43. Назовите физиологические заболевания картофеля:  
А. разрезы  
В. увядание  
С. потемнение сердцевины  
D. сухая гниль
44. Какие плоды относятся к косточковым?  
А. груши  
В. слива  
С. рябина  
D. абрикосы
45. К каким методам консервирования относится использование бензойной кислоты?  
А. биохимические  
В. физико-химические  
С. химические

- D. физические
46. Какие культуры отличаются более высоким содержанием эфирных масел?
- A. вишни
  - B. абрикосы
  - C. citrusовые
  - D. яблоки
47. Какие овощи относятся к тыквенным?
- A. кабачки
  - B. патиссоны
  - C. томаты
  - D. фасоль
48. Укажите температуру хранения картофеля в основной период:
- A. 15-18° С
  - B. 4-5° С
  - C. 10-15° С
  - D. 1-5° С
49. Какие ягоды относятся к настоящим?
- A. смородина
  - B. земляника
  - C. крыжовник
  - D. малина
50. Укажите группы плодовых консервов.
51. Какие культуры обладают фитонцидными свойствами?
- A. салат
  - B. капуста
  - C. лук
  - D. чеснок
52. Какие овощи относятся к зернобобовым?
- A. кукуруза
  - B. фасоль
  - C. арбузы
  - D. тыква
53. Укажите температуру хранения корнеплодов:
- а. °С
- A. 2-3 °С
  - B. 4-5 °С
  - C. 1-2 °С
54. Какие ягоды относятся к сложным?
- A. виноград
  - B. малина
  - C. облепиха
  - D. ежевика
55. Укажите группы овощных консервов.
56. Какие культуры отличаются более высоким содержанием дубильных веществ?
- A. хурма
  - B. гранаты
  - C. смородина
  - D. крыжовник
57. Какие плоды относятся к семечковым?
- A. кизил
  - B. виноград
  - C. яблоки

- D. апельсины
58. Укажите температуру хранения томатных овощей:
- A. 4-5 °С
  - B. 3-4 °С
  - C. 2-3 °С
59. Укажите допустимые дефекты картофеля:
- A. подмороженные
  - B. размером менее 2 см
  - C. с механическими повреждениями
  - D. увядание
60. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, способные дозреть?
- A. физиологическая
  - B. съёмная
  - C. техническая
  - D. потребительская
61. Какие культуры отличаются более высоким содержанием калия?
- A. картофель
  - B. морковь
  - C. капуста
  - D. свекла
62. Какие плоды относятся к косточковым?
- A. груши
  - B. слива
  - C. рябина
  - D. абрикосы
63. Укажите температуру хранения косточковых и семечковых плодов:
- A. 2-4 °С
  - B. 4-5 °С
  - C. 5-6 °С
64. Укажите недопустимые дефекты картофеля:
- A. с израстаниями
  - B. позеленевшие (не более ¼ поверхности)
  - C. раздавленные
  - D. запаренные
65. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, не способные к дозреванию?
- A. потребительская
  - B. физиологическая
  - C. техническая
  - D. съёмная
66. Какие культуры отличаются более высоким содержанием калия?
- A. яблоки
  - B. абрикосы
  - C. лимоны
  - D. груши
67. Какие ягоды относятся к настоящим?
- A. смородина
  - B. земляника
  - C. крыжовник
  - D. малина
68. Укажите температуру хранения тропических плодов:
- A. 2-4 °С
  - B. 4-6 °С

- С. 7-9 °С  
D. 10-12 °С
69. Назовите микробиологические заболевания картофеля:  
A. позеленение  
B. фитофтора  
C. порша  
D. израстания
70. К каким методам консервирования относится обработка токами СВЧ?  
A. физические  
B. физико-химические  
C. химические  
D. биохимические
71. Какие культуры отличаются более высоким содержанием жиров?  
A. облепиха  
B. маслины (мякоть)  
C. орехи  
D. инжир
72. Какие ягоды относятся к сложным?  
A. виноград  
B. маслина  
C. облепиха  
D. ежевика
73. В какой стадии зрелости убирают плоды и овощи, предназначенные для переработки?  
A. физиологическая  
B. техническая  
C. потребительская  
D. съёмная
74. Назовите физиологические заболевания картофеля:  
A. разрезы  
B. увядание  
C. потемнение сердцевины  
D. сухая гниль
75. К каким методам консервирования относится сушка?  
A. биохимические  
B. химические  
C. физико-химические  
D. физические

## Лабораторное занятие № 1, 2

### Задания для лабораторного занятия

#### Задание 1 .

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



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

Форма записи данных органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

*Рассмотреть ситуацию.*

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

При проверке качества установлено:

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

Результаты оформите в виде таблицы

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

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

### Выездное занятие

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

1. Изучить следующие стандарты

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

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

ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный. Технические условия.

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

Технические условия.

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

Наименование образца \_\_\_\_\_

Сорт \_\_\_\_\_

Номер и название ТНПА \_\_\_\_\_

Масса образца \_\_\_\_\_

Таблица 1.- Результаты оценки качества образца свежих овощей

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

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

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

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

Таблица 2.- Классификация и ассортимент овощных консервов

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

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

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

Таблица 3.- Классификация и ассортимент плодово-ягодных консервов

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

### Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Зерно. Классификация зерновых культур. Общие сведения о химическом составе и строении зерна различных культур.
2. Крупы. Классификация крупы. Основы производства. Характеристика основных видов крупы.
3. Мука. Основные сведения о производстве муки и классификация помолов пшеницы и ржи.
4. Хлебобулочные изделия. Принципы классификации хлеба. Основы хлебопечения.
5. Макароны изделия. Классификация, сырье, процессы производства.
6. Свежие овощи. Классификация овощей. Клубневые овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи.
7. Плоды. Классификация плодов. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды.
8. Хранение овощей и плодов. Процессы, происходящие при хранении. Режим хранения, его регулирование и контроль. Современные методы хранения.

## **Тема №2 Вкусовые и кондитерские товары**

### **Задание 1**

*Выполните письменно контрольную работу по предложенным вариантам.  
Время контроля: 1 час 10 минут на вариант.*

#### **Крахмал, сахар, мёд и кондитерские товары**

##### **Вариант 1**

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

##### **Вариант 2**

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

##### **Вариант 3**

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

##### **Вариант 4**

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

##### **Вариант 5**

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

##### **Вариант 6**

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

##### **Вариант 7**

1. Перечислите основные этапы производства сахара-песка обыкновенного.
2. Классификация шоколада.

3. Классификация карамельных изделий в зависимости от способа обработки карамельной массы.
4. Какие изделия относятся к мучным кондитерским?
5. Органолептические и физико-химические показатели качества печенья.

#### **Вариант 8**

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

#### **Вариант 9**

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

#### **Вариант 10**

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

#### **Вариант 11**

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

#### **Вариант 12**

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

#### **Вариант 13**

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

#### **Вариант 14**

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

### **Вкусовые товары**

### **Вариант 1**

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

### **Вариант 2**

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

### **Вариант 3**

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

### **Вариант 4**

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

### **Вариант 5**

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

### **Вариант 6**

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

### **Вариант 7**

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

### **Вариант 8**

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

**Вариант 9**

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

**Вариант 10**

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

**Вариант 11**

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

**Вариант 11**

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

**Вариант 12**

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

**Вариант 13**

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

**Лабораторное занятие № 3, 4****Задания для лабораторного занятия**

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

*Таблица 1. - Характеристика различных видов крахмала*

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

**Задание 2.** С помощью микроскопа определить вид крахмала. Провести оценку качества крахмала по органолептическим и физико-химическим (количество крапин) показателям (Приложение 3) и установить его товарный сорт. Результаты определения записать в форме таблицы 2.

Таблица 2.- Оценка качества крахмала (указать вид)

Наименование показателей	Результаты определения	Сорт
<i>Органолептические:</i> -цвет -запах <i>Физико-химические:</i> -количество крапин		

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

Таблица 3. - Ассортимент и показатели качества сахара

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

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

**Задание 5.** Изучить характеристику, ассортимент, условия и сроки хранения карамелиледенцовой и карамели с начинками. Результаты оформить в форме таблицы 4.

*Таблица 4.- Характеристика и ассортимент карамели*

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

**Задание 6.** Провести оценку качества образца карамели по органолептическим и физико-химическим (массовая доля начинки) показателям (Приложение И). Результаты определений оформить в виде таблицы 5.

*Таблица 5- Оценка качества карамели (наименование)*

Наименование показателя	Характеристика и норма в соответствии с ТНПА	Результаты определений

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

**Задание 8.** Изучить классификацию, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий (изделия пряничные, вафли, торты и пирожные, печенье). Результаты оформить в виде таблицы 6.

*Таблица 6. - Характеристика мучных кондитерских изделий.*

Наименование Изделия	Классификация	Характеристика	Показатели качества	Ассортимент	Условия и сроки хранения

**Задание 9.** Изучить классификацию и ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий (варенье, джем, повидло, желе, мармелад, пастильные изделия). Результаты оформить в виде таблицы 7.

*Таблица 7.- Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий*

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





## Лабораторное занятие № 5, 6

### Задания для лабораторного занятия

#### Задание 1.

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

#### Задание 2.

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

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

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

#### Задание 3.

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

Таблица 2.- Классификация пряностей

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

#### Задание 4.

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

Таблица 3.- Классификация и требования к качеству пива

Тип пива	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле, %	Объемная доля спирта, % не менее	Цвет, см <sup>3</sup> раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup> воды	Массовая доля двуокиси углерода, % не менее	Стойкость, сут.
Светлое Полутемное Темное					

#### Задание 5.

Ознакомиться с условиями хранения пива.

#### Задание 6.

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

Таблица 4.- Классификация и хранение вин

Группа вин	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/дм <sup>3</sup>	Гарантийный срок хранения, мес.
Вина виноградные Вина плодовые			

**Задание 7.**

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

Таблица 5.-Классификация ликеро-водочных изделий

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация сахара, г/100см <sup>3</sup>

**Контрольные вопросы для проверки знаний**

Устно ответить на контрольные вопросы:

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

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

**Задание 1**

Контрольная работа выполняется письменно по предложенным вопросам по вариантам.

Время контроля : 1 час 10 минут на вариант.

### **Пищевые жиры**

#### **Вариант 1**

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

#### **Вариант 2**

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

#### **Вариант 3**

1. Суточная норма потребления животных жиров.
2. Сущность гидролиза жиров.
3. Основные этапы производства растительных масел методом экстрагирования.
4. Ассортимент животных топленых жиров.
5. Требования к качеству маргарина.

#### **Вариант 4**

1. Химический состав жиров.
2. Сущность омыления жиров.
3. Физические методы рафинации.
4. Требования к качеству животных топленых жиров.
5. Виды кулинарных жиров.

#### **Вариант 5**

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

#### **Вариант 6**

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

#### **Вариант 7**

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

#### **Вариант 8**

1. Химические свойства жиров.
2. Классификация жиров в зависимости от консистенции.
3. Сущность нейтрализации растительных масел.

6. Упаковка и расфасовка животных топленых жиров.

7. Сырье для производства майонеза.

#### **Вариант 9**

1. Физические свойства жиров.

2. Классификация растительных масел в зависимости от высыхающей способности.

3. Цель и сущность отбеливания растительных масел.

4. Сущность процесса гидрогенизации.

5. Основные этапы производства майонеза.

#### **Вариант 10**

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

2. Ассортимент растительных масел.

3. Цель и сущность дезодорации растительных масел.

4. Сырье для производства маргарина.

5. Способы производства майонеза.

#### **Вариант 11**

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

2. Невысыхающие растительные масла.

3. Цель и сущность вымораживания растительных масел.

4. Классификация маргаринов.

5. Классификация майонеза.

#### **Вариант 12**

1. Полиненасыщенные жирные кислоты.

2. Полувысыхающие растительные масла.

3. Масло подсолнечное: виды, сорта.

4. Ассортимент бутербродных маргаринов.

5. Упаковка, условия и сроки хранения майонеза.

#### **Вариант 13**

1. Фосфатиды: состав, значение.

2. Высыхающие растительные масла.

3. Условия и сроки хранения растительных масел.

4. Ассортимент столовых маргаринов.

5. Требования к качеству маргарина.

#### **Вариант 14**

1. Воски: состав, значение.

2. Способы производства растительных масел.

3. Требование к качеству масла растительного.

4. Основные этапы производства маргарина.

5. Процессы, протекающие при хранении жиров.

### **Молочные товары**

#### **Вариант 1**

1. Перечислите основные вещества, входящие в состав молока.

2. Перечислите основные этапы производства молока.

3. Какие продукты относятся к кисломолочным?

4. Назовите способы производства масла

5. Классификация сыров в зависимости от используемого сырья.

#### **Вариант 2**

1. Сколько воды содержится в молоке?

2. Цель очистки и нормализации молока.

3. Назовите диетические кисломолочные продукты.

4. Классификация и ассортимент коровьего масла.

5. Классификация сыров в зависимости от способа свертывания молока.

**Вариант 3**

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

**Вариант 4**

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

**Вариант 5**

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

**Вариант 6**

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

**Вариант 7**

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

**Вариант 8**

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

**Вариант 9**

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

**Задания для лабораторного занятия**

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

Таблица 1.- Классификация и ассортимент растительных масел

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

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

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

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

3. На основании полученных результатов сделать заключение о качестве исследованного образца масла растительного.
4. Изучить ассортимент и требования к качеству животных топленых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям. Результаты оформить в виде таблицы 3.

Таблица 3. - Ассортимент и оценка качества животных топленых жиров

Наименование показателя	Характеристика и норма жиров										
	говяжьего		бараньего		свиного		конского		костного		сборного
	В\с	1 с	В\с	1 с	В\с	1 с	В\с	1 с	В\с	1 с	

5. Изучить и записать виды упаковочных материалов, используемых для расфасовки животных топленых жиров, условия и сроки их хранения.
6. Изучить классификацию, ассортимент и показатели качества маргаринов. Результаты оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4.- Ассортимент и показатели качества маргаринов

Группа	Ассортимент	Сорт	Показатели качества	
			Органолептические	Физико-химические

7. Изучить и записать виды упаковочных материалов, используемых для расфасовки маргарина, условия и сроки его хранения.
8. Изучить классификацию, ассортимент и показатели качества майонеза. Результаты оформить в виде таблицы 5.

Таблица 5.- Ассортимент и показатели качества майонеза

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

## Лабораторное занятие № 9,10

### Задания для лабораторного занятия

1. Изучить и записать ассортимент молока.

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

Таблица 1.- Оценка качества молока (указать ассортимент)

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

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

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

Таблица 2.- Характеристика кисломолочных продуктов

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

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

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

Таблица 3.- Физико-химические показатели масла коровьего

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

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

Таблица 4.- Оценка качества и дефекты масла коровьего

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

Таблица 5.- Сорта масла коровьего

Наименование показателя	Наименование сорта	
	Высший	Первый



## Контрольные вопросы для контроля знаний

*Устно ответить на вопросы*

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

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

### **Задание 1**

Контрольная работа выполняется письменно по предложенным вопросам по вариантам.

Время контроля: 1 час 10 минут на вариант.

### **Мясные товары**

#### **Вариант 1**

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

#### **Вариант 2**

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

#### **Вариант 3**

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

#### **Вариант 4**

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

#### **Вариант 5**

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

#### **Вариант 6**

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

#### **Вариант 7**

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

#### **Вариант 8**

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

#### **Вариант 9**

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

#### **Вариант 10**

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

#### **Вариант 11**

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

#### **Вариант 12**

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

#### **Вариант 14**

1. Что называют «убойным выходом»?
2. Классификация мяса убойных животных по термическому состоянию.
3. Условия (t, ОВВ) и сроки хранения мороженого мяса птицы.
4. Требования к качеству вареных колбасных изделий.
6. Классификация мясных консервов по виду сырья.

#### **Вариант 15**

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

### **Рыбные товары**

#### **Вариант 1**

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

#### **Вариант 2**

1. Классификация рыбы по строению скелета.

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

#### **Вариант 3**

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

#### **Вариант 4**

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

#### **Вариант 5**

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

#### **Вариант**

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

#### **Вариант 6**

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

#### **Вариант 7**

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

#### **Вариант 8**

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

#### **Вариант 9**

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

**Вариант 10**

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

**Вариант 11**

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

**Вариант 12**

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

**Вариант 13**

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

**Шкала оценки**

<b>Количество правильных ответов по вариантам</b>	<b>оценка</b>
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

**Компетенции, формируемые в результате выполнения задания****Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ОПК-3);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной, или торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления (ОПК-5).

**Профессиональные компетенции (ПК):**

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

способность осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери (ПК-2);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-4);

способность организовывать и планировать материально-техническое обеспечение предприятий, закупку и продажу товаров (ПК-7).

## Лабораторное занятие № 11, 12

### Задания для лабораторного занятия

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

Таблица 1.- Классификация мяса убойных животных

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

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

Таблица 2.- Классификация домашней птицы

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

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

Таблица 3.- Химический состав мяса убойных животных и птицы

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

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

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

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

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

Таблица 5. - Характеристика колбасных изделий

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

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

Таблица 6.- Классификация, ассортимент, хранение мясных консервов

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

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

Таблица 7. Характеристика мясных полуфабрикатов

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

### Лабораторное занятие № 13, 14

#### Задания для лабораторного занятия

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

Таблица 1.- Характеристика семейств промысловых рыб

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

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

Таблица 2.- Химический состав рыбы

Название семейства	Представители	Содержание, %			
		воды	белков	жиров	золы

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

Таблица 3.- Характеристика видов разделки соленой рыбы

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

## Контрольные вопросы для контроля знаний

*Устно ответить на вопросы*

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



45. Особенности изготовления, ассортимент, хранение рыбных пресервов.

### **Тема №5. Текстильные, швейные и трикотажные товары**

#### **Задание 1**

##### **Тестовое задание**

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

Время контроля : 1 час 10 минут.

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

- A) **нитрон**
- Б) спандекс
- В) лавсан

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

- A) кардная
- Б) гребенная**
- В) бельевая

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

- A) текстурированная нить
- Б) одиночная нить**
- В) двойная нить

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

- A) **электризуемость**
- Б) пониженная гигроскопичность**
- В) паропроницаемость

5. Хлопчатобумажная ткань саржевого переплетения с односторонним начесом – это

- A) ситец
- Б) бумазея**
- В) трико

6. В производстве нетканых материалов применяют технологические процессы

- A) химические, физические
- Б) механические, физико-химические, комбинированные**

86. Ткани хранят при

- A) температура 20-25 °С, влажность 70-75%
- Б) температура 15-18 °С, влажность 60-65%**
- В) температура 0-5°С, влажность 70-75%

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

- A) кардная

- Б) **гребенная**  
В) бельевая
8. Нить, структура которой изменена для повышения ее объемности и растяжимости – это  
А) **текстурированная нить**  
Б) одиночная нить  
В) двойная нить
9. Полушерстяная ткань с рисунком в полоску или клетку комбинированного переплетения – это  
А) ситец  
Б) бумазая  
В) **трико**
10. Ажур-это  
А) **прозрачная кружевная ткань, вязанье, плетенье, вышивка в виде сквозного рисунка**  
Б) шерсть домашних животных (род лам, семейство верблюдовых, разводят в высокогорной зоне Перу и Боливии). Шерсть используют для получения тканей грубых структур  
В) очень открытая пройма; делается в летних блузках и платьях без рукавов, когда плечи остаются открытыми примерно по линии рукавов реглан
11. Классификация-это  
А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки  
Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки  
В) **систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков**
12. Ассортимент товаров – это  
А) **набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку**  
Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием  
В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли
13. Производственный ассортимент-это  
А) набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку  
Б) **совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием**  
В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли
14. Торговый ассортимент-это  
А) набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку  
Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием  
В) **совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли**
15. Ширина ассортимента характеризует

- А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже
- Б) количество разновидностей товаров определенного назначения**
- В) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами
16. Структура ассортимента характеризует
- А) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами
- Б) соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте**
- В) соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения
17. Кодирование-это
- А) образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации**
- Б) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков
- В) систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования
18. Качество товаров - это объективная особенность продукции
- А) проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении
- Б) свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
- В) совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением**
19. Восточный, европейский, латиноамериканский - это разновидности стиля
- А) географического
- Б) социального
- В) национального**
20. Соответствие изделия размерам и форме человека характеризуют свойства
- А) антропометрические**
- Б) физиологические
- В) гигиенические
21. Аристократический, урбанический, кантри относятся к стилям
- А) географическим
- Б) социальным**
- В) историческим
22. Античный, готический, барокко относятся к стилям
- А) географическим
- Б) социальным
- В) историческим**
23. Мини, миди, макси - это понятия
- А) стиля
- Б) моды**
- В) одежды
24. Строение вещества на уровне атомов и молекул, видимое в микроскоп-это
- А) макроструктура

- Б) **микроструктура**  
В) внутренняя структура
25. Энергетическая ценность-это количество энергии, выделяемой при полном окислении  
А) белков и жиров  
Б) белков и углеводов  
В) **белков, жиров, углеводов**
26. Основными методами классификации являются  
А) **иерархический и фасетный**  
Б) систематизация и типизация  
В) унификация и селекция
27. Формирование ассортимента означает  
А) **подбор и установление совокупности различных групп, видов и разновидностей товаров в соответствии со спросом**  
Б) способность удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров с более высокими потребительскими свойствами  
В) наиболее полное соответствие ассортиментной структуры спросу населения
28. Сопроводительный документ из 2 разделов, содержащий информацию не только о товаре, но и транспортном средстве  
А) приходно-расходная накладная  
Б) счет-фактура  
В) **товарно-транспортная накладная**
29. Энергетическая ценность продукта  
А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка  
Б) **количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме**  
В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели
30. При определении уровня качества товаров применяют следующие методы  
А) дифференциальный или комплексный  
Б) **органолептический или лабораторный**  
В) социологический или экспертный
31. Сертификат-это  
А) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции  
Б) **документ подтверждения соответствия качества продукции**  
В) маркировка, нанесенная на продукте
32. Стандартизация-это  
А) **деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции**  
Б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.  
В) экспертная оценка товара

33. Выборочный контроль-это
- А) предупредительный - для предупреждения брака
  - Б) контроль всей продукции
  - В) **контроль части продукции**
34. Сорт-это
- А) **градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах**
  - Б) совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением
  - В) количественная характеристика свойств товара
35. К факторам, формирующим качество товаров, относятся
- А) мода, национальные привычки, климатических условия, уровень доходов
  - Б) **проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства**
  - В) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
36. Обязательный документ для оформления платежного поручения и оплаты поступившего товара
- А) протокол согласования
  - Б) **счет-фактура**
  - В) спецификация к договорам
37. К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате
- А) несоблюдения технологии изготовления товаров
  - Б) неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации
  - В) **усушки, распыла, раскрошки и разлива**
38. Информация о товаре - это
- А) информация, предназначенная для поставщиков, посредников, продавцов, но недоступная для потребителей
  - Б) **совокупность характеризующих сведений о товаре, предназначенная для всех субъектов коммерческой деятельности**
  - В) сведения о товаре для покупателя
39. Экспертиза товаров (товарная экспертиза)
- А) количественная или качественная оценка свойств товара, содержащих его полезность, путем использования соответствующих методов
  - Б) **оценка экспертом основополагающих характеристик товаров ,а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений**
  - В) проверка соответствия показателей качества требованиям стандартов
40. Объектом товарной экспертизы являются
- А) безопасность и безвредность товаров
  - Б) потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителями в процессе эксплуатации
  - В) **реальные требования к качеству товаров, установленные нормативно-технической документацией**

## Раздел 2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

### Лабораторное занятие № 1

#### 1. Задания для лабораторного занятия

1. Изучить микроструктуру текстильных волокон.

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

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

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

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

Таблица 1.- Характеристика микроструктуры волокон

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

4. Рассмотреть влияние баланса на качество одежды.

Баланс (Б) рассчитывают по формуле:

$$B = (D_{\text{тп}} - D_{\text{тс}})/2 + 0,2(C_1 - C_2) - 0,2C_{\text{ш}} + П$$

где

$D_{\text{тп}}$  - длина талии переда, см;

$D_{\text{тс}}$  - длина талии спины, см;

$C_1$  и  $C_2$  - полуобхваты груди первой и второй, см;

$C_{\text{ш}}$  - полуобхват шеи, см;

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

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

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

#### Задание 2.

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

Таблица 1.- Экспертиза тканей по волокнистому составу

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

### Швейные и трикотажные товары.

#### Задание 1

##### Тестовые задания

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

Время контроля : 60 минут.

1. Обхват талии у мужчин - это

- А) размер
- Б) полнота**
- В) рост

2. Ассортимент швейных изделий делят на классы

- А) бытовая, спортивная, специальная, национальная, ведомственная**
- Б) мужская, женская, детская
- В) рабочая

3. Обозначение 170-100-94 обозначает

- А) размер-рост-полнота
- Б) рост-размер-полнота
- В) полнота-размер-рост**

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

- А) да**
- Б) нет

5. Швейные изделия хранят при

- А) температуре 30-35 °С, влажности 80-85%
- Б) температуре 15-18 °С, влажности 60-65%**
- В) температура 0-5 °С, влажность 70-75%

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

- А) ластик
- Б) гладь**
- В) платинированное

7. Переплетение трикотажа: на всех иглах провязываются две нити

- А) ластик

- Б) гладь  
В) **платинированное**
8. Трикотажные изделия по способу изготовления
- А) верхний трикотаж, бельевые изделия, перчатки и т.д.  
Б) **регулярные, полурегулярные, кроеные**  
В) маечные изделия
9. Основные требования к качеству трикотажных изделий
- А) **гигиенические, эстетические**  
Б) физические, химические  
В) эстетические
10. Трикотажные изделия хранят при влажности
- А) **65%**  
Б) 75%  
В) 55%
11. Синтетическое волокно, которое обладает высокой растяжимостью, до 800 % - это
- А) нитрон  
Б) **спандекс**  
В) лавсан
12. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи, когда для пряжи применяют волокна средневолокнистого хлопка
- А) **кардная**  
Б) гребенная  
В) бельевая
13. Одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении - это
- А) текстурированная нить  
Б) **одиночная нить**  
В) двойная нить
14. Хлопчатобумажная ткань саржевого переплетения с односторонним начесом - это
- А) ситец  
Б) **бумазея**  
В) трико
15. В производстве нетканых материалов применяют технологические процессы
- А) химические, физические  
Б) **механические, физико-химические, комбинированные**  
В) простые и сложные
16. Обхват туловища на уровне груди - это
- А) **размер**  
Б) полнота  
В) рост
17. Ассортимент швейных изделий делят на классы
- А) **бытовая, спортивная, специальная, национальная, ведомственная**  
Б) мужская, женская, детская  
В) рабочая, для отдыха
18. Основными видами верхнего трикотажа являются
- А) **жакет, жилет, свитер**  
Б) чулочно-носочные изделия, головные уборы  
В) пальто, куртки
19. Результатом экспертизы является
- А) **оформление письменного заключения**  
Б) обработка результатов, их анализ  
В) подготовительные операции, формирование экспертной группы
20. Товароведение изучает следующие характеристики товара



- А) **потребительские свойства**  
 Б) потребительные ценности  
 В) потребительские качества  
 Г) потребительные стоимости  
 Д) потребительские качества
21. Способность товара удовлетворять конкретные потребности человека  
 А) потребительским свойством  
 Б) **потребительной ценностью**  
 В) потребительской стоимостью  
 Г) потребительским фактором  
 Д) потребительским качеством
22. Потребительская ценность – это совокупность  
 А) потребительских качеств  
 Б) потребительных стоимостей  
 В) потребительских факторов  
 Г) потребительских показателей  
 Д) **потребительских полезностей**
23. В товароведении потребительских товаров выделяют 2 раздела  
 А) конкретное товароведение  
 Б) **общая часть (теоретические основы)**  
 В) материаловедение  
 Г) нормативные документы  
 Д) **частное товароведение**
24. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется  
 А) классификационный фактор  
 Б) классификационное свойство  
 В) **классификационная характеристика**  
 Г) классификационный признак  
 Д) классификационный показатель
25. Знак или совокупность знаков, принятых для обозначения классификационной группировки или объекта классификации, называется  
 А) разряд  
 Б) **код**  
 В) марка  
 Г) символ  
 Д) число
26. Систематизированные перечни товаров, позволяющие находить место каждому объекту и присваивать ему определенное обозначение, называют  
 А) каталоги  
 Б) **прейскуранты**  
 В) классификаторы  
 Г) кодификаторы  
 Д) реестры
27. Документ, содержащий результаты испытаний и другую информацию, относящуюся к испытаниям  
 А) акт  
 Б) протокол  
 В) сертификат  
 Г) удостоверение  
 Д) **паспорт**

28. Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертификационной продукции установленным требованиям
- А) знак соответствия
  - Б) акт соответствия
  - В) сертификат соответствия**
  - Г) удостоверение соответствия
  - Д) паспорт соответствия
29. Медицинские и фармацевтические товары подлежат сертификации
- А) временной
  - Б) производственной
  - В) торговой
  - Г) качественной
  - Д) обязательной**
30. В соответствии с существующей классификацией все товары подразделяются на 2 группы
- А) потребительские
  - Б) продовольственные**
  - В) индивидуального потребления
  - Г) непродовольственные**
  - Д) личного потребления
31. Не являются товарами индивидуального потребления
- А) услуги**
  - Б) материалы и детали
  - В) длительного пользования
  - Г) эксклюзивные товары
  - Д) краткосрочного пользования
32. Не является основополагающей товароведческой характеристикой товаров
- А) ассортиментная**
  - Б) стоимостная
  - В) количественная
  - Г) качественная
  - Д) потребительская
33. Комплекс потребительских свойств характеризует
- А) полезность товара**
  - Б) ценности товара
  - В) стоимость товара
  - Г) качество товара
  - Д) потребность товара
34. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется
- А) классификационный фактор
  - Б) классификационное свойство
  - В) классификационная характеристика
  - Г) классификационный признак**
  - Д) классификационный показатель

## Лабораторное занятие № 2

### Задания для лабораторного занятия

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

Таблица 1.- Оценка памятки по уходу за швейными изделиями

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

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

### Лабораторное занятие № 3

#### Задания для лабораторного занятия

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

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

Таблица 1.- Ассортимент и характеристика трикотажных полотен

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

### Тема №6. Пушно-меховые товары

#### Задание 1

##### Тестовые задания

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

Время контроля : 60 минут.

- Какая основная операция выделки придает кожевой ткани устойчивость к загниванию
  - пикелевание
  - дубление**
  - жирование
  - сушка

2. Верно ли утверждение «Площадь меховой шкурки определяется умножением длины шкурки на ширину посередине»
- А) да
  - Б) нет
3. Носкость шкурки норки
- А) 100%
  - Б) **70%+**
  - В) 12%
4. К женским меховым уборам относят
- А) **перелины, полуперелины**
  - Б) эскимоску, боярку
  - В) шапка-ушанка
5. По способу и характеру отделки лицевой поверхности кожа бывает
- А) **гладкая, тисненная, нарезная**
  - Б) кожа крупного рогатого скота и юфтевая кожа
  - В) свиная кожа
6. К хромовым шкурам из шкур крупного рогатого скота относят
- А) **опоек, выросток, полукожник**
  - Б) велюр, нубук, лаковая кожа
  - В) шеврет
7. Шевро - тонкая высококачественная кожа из шкур
- А) свиной
  - Б) овец
  - В) **коз**
8. Верно ли утверждение «Велюр-кожа хромового дубления, получают шлифованием бахтармы, имеет много дефектов лицевого слоя »
- А) да
  - Б) нет
9. К зимним видам пушнины относят
- А) **соболь, норка, куница**
  - Б) суслик, сурок, собака
  - В) енот, песец, заяц
10. Основными свойствами кожевой ткани являются
- А) цвет, запах
  - Б) **упругость, прочность, блеск**
  - В) носкость
11. Основными способами дубления кожи являются
- А) промывка, разводка, шлифование
  - Б) **хромовое, комбинированное, жировое**
  - В) натуральное, искусственное
12. Замшу получают
- А) хромовым дублением
  - Б) **жировым дублением**
  - В) комбинированным дублением
13. Замша-это
- А) кожа из шкур овец малой прочности и плотности
  - Б) кожа из шкур коз площадью 60 дм<sup>2</sup>
  - В) **кожа жирового метода дубления мягкая, эластичная**
  - Г) кожа алюминиевого дубления для перчаток
14. Шеврет-это
- А) **кожа из шкур овец малой прочности и плотности**
  - Б) кожа из шкур коз площадью 60 дм<sup>2</sup>

- В) кожа жирового метода дубления мягкая, эластичная  
 Г) кожа алюминиевого дубления для перчаток
15. Спилок-это  
 А) валик, поддерживающий свод стопы при плоскостопии. Обычно является частью ортопедической вкладной стельки.  
 Б) утолщающая к пятке (клиновидная) подошва женских туфель, являющаяся одновременно и каблуком.
- часть шкуры (кожи), полученная после двоения. Различают лицевой и бахтармяный .**
16. Какие факторы влияют на намокаемость картонов  
 А) содержание проклеивающих веществ  
 Б) степень размола  
**В) состав**
17. Какие показатели натуральных кож относят к общим  
 А) толщина и массовая доля влаги  
 Б) предел прочности при растяжении  
**В) эластичность и отделка кожи**
18. Что такое «конская юфть»  
 А) кожи вырабатываемые из конских передин  
**Б) кожи, вырабатываемые из шкур яловки, бычка**  
 В) кожа с меньшим содержанием жира
19. Какой слой шкуры остается для получения кожи  
 А) дерма  
 Б) эпидермис  
 В) подкожно-жировой
20. В чем сущность процесса «отмочки»  
 А) **обработка кислотно-солевым раствором**  
 Б) обработка чистой водой  
 В) обработка ферментативной вытяжкой
21. Для чего производится процесс строгания  
 А) удаление свободной кислоты  
**Б) выравнивание толщины и получение гладкой поверхности**  
 В) удаление избытка
22. От чего зависит площадь кожи  
 А) содержание влаги  
 Б) процесс обработки  
**В) вид и возраст животного**
23. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется  
 Е) классификационный фактор  
 Ж) классификационное свойство  
 З) классификационная характеристика  
**И) классификационный признак**  
 К) классификационный показатель
24. Не существует видов классификаций  
 А) иерархические  
 Б) фасетные  
**В) естественные**  
 Г) вспомогательные
25. Не являются классификационными признаками для медицинских фармацевтических товаров

- А) **особенности конструкции**  
Б) классы  
В) вид  
Г) исходные материалы  
Д) коды
26. Не являются классификационными признаками для медицинских фармацевтических товаров
- А) **разряды**  
Б) назначение  
В) способ производства  
Г) стоимость  
Д) категории качества
27. Баллон аэрозольный относится к
- А) первичной таре  
Б) вторичной таре  
В) **укупорочным средствам**  
Г) вспомогательным упаковочным материалом  
Д) упаковочным материалам
28. Штриховой код, являясь элементом маркировки, не несет информацию о
- А) стране, где произведен товар  
Б) предприятие-изготовителе товара  
В) дате производства товара  
Г) виде товара  
Д) **цене товара**
29. Признаки, по которым можно классифицировать тару
- А) **по материалу**  
Б) по цене  
В) **по жесткости**  
Г) **по назначению**  
Д) по степени защиты продукции
30. К вспомогательным упаковочным средствам относятся
- А) этикетка  
Б) ложка-дозатор  
В) ампула  
Г) **пробка**  
Д) **колпачок**
31. К функциям маркировки не относится
- А) информационная  
Б) мотивационная  
В) рекламная  
Г) идентифицирующая  
Д) **эмоциональная**
32. Маркировка подразделяется на два вида
- А) транспортная  
Б) рекламная  
В) **производственная**  
Г) контрольная  
Д) **потребительская**

#### Лабораторное занятие № 4

##### 1.Задания для лабораторного занятия

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

Таблица 1.- Товароведная характеристика пушно-мехового полуфабриката

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 2.- Сортировка пушно-мехового полуфабриката

Вид полуфабриката	Кряж	Сорт	Размер	Цвет	Группа пороков

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

- 1.с современным ассортиментом меховых изделий;
- 2.с новинками технологии и обработки меха;

3.с ведущими производителями, экспортерами и импортерами.

Каждый студент должен подготовить **реферат**.

Примерная тематика и планы рефератов:

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

1. Характеристика и ассортимент пушно-меховых товаров на современном рынке.
  - 1.1.Ассортимент пушно-меховых товаров. Классификация пушно-мехового сырья по сезону забоя.
  - 1.2.Характеристика пушно-мехового сырья, полуфабрикатов, изделий, а также пушнины и меха.
2. Краткие характеристики зимних и весенних видов пушнины.
  - 2.1.Свойства наиболее ценных и востребованных видов пушнины: соболь, куница, песец, норка, а также различных шкурок каракулевой породы овец и др.
  - 2.2.Краткие характеристики зимних и весенних видов мехового полуфабриката.
3. Основные мероприятия по расширению ассортимента и повышению качества пушно-меховых товаров.

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

1. Строение, топография пушно-меховой шкурки.
  - 1.1.Строение шкурки (эпидермис, дерма, клетчатка), виды волосяного покрова (пух, промежуточный волос, ость)
  - 1.2. Топография шкурки (хребет, чрево).
2. Способы обработки и облагораживания шкурок.
  - 2.1.Технология и значение первичной обработки шкурок, выделки, дубления, отделки.
  - 2.2.Способы облагораживания шкурок: люстрирование, стрижка, щипка, эпилирование.
3. Основные направления совершенствования способов обработки и облагораживания шкурок.

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

1. Характеристика, ассортимент пушно-меховых товаров на современном рынке.
  - 1.1.Ассортимент пушно-меховых товаров. Классификация пушно-мехового сырья по сезону забоя.
  - 1.2.Характеристика пушно-мехового сырья, полуфабрикатов, изделий, а также пушнины и меха.
- 2.Экспертиза качества пушно-меховых товаров.
  - 2.1.Пороки пушно-меховых полуфабрикатов.
  - 2.2.Дефекты скорняжного производства. Режим хранения (температура, влажность, освещение), особенности хранения в летний период.
  - 2.3.Основные показатели качества пушно-меховых товаров.
3. Основные мероприятия по совершенствованию качества и хранение пушно-меховых товаров.

***Тема №7. Галантерейные товары..***

**Задание 1**

**Тестовые задания**



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

Время контроля : 60 минут.

1. По способу производства текстильная галантерея делится на группы
  - А) декоративно - отделочные, прикладные, специального назначения
  - Б) нитки, плетеные, лентоткацкие, швейная галантерея, зонты**
  - В) галстуки, декоративные изделия
2. Ассортимент галстуков
  - А) прикладные, декоративно-отделочные
  - Б) самовязы, регаты, бантики**
  - В) механические, полуавтоматические, автоматические
  - Г) дождевые, солнечные, специальные
  - Д) тюлевые, гардинные
  - Е) машинные, ручные
3. Ассортимент кружев по способу производства
  - А) прикладные, декоративно-отделочные
  - Б) самовязы, регаты, бантики
  - В) механические, полуавтоматические, автоматические
  - Г) дождевые, солнечные, специальные
  - Д) тюлевые, гардинные
  - Е) машинные, ручные**
4. Сплав железа с углеродом - это
  - А) медь
  - Б) сталь**
  - В) свинец
5. По конструкции сумки делят на
  - А) кожаные, матерчатые**
  - Б) жесткие, полужесткие, мягкие
  - В) натуральные, искусственные
6. Металлическая галантерея
  - А) для шитья и рукоделия, украшения, одеждажная фурнитура**
  - Б) кольца, браслеты
  - В) медальоны, кулоны, бусы
7. Мягконабивные игрушки можно предложить детям
  - А) для первого года жизни
  - Б) для 4 и 5 года жизни**
  - В) для 6-7 года жизни
8. Погремушки, подвески можно предложить детям
  - А) первого года жизни**
  - Б) 4 и 5 года жизни
  - В) 6-7 года жизни
9. Какую педагогическую направленность имеют игрушки: конструкторы
  - А) для физического развития
  - Б) для ознакомления с миром техники**
  - В) для художественного развития
  - Г) для формирования трудовых навыков
10. Дымковская игрушка изготавливается из
  - А) глины**
  - Б) дерева
  - В) кости
11. Антимагнитное устройство защищает часы от

- А) случайных падений и ударов
  - Б) влаги
  - В) **воздействия магнитных полей**
12. Дымковская игрушка отображает
- А) знаменательные события
  - Б) **копирует образы человека, животных, птиц**
  - В) копирует фантастических животных
13. Художественные кружевные изделия
- А) **вологодские**
  - Б) оренбургские
  - В) павлопосадские
14. Часы в виде броши
- А) применяются для измерения малых промежутков времени
  - Б) относятся к специальным
  - В) **применяются для показа текущего времени**
15. Сотрясения часов могут нарушить
- А) внешний вид
  - Б) **точность хода**
  - В) длительность работы часов от одной полной заводки
16. Текстура древесины это
- А) рисунок, образованный элементами строения древесины при их разрезании плоскостью
  - Б) цвет
  - В) блеск
  - Г) **структура поверхности среза**
  - Д) цветовой тон
17. Назовите особенности товаров, предъявляющиеся при ударных, сжимающих, растягивающих и других воздействиях
- А) химические свойства
  - Б) **механические свойства**
  - В) физические свойства
  - Г) реологические свойства
  - Д) структурные свойства
18. Какие свойства характеризуют способы товаров сопротивляться приложенным внешним силам или изменяться под их воздействием
- А) структурные
  - Б) внутренние
  - В) **физические**
  - Г) механические (реологические)
  - Д) оптимальные
19. Как называется способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии
- А) **прочность**
  - Б) твердость
  - В) упругость
  - Г) эластичность
  - Д) пластичность
20. Как называется способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу
- А) смещение
  - Б) твердость
  - В) упругость

- Г) вязкость  
Д) **деформация**
21. От чего зависит деформация товара  
А) от площади воздействия  
Б) времени действия  
В) **от величины и вида нагрузки, структуры и физико-химических свойств**  
Г) характера воздействия  
Д) динамики нагрузок
22. В каких единицах выражается объемная (насыпная) масса – масса единицы объема товаров  
А) в  $1 \text{ м}^3$   
Б) в  $\text{т} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$   
В) **в  $\text{кг} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$**   
Г) в  $\text{г} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$   
Д) в  $\text{м} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$
23. Назовите показатель, применяемый при определении потребности в таре, складских площадях и транспортных средствах для обеспечения товародвижения  
А) скважистость  
Б) **объем (насыпной) массы**  
В) аэропространство  
Г) масса товара  
Д) товарные партии
24. Каким специфическим показателем характеризуется аэропространство товарной массы  
А) пористость  
Б) рыхлость  
В) удельный вес  
Г) **скважистость**  
Д) объем товарной массы
25. Для каких товаров устанавливаются специфические физические свойства единичных экземпляров товаров  
А) **характеризующихся целостностью**  
Б) нестандартных  
В) уникальных  
Г) специфических  
Д) стандартных
26. На какие группы можно подразделить специфические физические свойства единичных экземпляров товаров, характеризующихся целостностью  
А) технологические, вязкие  
Б) ударные, пористые  
В) сжимающие, слоистые  
Г) растягивающие, хрупкие  
Д) **структурно-механические, теплофизические, электрические, оптические, физические**
27. Назовите величину, чаще всего применяемую для характеристики оборудования, тары или складских помещений  
А) масса  
Б) длина  
В) объем  
Г) **площадь**  
Д) расстояние
28. Назовите самую распространенную физическую величину, применяемую для характеристики жидких товаров

- А) объем
- Б) масса
- В) вес
- Г) площадь**
- Д) длина

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

- А) градусы
- Б) теплоемкость
- В) температура**
- Г) теплопроводность
- Д) объем

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

- А) коэффициент теплоемкости
- Б) теплофизических свойств товара
- В) суммарный коэффициент
- Г) расчетный коэффициент
- Д) коэффициент теплопроводности**

## Лабораторное занятие № 6

### 1.Задания для лабораторного занятия

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

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

#### **План работы:**

-проводится определение ассортиментной принадлежности представленных образцов;  
-дается товароведная характеристика представленных образцов;  
-определяются регламентируемые НД показатели качества: внешний вид, показатели химической стойкости и физико-механические показатели металлических украшений, систем для влажного бритья и одежды фурнитуры.

#### **Защита лабораторной работы**

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

На защиту лабораторной работы допускаются студенты:

- успешно выполнившие работу;
- оформившие лабораторный отчет и защитившие предыдущую лабораторную работу.

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

### 2.Контрольные вопросы для проверки знаний

*Устно ответить на вопросы:*

1. Текстильная галантерея, характеристика и ее потребительские свойства.
2. Классификация, общая характеристика ассортимента и экспертиза качества кружевных и гардинно-тюлевых изделий.

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

## **Тема №8. Парфюмерно-косметические товары**

### **Задание 1**

#### **Тестовые задания**

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

Время контроля: 40 минут.

1. По характеру запаха духи бывают
  - А) жидкие, твердые
  - Б) цветочные, фантазийные**
  - В) обычного качества, духи-аналоги
  - Г) женские, мужские
2. Срок годности духов, одеколонов группы «Экстра»
  - А) 12 мес
  - Б) 3 года
  - В) 15 мес**
3. Для глубокой очистки кожи лица применяют
  - А) лосьоны
  - Б) тоники
  - В) скрабы**
4. Температуру  $-20^{\circ}\text{C}$  выдерживают
  - А) косметические средства в аэрозольной упаковке
  - Б) духи
  - В) шампуни**
5. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется
  - Е) классификационный фактор
  - Ж) классификационное свойство
  - З) классификационная характеристика**
  - И) классификационный признак
  - К) классификационный показатель
6. Знак или совокупность знаков, принятых для обозначения классификационной группировки или объекта классификации, называется
  - Е) разряд
  - Ж) код**
  - З) марка
  - И) символ
  - К) число

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

Е) каталоги

**Ж) прейскуранты**

З) классификаторы

И) кодификаторы

К) реестры

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

Е) акт

Ж) протокол

З) сертификат

И) удостоверение

**К) паспорт**

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

Е) знак соответствия

Ж) акт соответствия

**З) сертификат соответствия**

И) удостоверение соответствия

К) паспорт соответствия

10. Медицинские и фармацевтические товары подлежат сертификации

Е) временной

Ж) производственной

З) торговой

И) качественной

**К) обязательной**

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

Е) потребительские

**Ж) продовольственные**

З) индивидуального потребления

**И) непродовольственные**

К) личного потребления

12. Не являются товарами индивидуального потребления

**Е) услуги**

Ж) материалы и детали

З) длительного пользования

И) эксклюзивные товары

К) краткосрочного пользования

13. Не является основополагающей товароведческой характеристикой товаров

**Е) ассортиментная**

Ж) стоимостная

З) количественная

И) качественная

К) потребительская

14. Комплекс потребительских свойств характеризует

**Е) полезность товара**

Ж) ценности товара

З) стоимость товара

И) качество товара

К) потребность товара

15. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация, называется
- Л) классификационный фактор
  - М) классификационное свойство
  - Н) классификационная характеристика
  - О) классификационный признак**
  - П) классификационный показатель
16. Не существует видов классификаций
- Д) иерархические
  - Е) фасетные
  - Ж) естественные**
- вспомогательные**
17. Вещества, используемые в парфюмерной промышленности для фиксации запаха - это
- а) эфирные масла
  - А) цибет
  - Б) мускус
  - В) древесные смолы
18. Обязательная сертификация парфюмерно-косметической продукции введена в РФ с
- А) 1992
  - Б) 1994
  - В) 1998г.
19. «Саше» - это общее название
- А) твердых духов
  - Б) сухих духов
20. Стойкость духов группы «Экстра» составляет
- А) 35 ч.
  - Б) 40-50 ч.
  - В) 50-60 ч.
21. Парфюмерная продукция с содержанием душистых веществ 1 – 1,5% - это
- А) духи
  - Б) душистые воды
  - В) одеколон
22. Воздушное пространство в парфюмерных флаконах без плечиков должно составлять не более
- А) 2 %
  - Б) 4 %
  - В) 5 %
23. Душистые воды отличаются от одеколонов меньшим содержанием душистых веществ и спирта
- А) да
  - Б) нет
24. Духи и одеколоны группы «Экстра» хранятся
- А) 12 мес.
  - Б) 15 мес.
  - В) 18 мес.
25. Ланолин – это
- А) животный воск
  - Б) пчелиный воск
  - В) растительный воск
26. Очищающее действие скрабов и пиллингов связано с содержанием в них
- А) ПАВ

- Б) этилового спирта
- В) абразивных веществ

## Лабораторное занятие № 7

### 1.Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с группировкой, ассортиментом парфюмерных изделий, используя ГОСТ Р 51578-2000; изучить показатели качества парфюмерных изделий разных видов. На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.), охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества.

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

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

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

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

Стойкость запаха определяется органолептически. Для этого кусочек отбеленной марли размером 5x10 см или полоску плотной бумаги размером 10x160 мм смачивают парфюмерной жидкостью (марлю – полностью, полоску бумаги – на 30-50 мм) и оставляют в помещении при  $t$  15-20 °С. Если через определенное количество часов, определенное ГОСТом для жидкости данного вида, запах улавливается, то стойкость считается соответствующей стандарту.

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

Таблица 1.- Характеристика парфюмерных изделий



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

## Задание 2. Экспертиза качества лака. Деловая ситуация.

Провести экспертизу качества образцов лаков для ногтей (3 шт.), полученных от преподавателя, по следующим показателям:

- внешний вид, цвет, запах;
- качество покрытия и время высыхания лака;
- содержание сухого остатка;
- устойчивость к влиянию агрессивных сред.

*Внешний вид и цвет лака.* Согласно РСТ 135-76, внешний вид и цвет лака определяют просмотром флаконов в отраженном свете матовой лампы мощностью 40 ватт. Испытуемый флакон помещают на расстоянии 20 см от лампы и 30 см от наблюдателя.

Запах определяют органолептически после определения внешнего вида и цвета.

*Качество покрытия и время высыхания лака.* Для определения качества покрытия и времени высыхания лака пользуются методикой, описанной в РСТ 135-76.

Лак двукратно наносят на предметное стекло при помощи кисточки. Визуально оценивается качество покрытия. Покрытие должно быть ровное с хорошим блеском. Время высыхания определяют при комнатной температуре 18-20°C через 5 мин. после нанесения второго слоя лака. После истечения указанного времени лак не должен давать отлип (не оставлять отпечатка на поверхности пленки при надавливании пальцем).

*Определение содержания сухого остатка.* В тарированный низкий бюкс с крышкой взвешивают на весах 5-6 г лака с точностью до 0,0001 г. Бюкс с навеской помещают в сушильный шкаф и сушат при температуре 60-65°C до постоянного веса. Разница между двумя параллельными взвешиваниями не должна превышать 0,02 г.

Содержание сухого остатка (X) определяют по следующей формуле:

$$X = \frac{C}{C_1} \times 100$$

где C – вес сухого остатка, г;

C<sub>1</sub> – навеска лака, г.

*Определение устойчивости лака к влиянию агрессивных сред.* Лак двукратно наносят на два предметных стекла и высушивают.

В качестве агрессивных сред используют воду, подогретую до 50-60°C и мыльно-щелочной раствор (5 г хозяйственного мыла и 3 г кальцинированной соды на 1 л воды, нагретой до температуры 50-60°C). Предметные стекла с лаком погружают в чашки Петри с водой и мыльно-щелочным раствором на 30 минут. По истечении указанного времени образцы вынимают, обсушивают и проводят осмотр их поверхности.

По полученным результатам делают заключение о качестве исследуемых образцов лаков.

## Тема №9. Стекланные и керамические товары

### Задание 1

### Тестовые задания

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

Время контроля: 60 минут.

1. К основным видам керамики относят
  - А) **столовая посуда, хрустальные изделия, художественные изделия**
  - Б) бокалы, рюмки, тарелки
  - В) гончарные изделия, фарфор, фаянс
2. К основным видам керамики относят
  - А) столовая посуда, хрустальные изделия, художественные изделия
  - Б) бокалы, рюмки, тарелки
  - В) **гончарные изделия, фарфор, фаянс**
3. Групповой ассортимент металлической посуды по исходному материалу
  - А) эмалированная, крашеная, луженая
  - Б) **чугунная, стальная, алюминиевая**
  - В) хозяйственная, буфетная
4. В хохломской росписи преобладают
  - А) **растительные мотивы**
  - Б) литературные сюжеты
  - В) натюрморты
5. Способ термической обработки, применяемый для получения термостойкой стеклянной посуды
  - А) закалка
  - Б) отжиг
  - В) отпуск
  - Г) **обжиг**
  - Д) травление
6. Основные оксиды, входящие в состав хрустального стекла оксид свинца
  - А) оксид бария
  - Б) **оксид натрия**
  - В) **оксид калия**
  - Г) оксид меди
7. Родина свинцового стекла (хрусталя)
  - А) Италия
  - Б) Англия
8. Шихту для изготовления стекла варят при температуре
  - А) 1200
  - Б) 1500
  - В) 1700 градусов
9. Отжиг стеклянных изделий заключается в
  - А) нагревании и резком охлаждении
  - Б) нагревании и медленном охлаждении, для снятия внутреннего напряжения
10. Огневому оплавлению подвергают
  - А) прессованные
  - Б) выдувные стеклянные изделия
11. Стекло обладает высокой химической устойчивостью к действию всех химических веществ, кроме
  - А) уксусной
  - Б) соляной
  - В) плавиковой кислоты
12. Узор «кракле» наносят на стеклянные изделия в

- А) холодном состоянии  
Б) горячем состоянии
13. Украшение стекла, при котором всю поверхность изделия обрабатывают травильным раствором, содержащим плавиковую кислоту, называется
- А) химическая матовка  
Б) гильоширное травление
14. Украшение стеклянных изделий с помощью переводных картинок – это
- А) шлифование  
Б) гранение  
В) травление  
Г) декалькомания
15. Что такое менажница
16. Стеклянная посуда бывает 1 и 2 сорта, а хрусталь – только 1 сорта
- А) да  
Б) нет
17. Как называется набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы?
- А) сортамент;  
Б) номенклатура;  
В) перечень товаров;  
Г) смешанный ассортимент;  
**Д) торговый ассортимент.**
18. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей?
- А) специфическим;**  
Б) недостаточным;  
В) количественным;  
Г) реальным, прогнозируемым и учебным;  
Д) сформированным.
19. Как называется количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп?
- А) реальный ассортимент;  
**Б) широта ассортимента;**  
В) ассортимент видов товаров;  
Г) ассортимент разновидностей товаров;  
Д) суммарное количество товаров.
20. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности?
- А) полнота ассортимента;**  
Б) реальный ассортимент;  
В) широта ассортимента;  
Г) удовлетворительный ассортимент;  
Д) действительный ассортимент.
21. Как следует определить способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары?
- А) полнота ассортимента;  
Б) реальный ассортимент;  
В) удовлетворительный ассортимент;  
Г) широта ассортимента;  
**Д) устойчивый ассортимент.**
22. Как могут быть охарактеризованы потребители товаров устойчивого ассортимента?
- А) постоянные потребители;

- Б) устойчивый сегмент рынка;  
**В) «консерваторы во вкусах и привычках»;**  
 Г) потребители с постоянными предпочтениями;  
 Д) надежные покупатели.
23. Назовите одно из направлений ассортиментной политики организации, проводимой в условиях насыщенного рынка:  
 А) насыщение;  
 Б) новизна;  
**В) обновление;**  
 Г) устойчивость;  
 Д) рациональность.
24. Как называется минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющих профиль розничной торговли организации?  
 А) ассортимент;  
**Б) ассортиментный минимум (перечень);**  
 В) товары повседневного спроса;  
 Г) реальный рациональный ассортимент;  
 Д) структура ассортимента.
25. Как определяется способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей?  
**А) реальный ассортимент;**  
 Б) ассортиментный минимум;  
 В) оптимальный минимум;  
 Г) ассортиментный перечень;  
 Д) рациональность ассортимента.
26. Назовите свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации или использования:  
 А) гармоничность ассортимента;  
 Б) оптимальность ассортимента;  
 В) реальность ассортимента;  
**Г) рациональность ассортимента;**  
 Д) качественность ассортимента.
27. Какой ассортимент товаров отличается наибольшей гармоничностью  
 А) смешанный;  
 Б) качественный;  
**В) групповой;**  
 Г) реальный;  
 Д) оптимальный.
28. Какие товары выделяются из множества всех товаров по признаку назначения?  
 А) потребительские, промышленные и товары для управленческой деятельности;  
 Б) одежда;  
 В) обувь;  
 Г) ткани;  
 Д) меха.

## Лабораторное занятие № 8

### Задания для лабораторного занятия

1. Ознакомиться с классификацией, способами изготовления и декорирования посуды из стекла.

При распознавании способа выработки стеклоизделий следует учесть, что прессованные изделия имеют большую толщину стенок, чем такие же изделия, полученные

выдувным способом. Форма прессованных изделий менее сложная, при этом любой вышерасположенный диаметр внутренней полости изделия больше любого нижерасположенного (иначе нельзя извлечь пуансон из матрицы).

Рельефный рисунок на изделиях получается от рисунка на прессформе, он расплывчат, не имеет четко определенных граней и поверхность изделия менее гладкая, чем у выдувных изделий.

Прессованные изделия не вырабатывают из накладного стекла (с нацветом).

Прессовываемые изделия имеют такую же сложную форму, как и выдувные, например, узкогорлые изделия (графин и др.). Рисунок на них выпуклый, рельефный, получают как и на прессованных изделиях от прессформы, снаружи прессовываемые изделия имеют следы от раскрывающихся прессформ.

Украшают изделия из стекла при их выработке (в горячем состоянии) и при обработке (в холодном состоянии). Первые связаны обычно с колористическим украшением изделия – окраска стекломассы в различные цвета, получение стекла, разделка цветной нитью, цветной стеклотканью, цветными пятнами, под мрамор и др. Вторые наносят на поверхность готового изделия в процессе его обработки механическим, химическим или живописным способами.

Основные виды декорирования выдувных изделий: матовая лента, номерная шлифовка, рисунки алмазной грани, гравировка, живописные рисунки.

Механическим способом наносят:

*Номерную шлифовку* – рисунок в виде сочетания плоских и сферических шлифов и неглубоких бороздок на поверхности изделия, рисунок матовый;

*Алмазную грань* – рисунок, образованный глубокими, клиновидными бороздками, пересекающимися между собой в различных направлениях в виде кустов, сеток или растительных орнаментов;

*Гравировку* – поверхностный, обычно матовый детализованный рисунок, сложной композиции.

Химическим способом наносят:

*Простое и сложное травление* – это контурные орнаментальные рисунки различной сложности;

*Глубокое травление* наносят по накладному стеклу, это рисунки сложной композиции, с рельефной поверхностью и характерными переходами от одного цвета и оттенка к другому;

*Живописным способом* наносят рисунки керамическими красками, препаратами золота, люстровыми красками.

2. Результаты выполнения задания оформить в произвольной форме.

## Лабораторное занятие № 9

### Задания для лабораторного занятия

1. Ознакомиться с ассортиментом стеклянной посуды.

Пользуясь образцами стеклянной посуды (не менее 5-ти), путем внешнего осмотра и сравнения устанавливают характерные признаки различных видов стекол и способа выработки изделий.

Характерными признаками видов стекол являются оттенок, прозрачность, блеск, высота и тембр звука при постукивании по краю изделия деревянной палочкой.

Изделия из натрий-кальций-силикатного стекла с преобладанием оксидов натрия (натриевое стекло) имеют желтоватый оттенок, пониженную прозрачность, невысокий блеск, а изделия из натрий-кальций-силикатного стекла с преобладанием оксидов калия (калиевое стекло) имеют хорошую прозрачность, повышенный блеск. Следует помнить, что способ выработки также помогает в определении вида стекла. Известково-натриевые стекла перерабатываются в изделия прессованием, а известково-калиевые – выдуванием.

Хрустальные стекла отличаются высокой прозрачностью (в том случае если хрусталь бесцветный), высоким блеском, мелодичным, продолжительным звуком. Изделия чаще всего украшаются алмазной гранью, вырабатываются выдуванием и прессованием.

Путем сравнения ассортимента отдельных групп, например, выдувной посуды и прессованной посуды из бесцветного стекла, укажите особенности ассортимента каждой группы.

2. Результаты выполнения задания оформить в таблицу 1.

Таблица 1- Характеристика посуды из стекла

№ п/п	Наименование изделия	Вид стекла	Способ выработки	Размер изделия	Фасон изделия	Вид декорирования	Характерные признаки

Охарактеризуйте перспективы развития ассортимента бытовой стеклянной посуды.

### Керамические изделия

#### Задание 1

##### Тестовые задания

Выполняются письменно по предложенным 29 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 60 минут.

1. Родина фарфора
  - А) Япония
  - Б) Китай**
  - В) Индия
2. В качестве отошающих материалов, которые сокращают усадку керамических изделий при сушке и обжиге и способствуют формированию тонкого черепка используют
  - А) глины и каолин**
  - Б) кварц и кварцевый песок
  - В) полевой шпат, костяная зола
3. Формование керамических изделий бытового назначения округлой формы (тарелки, пиалы) производят
  - А) из пластичной массы в специальных шаблонах**
  - Б) литьем жидкого шликера в шаблоны
4. Шаблоны для формования керамических изделий производят их
  - А) стали
  - Б) гипса
  - В) чугуна
  - Г) стекла
5. Формирование основных свойств черепка происходит при
  - А) предварительном обжиге
  - Б) вторичном обжиге**
6. Расплавление и зеркальный разлив глазури происходит при
  - А) предварительном обжиге

- Б) вторичном обжиге**
7. Плотный черепок белого цвета с голубоватым оттенком , который просвечивает в тонких слоях и при ударе о край издает высокий протяжный звук, характерен для
- А) фарфора**  
 Б) фаянса  
 В) майолики
8. Украшение керамических изделий в виде пейзажей, архитектурных памятников, портретов называется
- А) Декалькомания  
**Б) Фотокерамика**  
 В) Арабеска
9. В керамических изделиях крышки не должны выпадать при наклоне
- А) 45**  
 Б) 60  
 В) 70 градусов
10. Керамическая посуда выпускается
- А) одного сорта  
**Б) двух сортов**  
 В) трех сортов
11. Первому сорту в керамических изделиях соответствует
- А) красный**  
 Б) синий  
 В) зеленый цвет клейма
12. Керамические изделия, украшенные ручной росписью синего цвета, называют
- А) дымковскими  
 Б) **гжельскими**  
 В) хохломскими
13. Свойства, характерные для всех металлов и сплавов
- А) высокая теплопроводность  
 Б) высокая электропроводность  
 В) высокая химическая стойкость  
 Г) высокая прочность  
 Д) **высокая пластичность**
14. Показатели, характеризующие безопасность стальной эмалированной посуды
- А) выделение (миграция) в раствор соединения свинца и кадмия**  
 Б) размер  
 В) ударная прочность  
 Г) твердость эмали  
 Д) прочность крепления ручек
15. Основной элемент, отличающий чугуны от стали
- А) углерод**  
 Б) кремний  
 В) сера  
 Г) фосфор  
 Д) медь
16. Основной легирующий элемент, обеспечивающий коррозионную стойкость стали
- А) алюминий**  
 Б) марганец  
 В) ванадий
17. Основные компоненты сплава мельхиор
- А) медь**

- Б) **никель**
- В) олово
- Г) алюминий
- Д) хром
- Е) марганец

18.Способ производства чугунной посуды

- А) **литье**
- Б) штамповка
- В) ковка
- Г) выдувание

19.Разновидность чугуна, используемая для производства бытовой посуды

- А) **серый (литейный)**
  - Б) белый
  - В) ковкий
  - Г) высокопрочный, модифицированный
- черный

20.Основной легирующий элемент, входящий в состав медного сплава под названием латунь

- А) **цинк**
- Б) олово
- В) хром
- Г) никель
- Д) алюминий

21.Основной легирующий элемент, входящий в состав медного сплава под названием бронза

- А) **олово**
- Б) цинк
- В) хром
- Г) никель
- Д) алюминий

22.Основные компоненты сплава нейзильбер

- А) **медь**
- Б) **никель**
- В) **цинк**
- Г) олово
- Д) хром
- Е) алюминий
- Ж) магний

23.Ассортимент товаров – это

- А) **набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку**
- Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
- В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

24.Производственный ассортимент-это

- А) набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
- Б) **совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием**
- В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли

25.Торговый ассортимент-это

- А) набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
- Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием



- В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли**  
26.Широта ассортимента характеризует
- А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже  
**Б) количество разновидностей товаров определенного назначения**
- В) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами
- 27.Структура ассортимента характеризует
- А) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами  
**Б) соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте**
- В) соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения
- 28.Кодирование-это
- А) образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации**
- Б) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков
- В) систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования
- 29.Качество товаров - это объективная особенность продукции
- А) проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении  
Б) свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
- В) совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением

### Лабораторное занятие № 10

#### Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с классификацией посуды из керамики, материалами для ее изготовления и способами декорирования.

Результаты задания оформляются в произвольной форме.

### Лабораторное занятие № 11

#### Задания для лабораторного занятия

Ознакомиться с ассортиментом фарфоровой и фаянсовой посуды.

Для выполнения этого задания группа студентов из 2-3 человек получает набор образцов фарфоровой и фаянсовой посуды (не менее 5-ти). Сравнивая их между собой, следует научиться распознавать виды керамики; при этом необходимо учитывать не один характерный признак, а несколько, т.к. один признак не всегда дает возможность правильно установить вид керамики (таблица 1).

Таблица 1.- Характерные признаки распознавания изделий из фарфора и фаянса

<b>Фарфор</b>	<b>Фаянс</b>
1. Черепок плотный, спекшийся	1.Черепок пористый
2.Цвет черепка белый с голубоватым оттенком	2.Цвет черепка белый с желтоватым оттенком
3.Просвечиваемость в слоях толщиной до 2,5 мм	3. Не просвечивает даже в тонких слоях
4.Наличие неглазурованных участков на	4.Полное глазурирование всей поверхности

опорной поверхности или по верхнему краю изделий	изделия
5. Звук при ударе продолжительный, звонкий	5. Звук при ударе короткий, глухой
6. Глазурь прозрачная, бесцветная	6. Глазурь прозрачная, бесцветная
7. Широкий ассортимент изделий (столовая, чайная, кофейная посуда, художественные изделия)	7. Ассортимент уже, в основном - столовая посуда

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 2.

*Таблица 2.- Характеристика посуды из керамики*

№ п/п	Наименование изделия, его фасон	Размер изделия	Просвечиваемость	Звук при ударе	Способы декорирования	Вид керамики

Охарактеризуйте перспективы развития ассортимента посуды из керамики.

### **Тема №10. Ювелирные изделия**

#### **Задание 1**

##### **Тестовое задание**

Выполняется письменно по предложенным 10 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 20 минут.

- Какая система проб драгметаллов применялась в России до 1927г.
  - каратная
  - метрическая
  - золотниковая
- В метрической системе чистому золоту соответствует число
  - 24
  - 96
  - 1000
- Золото растворяется в смеси
  - азотной и соляной кислоты
  - азотной и серной кислоты
- 375, 500, 583, 585, 750, 958 – это пробы
  - серебра
  - золота
  - платины
- Легирующий элемент, применяемый для сплавов с серебром
  - никель
  - медь
  - палладий
- В ювелирной промышленности применяют сплав платины
  - 750
  - 800
  - 950 пробы
- Какой из этих драгметаллов наиболее легкоплавкий

- а) золото
  - б) серебро
  - в) платина
  - г) палладий
8. Драгоценный камень органического происхождения
- а) коралл
  - б) жемчуг
  - в) янтарь
9. Самый хрупкий из драгоценных камней
- а) изумруд
  - б) рубин
  - в) сапфир
10. Как называется искусственный камень имитирующий алмаз, впервые созданный в Физическом институте Академии наук СССР.
11. Полудрагоценный камень, который меняет свою окраску в зависимости от освещения – это
- а) александрит
  - б) топаз
  - в) хризолит
12. Полудрагоценный камень, выцветающий при естественном освещении, в связи с чем изделия из него рекомендуется одевать только в вечернее время
- а) гранат
  - б) сапфир
  - в) топаз
13. Драгоценный камень красноватых оттенков – это
- а) жемчуг
  - б) коралл
  - в) янтарь
  - г) **рубин**
14. Украшения для шеи
- а) для шитья и рукоделия, украшения, одежда, фурнитура
  - б) кольца, браслеты
  - в) **медальоны, кулоны, бусы**
15. Верно ли что группу драгоценных камней составляют: алмаз, изумруд, рубин, сапфир
- а) **да**
  - б) нет
16. Усик - это украшение золотом, полоска шириной
- а) более 1 мм
  - б) менее 1 мм
  - в) **1 мм**
17. Латунь - это
- а) медь+никель
  - б) **медь+цинк**
  - в) медь+олово
18. Драгоценный камень красноватых оттенков – это
- а) жемчуг
  - б) коралл
  - в) янтарь
  - г) **рубин**
19. Пробы золота, применяемые в ювелирной промышленности
- а) **585,750,958**
  - б) 750,800,875,925

- в) 950
20. Верно ли что группу драгоценных камней составляют: алмаз, изумруд, рубин, сапфир
- а) да  
б) нет
21. К благородным металлам относятся
- а) медь  
б) **золото**  
в) никель
22. Если ювелирное изделие не подошло по фасону
- а) обмениваются в течение 14 дней, не считая дня покупки  
б) **не обмениваются**  
в) обмениваются в течение 7 дней
23. Строение вещества на уровне атомов и молекул, видимое в микроскоп-это
- Г) макроструктура  
Д) **микроструктура**  
Е) внутренняя структура
24. Назовите категории или разряд, присвоенный объектам, имеющим то же самое функциональное применение:
- А) качество;  
Б) стандарт;  
В) показатель;  
Г) требование;  
Д) **градация, класс, сорт.**
25. Назовите товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей:
- А) не стандарт;  
Б) дефект;  
В) **брак;**  
Г) бракованный товар;  
Д) несортный товар.
26. Какая характеристика товаров является одной из основополагающих?
- А) количественная;  
Б) **качественная;**  
В) стандартная;  
Г) органолептическая;  
Д) технологическая.
27. Что следует различать при определении количественной характеристики товаров?
- А) потребительские свойства;  
Б) наименование товаров;  
В) свойства товаров;  
Г) **единичные экземпляры товаров и товарные партии;**  
Д) комплексные упаковочные единицы.
28. Как называется совокупность единичных экземпляров товаров и комплексных упаковочных единиц, объединенных по определенному признаку?
- А) группа товаров;  
Б) **товарная партия;**  
В) товарный поток;  
Г) товарная масса;  
Д) тождество товаров.
29. Какой показатель используют для характеристики разброса (рассеивания) действительных значений показателей качества единичных экземпляров товаров?
- А) качества;

- Б) стабильности;
- В) однородности;
- Г) серийности;
- Д) отклонения.**

30. Какими единицами измерения представлены размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий?

- А) весом;
- Б) абсолютными величинами;
- В) производными величинами;
- Г) основными величинами;
- Д) массой, длиной, площадью, объемом.**

## Задание 2

### Ситуационные задачи.

Решите письменно следующие ситуационные задачи:

1. Расшифруйте марки сплавов золота. Дайте характеристику свойств указанных сплавов по цвету, температуре, твердости. Результаты оформить по форме, представленной в таблице. Проанализируйте и обсудите данные, укажите свойства и назначение сплавов.

2. Торговое предприятие намерено закупить ювелирные изделия серийного производства с определенными характеристиками (по виду материала, способу производства, виду отделки и закреплению вставок и видам клейма).

Дать расшифровку именника, марки сплава и вставок, их характеристику, описать вид замка, перечислить требования к оформлению ярлыков, оценить потребительские свойства.

Таблица 1.- Характеристика ювелирных сплавов золота

Марка сплава	Компоненты сплава, %		Цвет	Температура плавления, °С	Расчетная плотность, г/см <sup>3</sup>	Твердость НV, кгс/мм <sup>2</sup>	Назначение и основные свойства
	золото	другие металлы					
ЗлСр М 375-20							
ЗлСр 585-415							
ЗлСр М 585-80							
ЗлСр Пд 585-255-160							
Зл НЦМ 585-12,5-4							
ЗлСр 750-250							
ЗлСр М 750-150							
ЗлСр Пд 750-100-150							
ЗлСр Пд НКд 750-90-85-4							
ЗлСр М 958-20							

б) Расшифруйте и охарактеризуйте сплавы на основе серебра, платины и палладия. Результаты оформить в таблицу по форме, аналогичной таблице 3.

СрМ 800

Ср М 875  
 Ср М 925  
 Пл И 950-50  
 Пл Пд 950-50  
 Пл Рд 950-50  
 Пл М 950  
 Пд Ср Н 850-130  
 Пд М 850

## Лабораторное занятие № 16

### Задания для лабораторного занятия

Изучить пробы, установленные в РФ для ювелирных изделий из драгоценных металлов (из платины, золота, серебра, палладия). Изучить порядок клеймения ювелирных изделий из драгоценных металлов; на примере 2-3 образцов с помощью лупы изучить именные и пробирные клейма; оценить их соответствия установленному в РФ порядку.

Именник – оттиск клейма изготовителя, который ставится на всех изделиях из драгоценных металлов, содержит индивидуальные знаки изготовителя и знаки, указывающие на год клеймения (рис. 1).

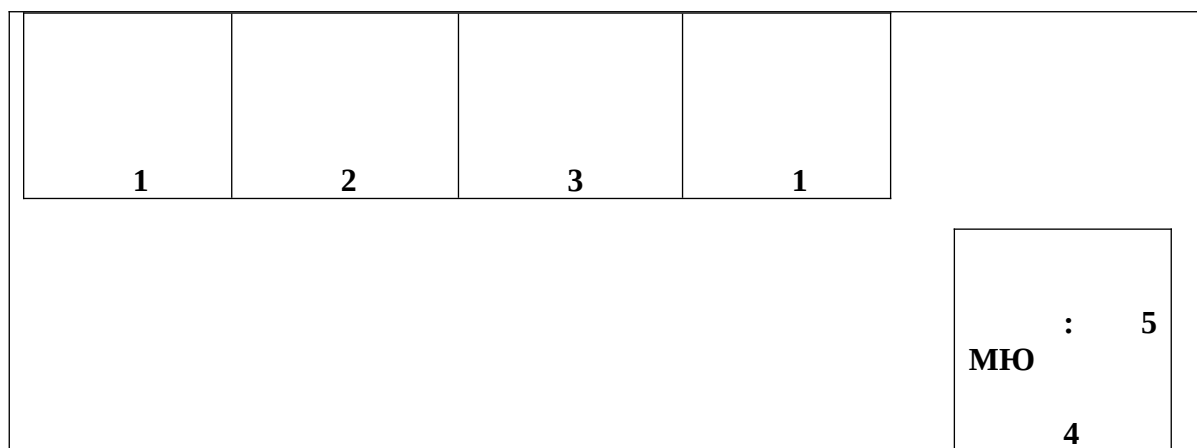


Рис. 1. Схема именника предприятий-изготовителей ювелирных изделий:

1 – место для возможного расположения знаков, указывающих год;

2 – место для шифра инспекции в районе деятельности которой находится предприятие;

3 – знаки, указывающие на изготовителя;

4 – пример именника, проставляемого Московским экспериментальным заводом («ЮР»), расположенным в районе деятельности Центральной государственной инспекции пробирного надзора («М»), на изделиях, изготовленных в 1995 г. («5»).

Государственное пробирное клеймо – это специальный знак, который чеканится на изделиях государственными инспекциями пробирного надзора. Он означает, что изделие проверено в государственной инспекции и имеет пробу не ниже указанной в клейме.

Государственное пробирное клеймо состоит из знака удостоверения и знака пробы, которые могут быть проставлены вместе (в одном изображении) или отдельно (рис. 2).

### ***ДЛЯ ЗОЛОТЫХ ИЗДЕЛИЙ***

## **ДЛЯ СЕРЕБРЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

## **ДЛЯ ПЛАТИНОВЫХ ИЗДЕЛИЙ**

### **Рис. 2. Государственное пробирное клеймо**

С 1958 года знак удостоверения представляет собой изображение серпа и молота на фоне пятиконечной звезды. Этот знак может быть использован и в настоящее время. С 1994 года в России установлен знак удостоверения, представляющий собой женскую голову в кокошнике и в профиль, повернутую направо (рис. 2). Знак пробы – цифры, показывающие количество единиц драгоценного металла в тысяче весовых единиц сплава.

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 2.

*Таблица 2.- Соответствие маркировки ювелирных изделий установленным требованиям*

Наименование изделия	Данные именника	Наличие и вид знака удостоверения и пробы	Вид сплава драгоценного металла	Четкость нанесенных знаков	Соответствие клеймения установленному порядку

### **3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся**

**Цель промежуточного контроля** состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) студентов по окончании изучения учебной дисциплины.

**Форма проведения** – промежуточный контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» проводится в период семестровых аттестаций в форме:

-контрольная работа в 5 семестре и дифференцированного зачета в 6 семестре.

#### **Перечень примерных вопросов для подготовки к дифференцированному зачету**

1. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
2. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
3. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
4. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
5. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
6. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
7. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.

8. Интегральный показатель качества продукции.
9. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
10. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
11. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
12. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
13. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
14. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
15. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
16. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
17. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
18. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
19. Факторы, формирующие качество товаров.
20. Градации качества товаров.
21. Оценка качества товаров: методы с использованием эвристических способов измерения (оценки).
22. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
23. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
24. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
25. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
26. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
27. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
28. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
29. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
30. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
31. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
32. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
33. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
34. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
35. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
36. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

### **Перечень примерных вопросов для подготовки к экзамену**

#### ***Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров***

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированным нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.



2. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
3. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, показатели качества.
4. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
5. Характеристика ассортимента кулирного и основязаного трикотажа по структуре и потребительским свойствам.
6. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).
7. Влияние ткацких переплетений на формирование потребительских свойств тканей. Характеристика, простых мелкоузорчатых, жаккардовых и сложных переплетений.
8. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).
9. Влияние отделки тканей на формирование потребительских свойств. Особенности отделки тканей разного волокнистого состава. Облагораживающие и специальные отделки.
10. Классификация шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика ассортимента камвольных и тонкосуконных тканей.
11. Методы и порядок проверки качества одежды. Признаки, определяющие правильность посадки.
12. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
13. Классификация трикотажных изделий. Показатели качества. Краткая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
14. Пушные полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
15. меховые полуфабрикаты: классификация, ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
16. меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
17. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
18. меховые товары: классификация, особенности формирования современного ассортимента, потребительские свойства.
19. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
20. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.
21. Обувные натуральные кожи: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
22. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность кожаной обуви.
23. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви: ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.
24. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность обувных натуральных кож.
25. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделке.
26. Классификация пластмасс; общие свойства; достоинства и недостатки пластмасс.
27. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента; способы ее изготовления, виды покрытий и отделок; потребительские свойства.

28. Холодильные приборы: классификация ассортимента, особенности конструкции, виды, показатели качества.
29. Пластмассы на основе полимеризационных полимеров: виды, свойства, применение.
30. Пластмассы на основе поликонденсационных полимеров: виды, свойства, применение.
31. Бытовые уборочные машины: классификация и групповая характеристика ассортимента; особенности конструкции; виды; показатели качества.
32. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность фарфоровых и фаянсовых изделий.
33. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
34. Стальная посуда: классификация, потребительские свойства стальной, черной, крашеной, оцинкованной и луженой посуды, требования к качеству.
35. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
36. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента; способ изготовления; потребительские свойства, требования к качеству.
37. Приборы для обработки белья (стиральные машины): классификация ассортимента; типы; показатели качества.
38. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустальных стекол. Основные показатели качества.
39. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
40. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.
41. Классификация и ассортимент текстильных волокон. Достоинства и недостатки натуральных (природных) волокон по сравнению с химическими.
42. Экспертиза текстильных материалов по волокнистому составу: методы и порядок проведения.
43. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
44. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
45. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
46. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения ювелирных изделий.
47. Характеристика факторов, влияющих на качество и конкурентоспособность трикотажных изделий (моделирование и конструирование, применяемые материалы, технология изготовления).
48. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
49. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви; нумерация кожаной обуви.
50. Классификация, ассортимент, потребительские свойства синтетических материалов для низа обуви.
51. Классификация и характеристика ассортимента и потребительских свойств ювелирных камней.
52. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви.
53. Классификация и характеристика ассортимента валеной обуви.
54. Требования к качеству и потребительские свойства мебели.
55. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
56. Требования к качеству и потребительские свойства галантерейных товаров.
57. Классификация и характеристика ассортимента галантерейных товаров.
58. Требования к качеству игрушек, их классификация и потребительские свойства.
59. Классификация и характеристика ассортимента бытовой электронной аудиоаппаратуры.

60. Классификация и характеристика ассортимента бытовой видеоаппаратуры.

### ***Товароведение и экспертиза продовольственных товаров***

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Показатели качества чая. Дефекты.
31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
32. Макароны. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

### **1. Задачи в контрольной работе**

#### ***Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.***

Задача 1. Рассчитайте размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии изюма в количестве 50 ящиков (в ящике - 100 пакетов, масса пакета - 100 г). При приемке обнаружен один поврежденный пакет. Возможна ли приемка данной партии?

Задача 2. В рыбный отдел универсама г. Москвы поступила мороженая треска в количестве 2600 кг. Остаток товара на начало периода составлял 35 кг. За 15 дней было реализовано товара в размере 2541 кг. Остаток составил 92 кг. Определите размер начисленной естественной убыли.

Задача 3. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г. белокочанной капусты, 50 г. моркови, 25 г. яблока свежего и 10 г. майонеза

Задача 4. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г уг-в. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 5. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен - 0,045 г., минеральных примесей - 0,0125 г., дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача 6. В магазин поступила партия персиков Фламинго в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов - 0,15 кг, 1,5 кг плодов имеют по 3-4 легких нажима, 1,8 плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодояжкой.

Задача 7. В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и

10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено : три пачки массой по 295 г, четыре-по 298, две-по 292, одна-290, остальные-по 300 г. Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии товара? Ответ обоснуйте.

Задача 8. Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача 9. При поступлении в магазин консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящичков десять ящичков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящичков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 10. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящичков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: две коробки массой по 124 г, четыре-по 123, остальные имели массу по 125г? Ваши действия как товароведа?

### ***Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров.***

#### **Задача 1**

Сделайте заключение о качестве куска бельевой отбеленной бязи. Длина ткани в куске - 28 метров, ширина - 125 см. При осмотре было обнаружено :  
- утолщенные нити утка четырехкратной толщины, идущие по всей ширине-5 мест.  
- мушковатость по всему куску.

Можно ли данный кусок ткани реализовать? Определите действия товароведа или коммерческого агента при выявлении несоответствия (для решения необходим ГОСТ 161-86 «Ткани х/б, смешанные и из пряжи химических волокон»).

#### **Задача 2**

Проверьте соответствие фактического сорта указанному в маркировке (2 сорт) куска шелкового платьевого бархата. Длина ткани в куске - 30 м., ширина - 100 см. При осмотре обнаружено : - плешины - 8 мм. - 6 случаев  
Пятна - 5 мм. - 8 случаев,  
- заметно выраженная неравномерность стрижки ворса по всему куску.

Возможно ли данный кусок ткани реализовать? Определите действия товароведа (коммерсанта).

#### **Задача 3**

Проверьте соответствие фактического сорта указанному в маркировке (1 сорт) пальто детского из ворсового материала, если при осмотре было обнаружено:

- замины ворса - 2 места.
- укорочение одного борта по сравнению с другим - 8 мм.
- несимметричность петель между собой - 6 мм.

Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 4**

В магазин поступила партия женских пиджаков из полшерстяной ткани. Размер партии - 600 штук, сорт 1. При приемке по качеству в выборке было обнаружено :

- несимметричность петель от края детали – 4,5 мм. В 8 изделиях.
- отклонение рукавов вперед в 2 изделиях.
- заметная штопка на спине в 1 изделии.

Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Проведите диагностику дефектов: причины возникновения, влияние на качество. Определите действия товароведа.

#### **Задача 5**

В магазин поступила партия женских блузок из кружевного полотна. Размер партии – 1200 шт., сорт 1. При приемке по качеству в выборке было обнаружено:

- затяжки в 3 местах в 5 изделиях
- резкое несоответствие цвета ниток цвету материала в наружных строчках – в 1 изделии.

Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Проведите диагностику дефектов: причины возникновения, влияние на качество. Определите действия товароведа.

#### **Задача 6**

Определите сорт детского джемпера. Волокнистый состав: шерсть-60%, вискоза-40%. При осмотре обнаружено:

- разная длина плечевых швов - 5 мм.
- заметные поднятые петли (одиночные) с закреплением – 3 случая. Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 7**

Сделайте заключение о качестве партии мужских кепок из меха. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

- пятна на ворсовой стороне меха площадью 1 кв.см. в 2 местах на 4 изделиях.
- заломы ворса – 1 место на 8 изделиях
- смещение козырька на 5 мм. В 7 изделиях.

Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 8**

В магазин поступила партия детских головных уборов из меха. Размер партии- 280 шт., сорт 1. При приемке по качеству в выборке было обнаружено :

- плешины в 1 изделии.
- несоответствие размера подкладки верху изделия , ухудшающее внешний вид, в 1 изделии.

Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 9**

Сделайте заключение о качестве пары детских кожаных ботинок , если при осмотре обнаружено:

- хорошо заделанные поверхностные повреждения на задинке в левой полупаре.
- перекося союзки в левой полупаре.
- разная высота каблуков между полупарами – 3мм.

Возможна ли реализация данного изделия? ? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

### **Задача 10**

Сделайте заключение о качестве пары женских кожаных полусапожек клеевого метода крепления, если при осмотре обнаружено:

- клеевая пленка – 3 мм. в правой полупаре.

Слабовыраженная стяжка на голенище в левой полупаре.

- разная высота между полупарами – 5мм.

Возможна ли реализация данного изделия? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

### **Задача 11**

Сделайте заключение о качестве вазы для варенья (с крышкой, на ножке) из стекла выдувного способа производства. Высота вазы – 250мм, диаметр – 150мм. При осмотре обнаружено:

- «мошка», редко расположенная, не портящая товарный вид.

- пузыри на внешней поверхности размером 2мм в количестве 8 штук.

- непараллельность края плоскости дна – 4мм.

Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

### **Задача 12**

Сделайте заключение о качестве партии ваз для конфет из стекла. Высота вазы – 95мм, диаметр – 170мм. Размер партии – 290 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Разнотолщинность стенок в крае изделий – 25% в 16 изделиях

- обработанные сколы, портящие товарный вид – в 7 изделиях

Шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия – в 8 изделиях.

Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

### **Задача 13**

Сделайте заключение о качестве партии салатников из хрусталя, полученных методом прессования. Диаметр салатника – 250мм. Размер партии – 270шт. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

- пузыри на внешней поверхности диаметром 4мм. По 5 штук в 3 изделиях

- прорезные грани – в 4 изделиях

- непараллельность края плоскости дна размером 3,5мм. – в 20 изделиях.

Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

### **Задача 14**

Проверьте соответствие фактического сорта указанному в маркировке (на оборотной стороне изделия стоит клеймо красного цвета) заварного чайника из фарфора, если при осмотре обнаружено:

- рызрыв декора, не ухудшающий художественный вид рисунка.

- зашлифованный откол глубиной 2мм на ободке

- малозаметное качание крышки
- при выливании жидкости имеет место ее подтекание на корпус изделия.

Возможна ли реализация данного изделия? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 15**

В магазин поступила партия тарелок для вторых блюд из фарфора. Размер партии- 800 штук, сорт 1. При приемке по качеству в выборке было обнаружено:

- плешина на лицевой стороне площадью 60 кв.мм. – в 4 изделиях
- деформация – 2% в 2 изделиях
- царапина на рисунке малозаметная, не ухудшающая его – в 10 изделиях

Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству.

Можно ли данную партию реализовать. Приемочный уровень дефектности 2,5 %

Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 16**

Сделайте заключение о качестве стального эмалированного чайника, если при осмотре обнаружено:

- незначительные сколы эмали на дне изделия
- разрывы декора, не ухудшающие товарный вид
- крышка удерживается на корпусе при наклоне на 60 гр.

Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 17**

Сделайте заключение о качестве литой алюминиевой сковороды с крышкой и двумя ручками, если при осмотре обнаружено:

- отклонение в расположении ручек от оси симметрии – 3,5мм

Зазор между крышкой и бортом – 2мм

Форма дна посуды не обеспечивает устойчивость изделия, поставленного на горизонтальную поверхность.

Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.

#### **Задача 18**

Сделайте заключение о качестве литого алюминиевого казана со шлифованной поверхностью вместимостью 6 литров, если при осмотре обнаружено:

- фактическая вместимость – 5,8 литра
- шероховатость наружной поверхности
- шероховатость и инородные включения на внутренней поверхности.

Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причину возникновения, влияние на качество. Определите действия продавца или товароведа при выявлении несоответствия.



#### **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки. Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной (рубежной) аттестации знаний студентов и учащихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей – в случае модульной дисциплины), ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре (структурному подразделению).

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой учебной дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета/экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

- При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.

- Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачетные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

##### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

действие	сроки	методика	ответственный
выдача вопросов для промежуточной аттестации	1 неделя семестра	на лекционных /практических и др.занятиях, на офиц.сайте вуза и др.	ведущий преподаватель
консультации	последняя неделя семестра/период сессии	на групповой консультации	ведущий преподаватель
промежуточная аттестация	в период сессии	устно, письменно, тестирование бланочное или компьютерное, по билетам, с практическими заданиями	ведущий преподаватель, комиссия
формирование оценки	на аттестации		ведущий преподаватель, комиссия